



MONTILLA-MORILES

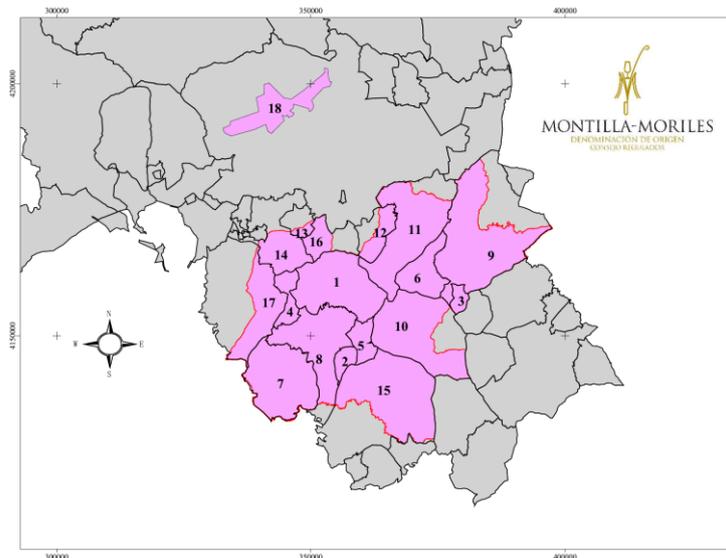
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

LA CRIANZA DE LOS VINOS DOP

Consejo Regulador de las DOP “Montilla-Moriles” y “Vinagre de Montilla-Moriles”

Ed. Enero 2014

La zona de crianza de la DOP Montilla-Moriles difiere de la zona de producción, siendo la primera el resultado de unir a la zona de producción, el núcleo urbano de Córdoba capital, donde ha sido tradicional de siempre la crianza de vinos de Montilla-Moriles.



En la DOP se dan los siguientes tipos de crianza:

- Crianza biológica. En la crianza biológica, el vino envejece bajo “velo de flor”, en vasijas de roble, que no son llenadas completamente con objeto de dejar una superficie libre en la que se desarrolle el velo característico. La elaboración bajo velo se entiende como el proceso biológico que se basa en el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas, denominado “velo de flor”, sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, y que le confiere al producto unas características analíticas y organolépticas específicas. Este velo de levaduras se desarrolla espontáneamente en la zona de “Montilla-Moriles”, alcanzando su máxima actividad en primavera y otoño. Este tipo de crianza puede llevarse a cabo empleando tanto el sistema de criaderas y solera, como el de añadas.

- Crianza oxidativa. El vino envejece fundamentalmente como consecuencia de reacciones naturales de oxidación de carácter fisicoquímico, en vasijas de madera, bien mediante el sistema de criaderas y solera, o bien mediante el de añadas. El vino va transformándose por fenómenos exclusivamente fisicoquímicos. Se relacionan, a continuación, los de cada tipo:

- De tipo físico: se producen insolubilizaciones, pequeños desprendimientos gaseosos, evaporaciones de volátiles y disoluciones de compuestos de la madera.
- De tipo químico: oxidaciones, aldehidificaciones, esterificaciones e hidrólisis de polisacáridos.
- Procesos fisicoquímicos: oxido-reducciones, polimerizaciones, formación y floculación de coloides.
- Procesos bioquímicos: autólisis celulares en aquellos vinos que han tenido con anterioridad crianza biológica, caso de los amontillados.

La materia colorante del vino va oxidándose lentamente y virando hacia tonos amarillos dorados, caoba y topacio. En la nariz se aprecia su vinosidad: adquieren ligeros tonos de madera de roble y claros matices especiados que recuerdan el clavo, la canela y la vainilla. Los amontillados se hacen aún más punzantes. Los vinos dulces se oscurecen, casi hasta llegar a tonos azabache y, en cata olfativa, comparándolos con los vinos no sometidos a envejecimiento, se percibe un amplísimo abanico de aromas derivados, en buena parte, de la evolución de los olores varietales que hacen pensar en dátiles, chocolate, café, cacao, etc.

Ningún otro proceso de envejecimiento en el mundo se parece a la crianza biológica, su creación y utilización son patrimonio exclusivo de Andalucía y forman parte de su cultura, que el vino ha sido siempre en esta tierra motor secreto de la inspiración, imán de nuestros visitantes y esencia generosa de la tierra.

En la DOP “Montilla-Moriles” se distinguen además, los siguientes sistemas de crianza, aplicables en general tanto para crianzas biológicas como de tipo oxidativo:

- Sistema de criaderas y solera. Es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción parcial o “saca” del vino de cada una de las botas, vasijas de madera que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento, y la reposición o “rocío” con vino de otra escala o criadera más joven, utilizándose vino sin crianza para la reposición de la más joven.

desaparecen o disminuyen considerablemente otros componentes como la glicerina, el ácido málico y la acidez volátil.

- Sistema de añadas. Es un sistema de crianza estático, en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes.

En este sistema se establece un tiempo mínimo de crianza de doce meses, con la salvedad del vino dulce “Pedro Ximenez” cuando se utilicen vasijas de madera nueva, en cuyo caso el tiempo mínimo exigido de crianza será de seis meses.

En todo caso, independientemente del tipo y del sistema empleado, el proceso de crianza se realizara siempre en las vasijas de roble tradicionales en la zona, con capacidad máxima de 1.000 litros.