

Pszczółkowski, Philippo, y Ceppi de Lecco, Consuelo. *Manual de Vinificación, Guía práctica para la elaboración de vinos*. Santiago de Chile, Ediciones Universidad Católica de Chile, 2011, 123 p. ISBN 978-956-14-1214-9

El propósito de los autores, plasmado en la introducción o capítulo 1, fue hacer vinos de calidad a partir de uvas o bayas sanas de variedades adaptadas a un lugar, con técnicas básicas de análisis de uvas, mostos y vinos y sistemas de microvinificación para docencia, investigación y producción en pequeña escala. El libro fue el fruto de una larga experiencia docente de los autores con alumnos de Agronomía y del Diplomado del Vino, tras sucesivas correcciones de apuntes y guías prácticas usadas desde 1980 para enseñar a los alumnos la elaboración personal y la apreciación de vinos.

El libro sigue un orden técnico lógico. En el capítulo 2 se describe el proceso de maduración de la uva en la planta de la vid o parra para la comprensión de la importancia del estado de avance de la madurez para la calidad del vino que se pretende elaborar. Lo que sigue es la metodología de los análisis sensorial, físico y químico de las uvas representativas del viñedo para determinar el estado de madurez promedio, partiendo por un adecuado muestreo y siguiendo con los análisis mas aceptados. En el capítulo 3 se desarrolla lo que constituye el corazón temático del manual, la microvinificación, es decir, los sistemas para producir diversos tipos de vino seco, sin azúcar residual, en muy pequeña escala, con infraestructura reducida y elementos físicos simples.

El equipamiento y los insumos necesarios para la microvinificación son primeramente señalados, ubicando a los interesados en el contexto de la posibilidad de realizarla. La uva blanca da origen a vinos blancos de diferentes características por cuatro métodos de obtención de mosto, por prensado directo, por despalillado y molienda o por despalillado, molienda y maceración, esta última, alternativamente, antes de la fermentación o durante ella. La uva negra da origen a vinos levemente coloreados (“blush”) si provienen de mosto obtenido por prensado directo, como si fuese uva blanca, rosados (“rosé”) si se realiza despalillado, molienda y maceración prefermentativa, o tintos, si a este último procedimiento se agrega maceración fermentativa o maceración adicional posterior a la fermentación o, alternativamente, si solo se realiza maceración carbónica interna de uvas enteras.

Un capítulo aparte, el número 4, se refiere a la elaboración de vinos espumosos, siguiendo el método tradicional del vino Champagne francés, de una segunda fermentación en botellas de vinos blancos a los que, para ello, se les agrega azúcar. Una vez terminada la fermentación, que transforma el mosto y sus azúcares en vino y su alcohol y en el caso de vinos tintos también la fermentación maloláctica, en el capítulo 5 se dan las instrucciones para la sana conservación de los vinos y el uso de anhídrido sulfuroso como herramienta fundamental en ella. A continuación se enseñan los métodos de análisis de los vinos producidos; ellos se separan en análisis básicos físicos y químicos (Capítulo 6), de polifenoles en vinos tintos (Capítulo 7) y de evaluación sensorial (Capítulo 8) la que, efectuada por expertos, es la prueba definitiva de la calidad lograda. Los anexos entregan fichas y tablas para ayudar en el control de todo lo anterior. La bibliografía general es reducida, en sintonía con un manual, pero es pertinente, ya sea alternativa o

complementaria. ¡El lector, casi sin darse cuenta, termina entendiendo el proceso de la vinificación y el alumno que realiza los procedimientos, además, sabiendo cómo producir vino!

Tratándose de un manual o una guía práctica, que lo es, se puede elaborar y conservar buenos vinos en pequeña escala siguiendo precisamente las instrucciones, tiene un alcance insospechadamente mayor, aplicable también en la industria, tanto pequeña (para su producción) como grande (para pruebas y ensayos). Con ello, los autores han cumplido cabalmente con sus propósitos, enunciados en la introducción. Para ser un libro pequeño, de 124 páginas de tamaño medio, llama la atención que cubra completamente en forma técnica el tema propuesto y que ello se haya logrado con una presentación de gran simpleza, claridad y amenidad, con un lenguaje pulcro y accesible a todo público. Aunque existen repeticiones de procedimientos, comunes para las diferentes vinificaciones, y espacios en blanco entre frases, todo ello beneficia la claridad buscada para la instrucción y la facilidad para su aplicación durante el trabajo en actual realización. Las fotografías en color apoyan las guías, son clarificadoras y agregan un toque de atracción, aunque algunas han perdido un poco de fidelidad y de viveza del color en el papel usado para la impresión y la secuencia de ellas entre las páginas 65 y 68 necesita un título explicativo de su contenido para conectarse con el texto.

En consecuencia, este libro es útil para estudiantes de enología, en sus clases y en el desarrollo de sus tesis de grado; para enólogos, en el ejercicio diario de su labor y en ensayos; para estudiantes no agrónomos de vinificación, en sus clases y prácticas; y para los aficionados, quienes podrán dar forma a su pasión y creatividad en su pequeña propiedad o en su casa, pues no hay nada tan satisfactorio como un logro personal interesada y afanosamente intentado. Por su origen, una realidad pulida en el tiempo, este libro está destinado al éxito aplicado en la producción, en pequeña o en gran escala, de vinos blancos, tintos y espumosos.

Gonzalo F. Gil
Ingeniero Agrónomo y Enólogo
Profesor Titular Emérito
Pontificia Universidad Católica de Chile
Santiago de Chile, Chile.
ggils@manquehue.net