

En artículos anteriores, descubrimos algunos [secretos sobre el vino tinto](#). En esta ocasión, conoceremos los detalles sobre el proceso de elaboración del vino blanco y algunas propuestas de maridaje.

Elaboración del vino blanco

La elaboración de este tipo de vino es un proceso tradicional que cuenta con una serie de fases:

La vendimia

La vendimia es el momento de la recogida de la uva, que debe hacerse en el momento óptimo de maduración de la misma.

Esto dependerá del tipo de vino que queramos producir, teniendo en cuenta que la uva blanca tarda menos en madurar que las tintas. La vendimia en España se suele llevar a cabo entre los meses de **septiembre y octubre**.

Despalillado del racimo

Se realiza una separación de la uva del resto del racimo para así conseguir que el sabor de ésta no se vea alterado por la presencia de otras sustancias. Una vez despalillados los racimos y sin ejercer ningún tipo de presión, se obtiene el mosto de yema.

Proceso en el que se pasa la uva por una máquina estrujadora para extraer el mosto, teniendo especial cuidado en no romper la semilla de la uva, ya que podría transferir sabores amargos al mosto.

Maceración

Es la fase en la que se deja reposar el mosto con la piel de la uva para conseguir que el jugo adquiera las características y color deseados. En los vinos blancos se suele dejar macerar durante 12-16 días a unos 16°C para así evitar que se inicie el proceso de fermentación. En el caso del vino tinto, el proceso de maceración dura varios días.

Sangrado y desfangado

Se separa el jugo de la piel para dejarlo reposar y que así se limpie de impurezas. Tras este proceso, se deja reposar el mosto durante un tiempo para que los restos sólidos puedan quedar en suspensión.

Fermentación

Durante este proceso, las levaduras se alimentan de los azúcares del mosto dando lugar a alcohol etílico y dióxido de carbono. Esta fase tiene gran importancia, ya que dependiendo del tiempo de fermentación, se obtendrá un vino más seco o más dulce.

Trasiego y clarificación

El fin de esta etapa es conseguir un vino limpio de impurezas. Para ello se cambia de manera reiterada el vino de recipiente para eliminar cualquier sustancia sólida. Posteriormente, se deja reposar añadiéndole sustancias clarificantes que terminen de limpiarlo.

Maridaje con vino blanco

Los vinos blancos ofrecen gran cantidad de combinaciones de maridaje debido a su sabor suave, acidez y frescura. A la hora de elegir un vino, es importante que no enmascare el sabor de los alimentos, sino que lo potencie.

Spain Through its Wineries, propone el siguiente maridaje para vinos blancos:

- **Pescados y mariscos** son sin duda la elección más acertada, sobre todo para maridar con vinos blancos jóvenes.
- **Las ensaladas y verduras** son perfectas para un vino blanco.
- **El sushi** es una apuesta innovadora para maridar con vino blanco.
- **Las pastas marinadas y las de salsas suaves** son una apuesta segura para el maridaje con este tipo de vino.
- Por último, **la carne de pollo aliñada con especias y limón** combina a la perfección con este tipo de vinos, y además potencia de manera notable el sabor del plato.

Síguenos en [Facebook](#) y [Twitter](#) y conoce las [experiencias](#) que te ofrece Spain Through its Wineries.