

Envero y Maduración Fenólica

¡Equipo Deckman's, el verano pinta el Valle de Guadalupe! A partir de julio, ocurre el **envero**: las uvas verdes cambian a rojo, morado o dorado según la variedad. En tintas, la clorofila se degrada y aparecen antocianos en la piel; en blancas, carotenoides dorados. Este “semáforo” dura 10-15 días por racimo y marca el inicio de la maduración real. La vid corta el suministro de agua a las bayas y enfoca toda la fotosíntesis en acumular compuestos.

La **maduración fenólica** es el alma del vino. No basta con azúcar: necesitamos **fenoles** (taninos, antocianos, precursores de aroma) en la piel y semillas.

- **Días cálidos** (26-30 °C) aceleran la síntesis.
- **Noches frescas** (10-14 °C) del valle preservan ácidos y fijan color.
- **Estrés hídrico leve** concentra sabores sin pasarse (exceso = pasificación).

Monitoreamos parcela por parcela:

1. **Cata de bayas**: piel se desprende fácil, pulpa jugosa, semillas crujen y saben a nuez (no amargo).
2. **Colorimetría**: antocianos > 1.000 mg/L en tintas.
3. **Taninos polímeros**: de ásperos a sedosos al masticar piel.

En el valle, la amplitud térmica (15-20 °C día-noche) alarga la maduración 100-130 días, logrando complejidad. Si cosechamos antes, vinos herbáceos; después, alcoholes pesados y acidez baja.

En Deckman's, este cuidado se sirve en copa: taninos aterciopelados, fruta madura pero fresca, final largo. Al cliente: “Este Syrah maduró 120 días bajo el sol del valle y la brisa marina; por eso sus taninos acarician y el aroma a mora persiste”. Mañana veremos cómo medimos el punto exacto para cortar. ¡A darle magia al servicio!