



WINE QUALITY SOLUTIONS

« NUESTRO PUNTO DE PARTIDA FUE CONTROLAR EL PROCESO DEL EMBOTELLADO PARA CONTINUAR APLICANDO LA TOTAL GESTIÓN DE GASES EN DIFERENTES ETAPAS DE LA VINIFICACIÓN »

José María Nieto Carrasco, Enólogo, Bodega Solaz

PROLONGAR EL CICLO DE VIDA DEL VINO PRESERVANDO LA CALIDAD CARA A LA EXPORTACIÓN

Bodega Solaz no es solo una bodega de uno de los más grandes grupos de Europa sino también una referencia como elaborador de vino del mundo entero. Gracias a las medidas técnicas adoptadas por su enólogo, José M. Nieto, en diferentes fases de la vinificación, se ha podido compaginar, importantes volúmenes de producción con una buena calidad. ¿Cómo se ha logrado? El primer desafío fue alargar la vida del vino, y sobre todo cuando parte de las ventas están destinadas a la exportación. *“Necesitábamos garantizar que la calidad del vino se preservara, incluso en la exportación, donde se puede consumir el vino entre unos 2 o 4 años después del embotellado. Algunos clientes pueden almacenarlo unos años, incluso los blancos. Por eso, hemos buscado como aumentar el periodo óptimo de consumo, alargando la vida de nuestros vinos”*, explica José M. Nieto. También percibimos que algunos vinos evolucionaban más que otros o que podía haber diferencia entre partidas. Para lograr mayor homogeneidad, lo primero fue la gestión de los gases, particularmente el oxígeno y, concretamente, durante el embotellado.

Acerca de Bodegas Osborne

- Bodegas Osborne, elaborador de vinos desde 1772, tiene hoy más de 245 años de experiencia y una gran reputación por sus Brandis de Jerez.
- Bodega Solaz es una bodega que elabora vinos tranquilos, ubicada en el municipio de Malpica del Tajo (Toledo), dentro de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vinos de la Tierra de Castilla.
- Solaz es el viñedo familiar de una sola finca más grande de Europa con 1.000 ha: 736ha de viñas divididas en 64 parcelas y 8 variedades (autóctonas de España e internacionales)
- La filosofía: elaborar vinos de calidad al alcance del gran público, contando con nuestra experiencia
- Los vinos de Solaz (tintos, rosados y blancos) han obtenido premios y medallas de reconocimiento internacional
- Mercados de distribución: Alemania y Canadá (50%), China, España y Europa
- 850 empleados

NOMA *Sense*: CO₂ P2000

– Actualmente tenemos un TPO regular desde la primera botella hasta la última, e igual en cada embotellado con un máximo de 1 mg/L –



OBTENER UN TPO BAJO Y CONSTANTE CON BUENAS PRÁCTICAS DE EMBOTELLADO

Para evitar aportes de O_2 en el embotellado, independientemente del envasado (botella, BIB, tapón o rosca) se adquirió un NomaSense O_2 . Poniendo a punto un sistema de medidas regulares, en principio, mitad y final del embotellado para mayor control del TPO. El TPO (Porcentaje Total de Oxígeno) es el oxígeno total que contiene la botella tras ser tapada, siendo la suma del oxígeno disuelto del propio vino, más el que está en estado gaseoso en el espacio de cabeza. Tras controlar el TPO, se pudo identificar que el aporte de oxígeno era mayor en el arranque. Por lo que se empezó a inertizar con nitrógeno el circuito previo al paso del vino, logrando bajar el TPO y obteniendo resultados constantes entre el inicio y final del embotellado. *“Ahora hemos implantado la media del TPO de manera sistemática.*

Actualmente tenemos un TPO inferior a 1 mg/L, siendo regular desde el principio al final del embotellado, con una media de 0.7 mg/L”, explica el enólogo. Una vez logrado este objetivo, el enólogo se interesó en otras aplicaciones en otras fases del proceso, para alargar la vida del vino y evitar su evolución precoz.



« Controlar mejor cada etapa de la vinificación desde que la uva entra en bodega.

Hemos incluido la media del oxígeno con el NomaSense O_2 durante todo el proceso de la vinificación. Hoy en día todo el equipo ha tomado conciencia de que cualquier manipulación del vino puede tener un impacto en el enriquecimiento del oxígeno, por lo que ahora trabajamos buscando limitar los grandes aportes de oxígeno. Por ejemplo, podemos controlar el llenado de los depósitos y la inertización si quedan a medias. Hemos establecido pautas de inertización en bodega e incluido las medidas del oxígeno con el NomaSense O_2 para verificar su eficacia. »

GESTIONAR EL GAS CARBÓNICO DISUELTO ES TAN IMPORTANTE COMO EL OXÍGENO

El enólogo no se limitó únicamente al control del oxígeno. También hay que resolver otro parámetro como el gas carbónico disuelto. *“Necesitábamos un método para medir el CO_2 disuelto que fuera preciso. Antes utilizábamos la probeta graduada de CO_2 Veitshöchheimer, no muy precisa y sin repetibilidad, por lo que encontrábamos irregularidad en el CO_2 siendo un punto crítico en vinos tintos para ciertos compradores”,* explica Jose Maria Nieto. Algunos vinos de la gama Solaz se tapan con rosca, lo que necesita un ajuste perfecto de la dosis final de CO_2 , inferior a 600 mg/L. Por ejemplo *“la concentración del CO_2 para estos vinos, queremos que sea exacta para mantener el aroma afrutado, sin aportar una sensación de picor en boca. Adquirimos el NomaSense CO_2 P2000 para medir y conocer el CO_2 disuelto de nuestro vino con exactitud y poderlos ajustar con precisión. Además, gracias a este medidor, podemos verificar si el contenido es estable a lo largo de todo el embotellado”,* añade José M. Nieto. Como hizo con el O_2 en el embotellado, el enólogo ha establecido un protocolo de medidas regulares del CO_2 al inicio y final del embotellado. *“Con estas medidas, ya no hay riesgo de encontrar un alto contenido de CO_2 en algunas botellas, o que se encuentre repartido irregularmente entre el inicio y el final del embotellado. Ahora nuestro vino tiene el CO_2 regular y deseado en todas las botellas. Lo que también nos permite adaptarlo según el perfil de vino buscado, según el tipo de cliente o el país de destino”,* concluye Nieto

