

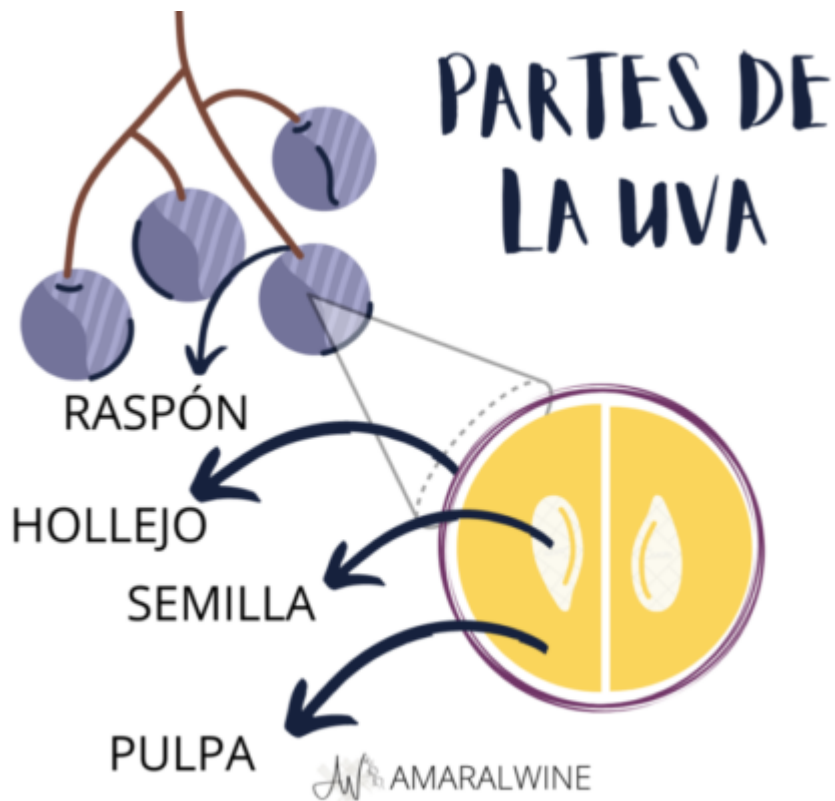
# La uva es la fruta estrella de Mendoza, pero ¿conocés sus partes y lo que ellas aportan al vino? So Bustos te lo cuenta

19 enero, 2021



**La profesional valletana nos sigue introduciendo en el arte de la vitivinicultura y la enología.**

La uva es el fruto que utilizamos para la elaboración de vinos; está compuesta por diferentes partes las cuales aportan mucho al vino. Un racimo maduro principalmente se compone de agua, azúcares, ácidos, sustancias minerales y polifenoles.



### **El raspón**

Su función en el cultivo es básica, ya que son las encargadas de llevar los nutrientes desde la planta hasta las uvas. Suelen aportar sabores herbáceos y amargos.

Representa entre 3-7 % del peso del racimo maduro. Pobre en azúcares, medianamente rico en ácidos, pero se encuentran salificados por la importante cantidad de cationes presentes.

### **Las semillas**

También llamadas pepitas de las uvas y dentro de los hollejos pueden encontrarse entre dos y cuatro.

Representan entre 0-6 % del peso de las bayas, puesto que pueden existir bayas apirenas que no contienen semilla alguna y en el extremo contrario llegar a tener hasta cuatro.

### **El hollejo o película**

El hollejo hace referencia a la piel de la uva. Es un gran

influyente en el color y el aroma del vino, gracias al aporte de pigmentos que realiza, aporta color al vino.

En la superficie exterior del hollejo se localiza la pruina, un recubrimiento céreo que acumula las levaduras del ambiente que posibilitan la fermentación del mosto.

Dependiendo del cepaje, representa del 8-20 % del peso de la baya.

### **La pulpa**

Es el interior de la uva, la parte recubierta por el hollejo. Se compone principalmente de agua, representando más de un 80% esto de compuestos de la uva, alcanzando unos valores de densidad comprendidos entre 1,065 y 1,100 según mostos. Representa del 83 al 92 % del peso del grano y es la parte principal, ya que las células de la pulpa contienen en sus vacuolas prácticamente la totalidad del mosto.

### **El pedicelo**

Se trata de la parte que une y comunica al grano de la uva con el raspón. Se encarga de llevar los nutrientes desde el raspón al interior de las uvas. Su empleo en la fermentación aumenta la presencia de taninos amargos en el vino.

### **¿Qué partes utilizamos para la elaboración del vino?**

Exceptuando el escobajo o raspón, el cual se elimina durante el despalillado por sus notas herbáceas, todas las demás partes de la uva se utilizan en la elaboración del vino.

- **Hollejo:** Es la parte más importante, si hablamos del color, los aromas y los taninos de un vino. Además, la como mencionamos previamente la "pruina" retiene y almacena las levaduras que se desarrollan en los viñedos y permiten, posteriormente, la fermentación natural del mosto.

- **Pulpa:** Rica en azúcares, vitaminas y ácidos (tartárico,

málico y cítrico). La pulpa aporta aromas, nutrientes y los azúcares necesarios para la fermentación que transforma el mosto en vino.

- Semilla: Su valor más importante es el contenido de aceites y taninos. A diferencia de los taninos del hollejo, éstos aportan acidez y astringencia, y tienen especial relevancia en la elaboración de vinos tintos de guarda.

### **¿Cómo influye cada una de las partes en los sabores, aromas y texturas?**

Durante la degustación, a través de los sentidos, se pueden percibir de la siguiente manera:

- Hollejo: La piel aporta los pigmentos de la coloración (principalmente los antocianos), los aromas primarios de los frutos, los polisacáridos (azúcares) y los taninos (más bien dulces, pero con un dejo vegetal).

- Pulpa: Aporta al vino ácidos, azúcares, proteínas y minerales que intervienen en su elaboración.

- Semilla: Su principal aporte son los taninos que en los vinos tintos se perciben algo secantes en el paladar.