


Vinos que recuperan el sabor de su tierra

BELÉN PARDOS



Las tinajas de barro se han empleado a lo largo de la historia para fermentar, reposar y madurar el vino. Estos recipientes de alfarería otorgan a la bebida un perfil aromático particular, muy apreciado entre los consumidores y diferente al de los vinos criados en barrica o en acero inoxidable. Con la llegada de los avances tecnológicos y las nuevas formas de elaboración, muchos productores abandonaron las ánforas. Sin embargo, algunas bodegas todavía apuestan por la producción en tinajas para dar a sus vinos el valor diferencial que les aporta un proceso productivo artesanal que recupera el sabor de su tierra. Por este motivo, un equipo multidisciplinar de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche investiga para conocer en profundidad las características de esta técnica milenaria.

El profesor del Área de Edafología y Química Agrícola de la UMH Manuel Jordán Vidal aporta a la investigación la visión mineralógica y geoquímica. En su parte del trabajo, se analizarán, por un lado, las arcillas con las que se fabrican las tinajas y, por otro, se calcularán la temperatura y el tiempo de cocción necesario, así como su composición química y mineralógica. El investigador cuenta que se trata de un proceso complejo: “Cuando cocemos la arcilla, hay minerales que pasan directamente

a la tinaja, otros desaparecen y algunos se transforman”. Una vez conocida la composición de las arcillas, se podrá calcular a qué temperatura se cocieron.

Manuel Jordán explica que una de las razones por las que se dejaron de utilizar las tinajas tiene que ver con la conservación del vino. Aunque se trata de un aspecto que se debe investigar, Jordán apunta a que es probable que la composición mineralógica de algunas tinajas pueda elevar el

pH del vino, un parámetro que si aumenta demasiado lo estropearía. Para evitar que esto suceda, el equipo del profesor Jordán Vidal tratará de conocer en profundidad todos los aspectos relacionados con la composición de las tinajas y cómo influyen en la calidad del producto. Los investigadores van a reproducir las posibles condiciones de vinificación para determinar qué arcillas son las más adecuadas para obtener los mejores vinos.

El papel de las vasijas

Una vez analizadas las arcillas, la profesora del Área de Escultura de la UMH Tatiana Sentamans reproducirá las tinajas en tamaño de laboratorio con el material más adecuado. La investigadora explica que su fase del proyecto está relacionada con el diseño y la dilucidación de los procedimientos escultóricos para la creación de las vasijas. “A partir de los datos que nos facilite el equipo de Manuel Jordán, según las arcillas y las temperaturas idóneas de cocción, diseñaremos diferentes tipos de tinajas”, señala.



Imágenes cedidas por Bodega Celler del Roure y David López Lluch

Según cuenta la profesora del Grado en Bellas Artes, las tinajas tienen una base en forma troncocónica invertida que facilita el depósito de los posos. Entre los aspectos que trabajará el equipo de Escultura, se encuentran parámetros como la relación entre volumen y calibre o la temperatura de tracción “porque el grosor de la tinaja permitirá una mayor o menor transpiración del vino”.

A través de fuentes historiográficas, los investigadores analizarán la morfología para determinar su incidencia en la evolución del vino. Tatiana Sentamans añade que otra de las hipótesis del trabajo será el papel de la composición del material en los procedimientos. “Queremos determinar si debemos fabricarlas con torno o por apretón sobre molde”, aclara. Además del aspecto estético, los expertos adaptarán el diseño a la funcionalidad de las tinajas.

Sentamans destaca que los laboratorios y talleres de escultura de la Facultad de Bellas Artes de Altea cuentan con unas instalacio-

nes adecuadas para este trabajo: “Disponemos de tornetas para modelado, mesas para trabajo con moldes y hornos eléctricos para cocción cerámica”.

Transferir conocimiento

El ambicioso proyecto de investigación surge del contacto del profesor de Viticultura y Enología de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO) de la UMH David López Lluch con bodegas y empresarios del sector. De hecho, con el objetivo de transferir el conocimiento académico a la empresa, López Lluch ha establecido un acuerdo con Celler del Roure, una de las bodegas que apuesta por la vinificación en tinajas de barro.

El ingeniero agrónomo propietario de Celler del Roure, Pablo Calatayud, explica que las tinajas aportan a los vinos diferentes bondades: “A algunos, incluso, les sienta mejor un

año de crianza en tinaja que uno en bodega. Sobre todo, a los que tienen menos concentración de polifenoles, como los que se elaboran con variedades tradicionales como Monastrell o Garnacha”.

La importancia de la industria tinajera de España se evidencia en que, hasta hace pocos años, toda la vinificación y la guarda de vino se llevaba a cabo en estos recipientes,

Hasta hace pocos años, gran parte de la vinificación se llevaba a cabo en tinajas

según explica el profesor David López. En el mismo sentido, Calatayud añade que uno de los motivos para continuar con esta

forma de producción radica en conservar el patrimonio histórico y cultural ligado a las piezas de alfarería y a la técnica de vinificación. Además, el bodeguero subraya la importancia de diferenciarse del resto de países productores: “Debemos dignificar los vinos nacionales apostando por potenciar sus particularidades”.



En muchas partes del mundo se vinifica con este sistema para dotar de singularidad al producto. “Países como Georgia trabajan así porque este tipo de vinos tiene gran aceptación entre los consumidores”, explica el profesor. Por este motivo, Celler del Roure quiere mejorar su producción con ayuda de los investigadores de la UMH. David López señala que los vinos criados en tinajas de barro tienen un perfil aromático muy diferente a los de roble. Según cuenta el docente, los vinos elaborados en bodegas tecnificadas permiten ejercer mayor control durante el proceso. Las cubas de acero inoxidable disponen de tecnología para, por ejemplo, controlar la temperatura o llevar a cabo el remontado de forma mecánica. Sin embargo, en las vasijas de barro el proceso es más tradicional y confiere unas características diferentes al vino.

El profesor López LLuch explica que las tinajas se suelen enterrar para mantener la temperatura del vino. Desde el punto de vista ambiental, el proceso es más sostenible porque no es necesario utilizar energía para mantener una temperatura constante. Aunque la técnica artesanal es

el valor diferencial de estos vinos, existen algunos inconvenientes como la fragilidad de las tinajas o la necesidad de ampliar el conocimiento sobre la relación que generan con el vino. De esta forma, la investigación pretende arrojar luz sobre todos los aspectos relacionados con este tipo de producción y ponerla al servicio de la bodega.

Un sabor diferente

El profesor de Tecnología Agroalimentaria de la UMH Ángel Carbonell cuenta que las bodegas quieren ofrecer al mercado vinos de máxima calidad. “No significa que los vinos de tinaja sean mejores ni peores, pero sí diferentes”, puntualiza. La fermentación en bodegas modernas es más sencilla, pero en las cuevas donde se encuentran soterradas las tinajas, el proceso es más auténtico. Estos recipientes, más neutros que el roble o el metal, permiten mantener los matices propios de la uva.

El valor diferencial de los vinos elaborados en tinajas de barro les confiere una especificidad muy interesante desde el punto de vista de mercado. El consumidor de este tipo

El proceso no requiere el uso de energía para mantener la temperatura de las tinajas

de productos suele estar dispuesto a pagar un poco más por este vino diferente. Ángel Carbonell señala que cada vez se le da más valor a que el vino conserve al máximo las características de la uva con la que se vinifica. Para analizar parámetros como los aromas de los vinos, Carbonell llevará a cabo análisis sensoriales con paneles de catadores entrenados.

Cuanto mejor se conozca el vino producido en tinajas de barro, más eficiente será el proceso desde el punto de vista comercial y productivo. La demanda creciente de este tipo de vinos, que vuelven a su origen para contar la historia de un territorio a través del sabor, es el motor que impulsa este proyecto que pone la ciencia al servicio de la tradición.