

Temas de Enología: ¿Qué es la sangría?

Silvia Paladino

La palabra **sangría** tiene distintas acepciones o significados. Puede ser una bebida refrescante hecha con vino tinto, limón, azúcar y frutas; un espacio en blanco que se suele dejar al comienzo de los párrafos de un texto; un gasto o robo pequeño pero frecuente, que finalmente representa una pérdida considerable; una gran disminución de una población por mortandad o emigración; o una modalidad de tratamiento médico, que consiste en la eliminación de una porción de sangre del paciente con el fin de aliviar una congestión general o local, muy común hasta mitad el siglo XIX, a pesar de los riesgos y de carecer casi siempre de efecto curativo.

Este último significado es el que se vincula con la práctica enológica. ¿De qué modo?



En la elaboración de vinos tintos se realiza un proceso denominado maceración. Este término alude al contacto prolongado entre las partes sólidas del grano de uva y el mosto o jugo. Se logra así una migración de variadas sustancias localizadas en el hollejo y las semillas de las uvas hacia el mosto, que se transformará en vino luego de la fermentación alcohólica. En las uvas utilizadas para vinificar, los compuestos

fenólicos: antocianos, flavonoles, flavanoles (catequinas) y taninos se encuentran localizados en el hollejo y las semillas del grano de uva (en las variedades tintoreras estos componentes también existen en la pulpa del grano). Las sustancias que solo están presentes en el hollejo, tales como los antocianos, rápidamente difunden al líquido circundante, pero los compuestos presentes en las semillas, tales como los taninos, deben atravesar la cubierta cerosa que poseen las semillas, y recién entonces se disuelven en el mosto. Para que las semillas cedan su contenido al jugo, se requiere la presencia de alcohol etílico, generado por las levaduras a medida que progresa la fermentación. El alcohol solubiliza las ceras y vuelve permeable el tegumento de las semillas, entonces los taninos y catequinas presentes en ella pueden pasar al mosto-vino.

El pasaje de estos compuestos polifenólicos desde los sólidos al jugo no es inmediato. Este conocimiento teórico nos permite actuar en este espacio de tiempo, generando distintas prácticas enológicas. Si se separan inmediatamente los hollejos y semillas del jugo, no existe maceración. Por lo tanto este jugo no será coloreado. Es por ello que se pueden elaborar vinos blancos a partir de uvas tintas. Si se decide realizar una maceración, la intensidad y duración de este proceso definirá el tipo de vino que se obtiene. Los vinos de guarda requieren de

maceraciones prolongadas, en presencia de contenidos de alcohol crecientes, lo que permite mayor extracción de los taninos de las semillas. Los vinos que se consumirán jóvenes deben elaborarse con maceraciones breves, con escasa concentración de etanol. Esto minimiza la extracción de compuestos de las semillas; los antocianos y la escasa cantidad de taninos presentes en estos vinos provienen de los hollejos, principalmente.

¿Por qué se hace la sangría?

La relación entre sólidos y líquidos condiciona la maceración. Cuanto mayor sea la cantidad de sólidos respecto del volumen de líquido involucrado, mayor será la concentración de solutos que se podrá lograr en el vino. De modo que la relación sólido- líquido se puede modificar, desde el punto de vista tecnológico. Es posible macerar el conjunto de sólidos y líquidos que se obtiene al estrujar o moler las uvas, sin alterar esta relación. En este caso, la extracción estará condicionada por la riqueza fenólica lograda durante el cultivo de cada variedad de vid. Pero si las uvas que se van a vinificar provienen de un cultivo altamente productivo, o de una variedad que no acumula gran cantidad de fenoles por sus características genéticas, es posible intervenir eliminando una parte del jugo, de modo que la relación sólido-líquido varíe, al disminuir el denominador. Las sustancias presentes en hollejos y semillas no variarán, pero el volumen de líquido en el que se van a disolver será menor, de modo que la concentración de este líquido será mayor. Esta operación se denomina Sangría en Enología, porque se asimila al tratamiento médico en el cual se permite la pérdida de una porción de sangre para lograr una mejoría en el enfermo. El hecho de efectuar una sangría permite obtener dos productos diferentes a partir de las uvas: un vino tinto concentrado, de mucho cuerpo o extracto, apto para añejar, y un vino rosado, para consumir dentro del año de producción, originado a partir de la sangría.

¿Cuándo y cómo se hace esta operación?

Eso depende de la tecnología disponible en la bodega y del tipo de vino rosado que se desea obtener. Una opción es permitir la formación del "sombbrero" (se denomina sombrero al conjunto de hollejos y semillas que flotan sobre el mosto en fermentación debido al empuje ejercido por el dióxido de carbono generado por la actividad de las levaduras) y recién entonces eliminar una porción de líquido por las válvulas de la vasija. Esto facilita la tarea, porque se produce una separación de las fases sólida y líquida. Hay menor riesgo de obturación de las válvulas. Pero implica varias horas de maceración, por lo tanto el vino rosado puede tener un color intenso y presentar una astringencia algo elevada.

Otra posibilidad es actuar a medida que se llena la vasija de fermentación, eliminar una parte del líquido recogido a la salida de la moledora y enviarlo a otra vasija. Si bien la operación puede ser más engorrosa, el vino rosado obtenido será levemente coloreado y mínimamente astringente.

Generalmente, la intensidad de la sangría se expresa como un porcentaje del volumen extractado sobre el volumen total. Suele hacerse una sangría que puede oscilar entre el 10 y el 30%. No debe exagerarse en la intensidad de la sangría, porque se corre el riesgo de obtener un vino sobre-extraído, que necesitará de mucho tiempo y tratamientos para poder ser consumido.



De modo general, cuanto más tiempo se tarde en sangrar la vasija, más intensamente coloreada, tánica y astringente será la sangría, y menor será el efecto de concentración sobre el vino tinto. Empleando la sangría es posible obtener un vino tinto de alta riqueza fenólica, aunque las uvas con que se elabora dicho vino no posean gran cantidad de polifenoles. El jugo descartado para la elaboración de vino tinto, originará vino rosado como subproducto.

