

EL VINO
TINTO

PROCESO

*De
elaboración*



QUE ES EL VINO TINTO?

El vino tinto es un producto alcohólico que se caracteriza por:

- Color
 - Su color puede variar entre rojo oscuro, teja, cereza, granate, púrpura, azulado o violáceo.
- Aroma
 - Tiene aromas intensos a frutas rojas como fresas, frambuesas, moras, trufas, vainilla y canela.
- Sabor
 - Su sabor es intenso y profundo, con notas ahumadas y a veces ligeramente picantes.
- Equilibrio
 - Un buen vino tinto debe tener un equilibrio adecuado entre acidez, dulzura y taninos.
- Transparencia
 - Es limpio y brillante.
- Antioxidantes
 - Contiene antioxidantes, que se encuentran en la piel de las uvas y se transfieren al vino durante la fermentación.

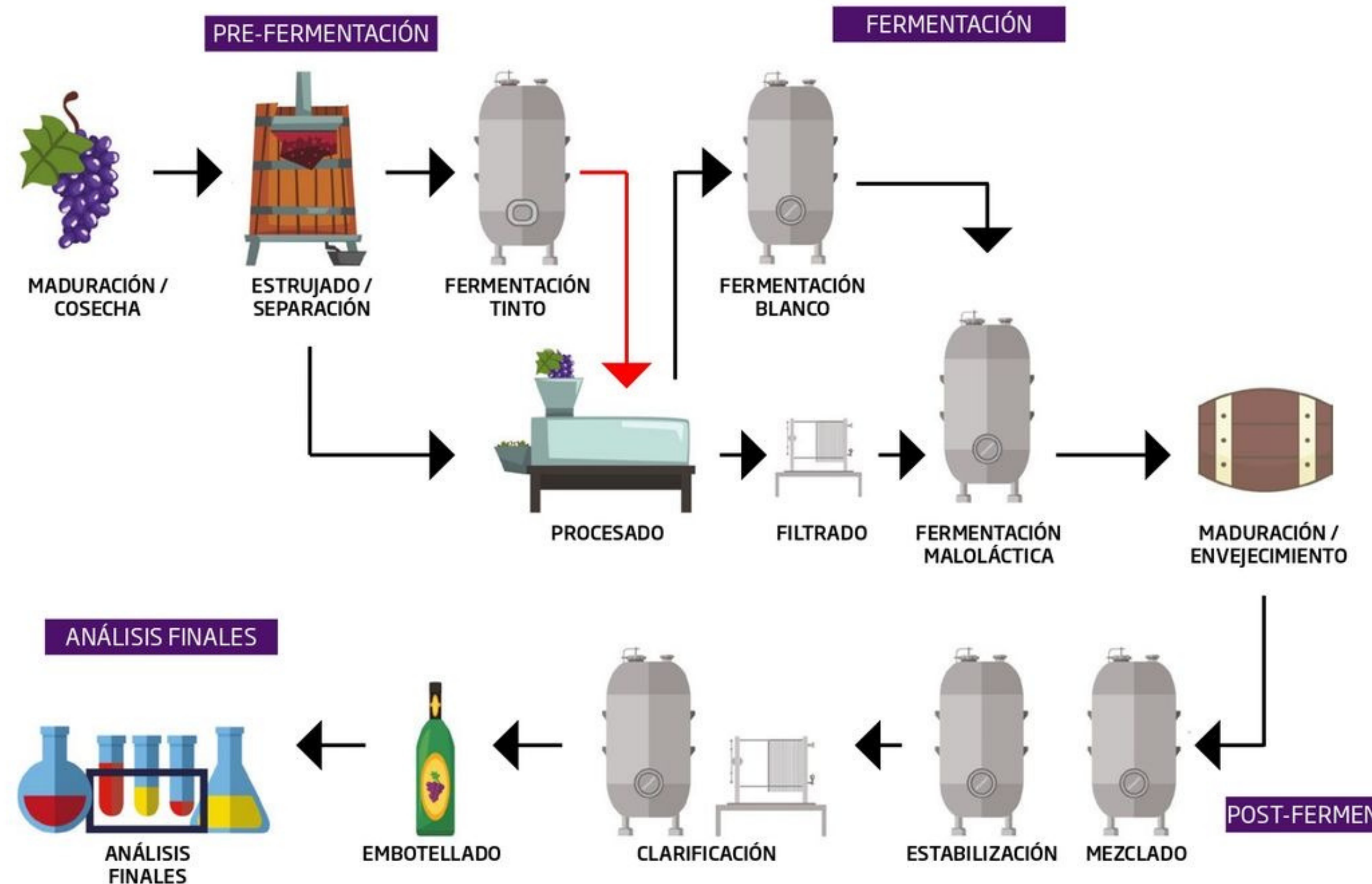
La temperatura es un factor clave en la elaboración, conservación y consumo del vino tinto



¿Cuál es el proceso de elaboración del vino tinto? 🍷

- EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO SE COMPONE DE VARIAS ETAPAS, ENTRE LAS QUE SE ENCUENTRAN:
- **VENDIMIA:** LA ETAPA EN LA QUE SE RECOLECTAN LAS UVAS
 - **DESPALILLADO:** SE SEPARAN LAS PARTES SÓLIDAS DE LA UVA, COMO EL HOLLEJO Y LAS SEMILLAS
 - **ESTRUJADO:** SE ROMPE LA PIEL DE LA UVA PARA EXTRAER EL JUGO
 - **FERMENTACIÓN:** EL MOSTO ENTRA EN CONTACTO CON LAS LEVADURAS, QUE CONSUMEN LOS AZÚCARES Y LOS TRANSFORMAN EN ALCOHOL, DIÓXIDO DE CARBONO Y CALOR
 - **CRIANZA:** EL VINO SE ALMACENA EN TANQUES O BARRICAS DE MADERA O CEMENTO, DONDE SE OXIDA Y ADQUIERE SABORES Y TANINOS DE LA MADERA
 - **CLARIFICACIÓN:** SE UTILIZAN SUSTANCIAS ORGÁNICAS PARA ARRASTRAR LAS IMPUREZAS HACIA EL FONDO DE LA BARRICA
 - **FILTRACIÓN:** SE ELIMINAN LAS IMPUREZAS QUE QUEDAN
 - **TRASIEGO:** SE TRASLADA EL VINO DE UNA BARRICA A OTRA PARA ELIMINAR RESIDUOS
 - **EMBOTELLADO:** SE EMBOTELLA EL VINO
- LOS VINOS BLANCOS SE EMBOTELLAN MÁS RÁPIDO QUE LOS TINTOS, QUE PUEDEN ENVEJECER HASTA 5 AÑOS O MÁS

LA UVA: LA MATERIA PRIMA DEL VINO. LA UVA ES UNA FRUTA QUE SE OBTIENE DE LA VID Y QUE VIENE EN RACIMOS PEQUEÑOS Y DULCES. ESTE MANJAR DE LOS DIOSES SE PUEDE COMER FRESCO O UTILIZAR PARA PRODUCIR VINO, VINAGRE, MOSTO, AGRAZ Y PISCO



¿COMO SE TRANSFORMA LA UVA EN VINO?

Las uvas se transforman en vino a través de un proceso biológico llamado fermentación alcohólica, que consiste en la siguiente serie de pasos:

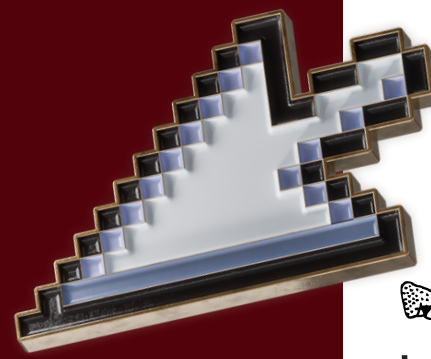
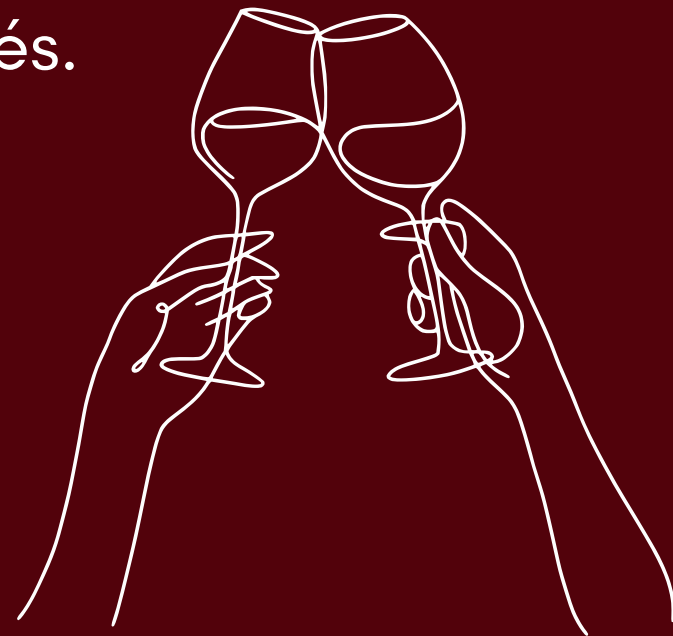
- Vendimia: Se recolectan las uvas maduras y se trasladan a la bodega.
- Selección: Se clasifican las uvas por variedad y se eligen las mejores.
- Desapolillando , y estrujado: Se separan los racimos de uva del raspón y se extrae el jugo, llamado
- Fermentación: Las levaduras presentes en el mosto o añadidas de forma externa consumen los azúcares de la uva y los transforman en alcohol y dióxido de carbono.
- Crianza y envejecimiento: El vino joven se somete a un proceso de crianza en barricas de roble o tanques de acero inoxidable, que puede durar meses o años.

La fermentación es un paso crítico que influye en las características finales del vino, como su sabor, aroma y personalidad. La temperatura y duración de la fermentación, así como la cepa de levadura utilizada, son algunos de los factores que influyen en el resultado final.



¿CUÁNTO TIEMPO SE TARDA EN PRODUCIR UN BUEN VINO?

¿Cuánto tiempo se tarda en elaborar un vino? ¡Entre 4 meses y 6 años ! Los blancos ligeros sin crianza en barrica pueden elaborarse entre 4 y 6 meses después de la recolección de las uvas. Los vinos más ricos y complejos que pasan mucho tiempo en barrica pueden salir al mercado años después.



Los principales países vendedores de vino (en valor) 12 Meses (octubre de 2019 a septiembre de 2020)

Francia

8.582

-12,50%

Italia

6.272

-1,90%

España

2.611

-3,20%

Australia

1.834

-0,50%



¿Como se comercializa el vino tinto?

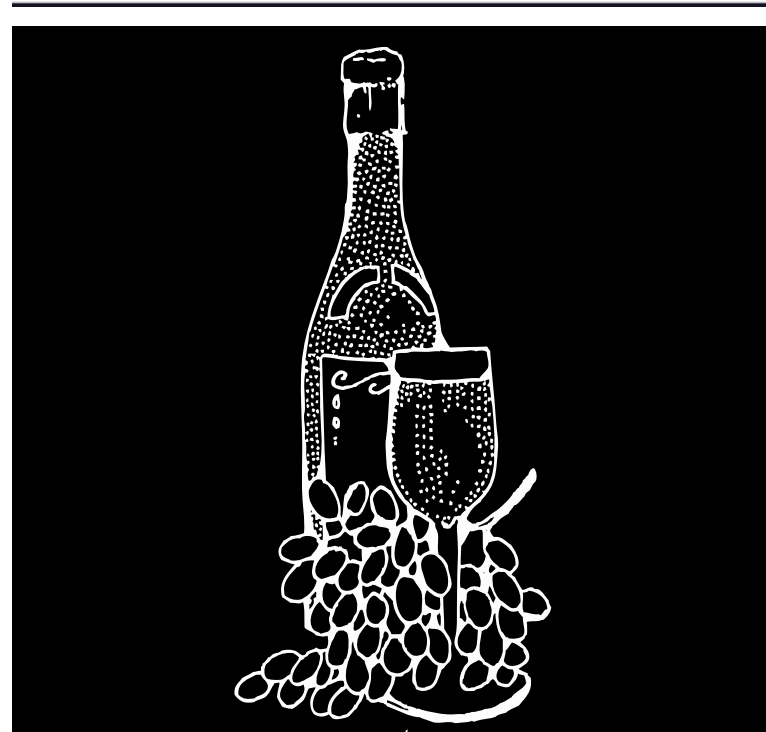
Añadir El vino tinto se comercializa de diversas formas, entre ellas:

Promoción

Se puede promocionar el vino a través de email marketing, publicidad en redes sociales, contenido patrocinado en blogs de vino y gastronomía, o concursos de fotografía

Asociaciones:

Se puede asociar la marca con personas influyentes en las redes sociales, como blogueros de vinos o sommeliers, para que ayuden a mostrar el vino a un público más amplio



Otras formas de venta de vino son:

Observación de tendencias

Se debe estar atento a las tendencias del mercado y de los consumidores para sacar partido a las oportunidades comerciales

Análisis de canales comerciales

Se deben analizar las distintas alternativas de canales comerciales y evaluar el posicionamiento de los vinos

El precio de un vino está determinado por un gran número de factores, pero es importante mirar principalmente hacia el mercado, donde el vino construye el vínculo más poderoso con el trade y el consumidor.





EL VINO PUEDE CONTAMINARSE DE DIVERSAS FORMAS, ENTRE ELLAS:
METALES PESADOS
EL VINO PUEDE ESTAR CONTAMINADO CON ARSÉNICO, CADMIO Y PLOMO, QUE SON
METALES QUE SE FILTRAN EN LA TIERRA.

HALO ANÍSELES
EL VINO PUEDE CONTAMINARSE CON AROMAS Y SABORES A MOHO, QUE SE DEBEN A LOS
CLOROANISOLES . ESTE PROBLEMA SE HA ASOCIADO TRADICIONALMENTE AL CORCHO,
PERO EN REALIDAD SE DEBE A PROCESOS DE CONTAMINACIÓN EN LA BODEGA.



DIÓXIDO DE AZUFRE
EL DIÓXIDO DE AZUFRE ES UN CONSERVANTE QUE PUEDE PROVOCAR OLORES
DESAGRADABLES A CAUCHO, CERILLA RECIÉN APAGADA, GOMA QUEMADA O NAFTALINA.

METANOL
EL VINO PUEDE CONTENER PEQUEÑAS CANTIDADES DE METANOL, PERO SI SE AÑADE MÁS
DE FORMA INDIRECTA, LA ETIQUETA DEBE REFLEJARLO.

OCRATOXINA A
EL VINO PUEDE CONTAMINARSE CON OCRATOXINA A, LO QUE PUEDE SER CAUSADO POR
PRÁCTICAS AGRÍCOLAS INADECUADAS O POR LA INFESTACIÓN DE LAS UVAS.

POR OTRA PARTE, LA PRODUCCIÓN DE VINO TAMBIÉN PUEDE TENER UN IMPACTO
AMBIENTAL, YA QUE PARA CADA BOTELLA DE 750 ML SE LIBERAN EN LA ATMÓSFERA 2,17 KG
DE CO₂

GRACIAS
POR VER