**¿Qué variables se deben tener en cuenta para la fabricación de un buen vino?**



**10.1**

***Autores***

*Manuela Londoño*

*Alejandro Londoño Castañeda*

*Angie Catalina Goez Graciano*

1. ***Introducción***

En el siguiente trabajo se puede analizar los resultados de una investigación realizada documental realizada con base en diferentes fuentes bibliográficas sobre las variables que influyen en la elaboración del vino. Lo que buscamos es encontrar diferentes técnicas y variables en su elaboración y mostrar un tipo de investigación diferente a lo tradicional y que puede ser aplicado en las clases para utilizar adecuadamente la información que se encuentra en la internet.

1. ***Objetivos***
   1. ***Objetivo General:*** Elaborar una revisión documental donde se observen las variables para la elaboración de un buen vino.
   2. ***Objetivo Específico:*** Adquirir información documental mediante la consulta en diferentes fuentes bibliográficas para fortalecer los conocimientos sobre la elaboración de un buen vino.
2. ***Metodología***
   1. **Idea de investigación:** Analizar el proceso necesario para la realización de un buen vino con el fin de adquirir conocimientos acerca de este proceso, esta idea surge por la falta de conocimiento que se tiene sobre este proceso y como una alternativa para aprender a utilizar la gran cantidad de información que se puede encontrar sobre diversos temas en la internet, específicamente para la elaboración de vino.
   2. **Diagnóstico:** En la institución Alfonso Upegui Orozco no se ha llevado a cabo un proyecto que utilice la investigación documental para rastrear información sobre la elaboración de vino.

**4.3 Pronostico** Consideramos que las principales variables necesarias para fabricar un vino son la calidad de la uva, el clima, y el lugar donde se almacene para su fermentación.

**4.4 cronograma de actividades**

**Tabla 1**. Cronograma de Actividades

|  |  |
| --- | --- |
| **Primer periodo** | Idea de investigación  Objetivos  Diagnóstico y pronóstico |
| **Segundo Periodo** | Construcción del marco teórico y diseño de los instrumentos de recolección de información |
| **Tercer periodo** | Sistematización y análisis de la información |
| **Cuarto Periodo** | Redacción del informe final  Elaboración de maqueta.  Socialización de los resultados en la Feria de la ciencia institucional |

1. **Marco teórico, resultados y análisis:** A continuación se presentan los resultados obtenidos utilizando como metodología la investigación documental la cual como menciona Gómez et al[[1]](#footnote-1) La investigación social basada en documentos se dedica a reunir, seleccionar y analizar datos que están en forma de “documentos” producidos por la sociedad para estudiar un fenómeno determinado.

Para analizar las variables que influyen en la elaboración de un vino revisamos las fuentes descritas en la gráfica 1, en ella se puede apreciar que las revistas aportaron 6 documentos, en diferentes sitios web se tomaron 5 documentos, 2 fueron libros o guías y en la opción otros, se incluyeron ponencias y trabajos universitarios. Para todas las fuentes se tuvo en cuenta que estuvieran reseñados los autores, el año y que el formato fuera .pdf

**Gráfica 1**. Fuentes consultadas.

La información obtenida se puede apreciar en la tabla 2. En ella se describen los autores, fecha, titulo, lugar, la idea principal y la ubicación.

**Tabla 2**. Rastreo bibliográfico

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Autores** | **Fecha** | | **Titulo** | **Lugar** | | **Idea Principal** | **Ubicación** |
| CRUZ-DE AQUINO, Mario A. de la; MARTINEZ-PENICHE, Ramón A.; BECERRIL-ROMAN, A. Enrique  y  CHAVARO-ORTIZ, Ma. del Socorro.  **F1** | 5 de Agosto del 2011 | | Caracterización física y química de vinos tintos producidos en Querétaro. | México-Valle de San Juan del Rio | | El Vino es la bebida que resulta de la fermentación alcohólica del mosto de uvas. Existen factores como el proceso de vinificación, la variedad y el método de cultivo, que marcan diferencias en los atributos de un vino. | [*http://www.revistafitotecniamexicana.org/documentos/35-3\_Especial\_5/11a.pdf*](http://www.revistafitotecniamexicana.org/documentos/35-3_Especial_5/11a.pdf)  *Rev. fitotec. mex* [online]. 2012, vol.35, n.spe.5, pp. 61-67. ISSN 0187-7380. |
| Antonio Palacio, Sibylle krieger, Carlos Suárez, José María Heras  **F2** | 1994 | | Fermentación del vino | Lallemand Alemania | | La fermentación se produce en el vino como resultado de la actividad metabólica de Ciertas cepas de bacterias lácticas bien adaptadas .La reducción de la acidez del vino y la modificación de su sabor, que se producen por esta fermentación bacteriana, se suelen considerar beneficiosas para el vino. | <http://www.medioruralemar.xunta.es/fileadmin/arquivos/investigacion/transferencia_tecnoloxica/fermentacion_malolactica.pdf>  Ponencias del V Curso de verano Viticultura y Enología en la D.O. Ribera del Duero, 2005 |
| Isabel Bardají Azcarate  **F3** | 1988 | | El Consumo Del Vino | EE.UU | | Desde la década de los setenta el sector del vino se ha caracterizado por su propensión a la formación de excedentes, por término medio, La producción mundial ha superado al consumo en una proporción | <http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_reas%2Fr162_07.pdf>  Revista de Estudios Agro-sociales n° 162 (oct-Dic 1992) |
| German Robles Blanco  **F4** | Medellín 2011 | | Variables de vino en la ciudad de Medellín | Medellín | | La Frecuencia de Consumo de Vino más representativa se encuentra un crecimiento en las reuniones formales y ahora se preside un mayor consumo | <http://www.asturiasadaptada.org/intranet/imagenes/us2x_1_doc_201008_501.pdf>  sitio web |
| Flórez, Ponce, De León, Walter  Pablo, Mamani, López, Edilberto  Condori, Gamarra, Alberto  Quispe, Rivera, Alfredo  Cohaila, Flores, Julián  **F5** | 2003 | | Vino de mora y su aplicación como tinte | Tacna Perú | | El proyecto pretende demostrar la elaboración de  Vino de Mora y su aplicación como tinte la  Mora ampliando el campo de la agroindustria en  Nuestra ciudad de Tacna.  Producir un producto de calidad y con su norma  Propia. | http://www.unjbg. edu.pe/coin2/pdf/01040502503.pdf  Trabajos universitario |
| Francisco, Mallada, Bayón, Víctor  **F6** | 2006 | | Elaboración de Vino artesanal | Colliguilla, Cuenca | | La elaboración del vino tiene un proceso con un tiempo determinado para que el objetivo de la fermentación tenga éxito y pueda ser distribuido a su centro de almacenamiento adecuado para dicho fin. | http://elcabilo.com/ curtollarg/files/2008/09/elaboración-artesanal-de-vino-tinto.pdf  sitio web |
| Aguilar, Morales, Alfonso Omar  Hernández, Henríquez, David, Ricardo  **F7** | Mayo 2006 | | Elaboración a nivel de vino a partir de frutas | San Salvador, El Salvador, CA. | | La producción de vinos es una de las prácticas más antiguas en las regiones donde se cultiva la vid. Actualmente esta labor se ha desarrollado y diversificado, utilizándose para su elaboración otro tipo de frutas. La producción de vinos en El Salvador es casi nula, a pesar de contar con una gran variedad y disponibilidad de frutas con características deseables para tal fin. | <http://209.239.118.175/biblio/tesis/AGRONOMIA/vinos%20a%20partir%20de%20frutas.pdf>  trabajo universitario |
| Horacio, Guiñazu, Raúl,  Quini, Claudia, Inés, Marianetti, Alejandro  Murgo, Claudio Marcelo.  Rivero Marcelo Gustavo  **F8** | Noviembre de 2010 | | Elaboración de vino casero | Bicentenario Argentino. | | Basados en la reducción de la contaminación y promoviendo la higiene de las frutas para su elaboración con la respectiva calidad de vino. Con sus requisitos consecuentes a su fin de elaboración. | <http://www.minagri.gob.ar/site/desarrollo_rural/eventos_y_material_de_difusion/02_publicaciones/_vinos/_publicaciones/guiaElaboracionVinoCaseroArtesanal2013.pdf>  libro - guía |
| Rodolfo Bernabéu  Miguel Olmera  **F9** | Octubre 2002 | | Factores que condicionan la frecuencia de consumo de vino | Universidad De Castilla-La Mancha | | La frecuencia de compra está estrechamente relacionada con la frecuencia de consumo y a su vez parece estar relacionada con la actitud del consumidor en el momento de la compra. | <http://mercasa.es/files/multimedios/1297882085_DYC_2002_65_57_61.pdf>  Distribución y Consumo 57 SEPTIEMBRE - OCTUBRE 2002  Revista |
| Grupo de investigación enológica  **F10** | Zaragoza 17-19 de mayo de 1999 | | Color y fracciones poli fenólicas en el vino | Zaragoza | | El color del vino es la primera sensación percibida y establece la primera clasificación del mismo en los tres grandes Tipos. | <http://www.acenologia.com/ace_anterior/pdf/color.pdf>  trabajo universitario |
| Juan Cambreleng Contreras  **F11** | Enero 2013 | | El Mercado Del Vino | España en Milán | | El Sector del vino embotellado En Italia 2012 entendido como vino tanto los vinos de uvas frescas como los mostos de uva. | <http://www20.gencat.cat/docs/DAR/DE_Departament/DE02_Estadistiques_observatoris/27_Butlletins/02_Butlletins_ND/Fitxers_estatics_ND/2013_fitxers_estatics/0114_2013_Sproductius_Vi_Mercado_vino_en_Italia.pdf>  libro |
| Eustaquio de las flores  **F12** | 2003 | | El Proceso de elaboración de vino | La perlita | | La reparación de los suelos para poder tener una muy buena cosecha dando salida cuidadosa a la fruta para comenzar su proceso de vinificación ya q el fin que se tiene es el de la gran parte de los vinos. | http://www.bolsamza.com. ar/mercados/vinos/comunes/ proceso.pdf  sitio web |
| Jorge Chávez  **F13** | 2004 | | Elaboración del vino | Lima - Perú | | El vino es una buena posibilidad para industrializar las frutas, en  Este caso se describe una producción a pequeña escala, usando  Tecnología muy simple: para la preparación de los mostos se  Necesita una licuadora industrial, los procesos fermentativos se  Llevan a cabo en depósitos de plástico para alimentos y el  Embotellado es manual. | <http://www.solucionespracticas.org.pe/Descargar/550/5042>  Documento web |
| Fariña Juan D; Sánchez Guisado M.  **F14** | 1994 - 1995 | | Elaboración del vino blanco por maceración carbónica  Autor: | Cabildo insular de Tenerife | | Se elige esta forma de elaboración de vino por maceración carbónica porque es una forma novedosa en la elaboración de vinos blancos ya que solo se utilizaba para vino tinto. | http://www.tenerife.es/Casa-vino/jornadas/pdf/PDF%20 JORNADAS%20I/011-014%20Elaboracion%20de% 20vino%20blanco.pdf  Documento web |
| Manuel coronel  **F15** | 2005 | Los vinos de frutas | | Quito- Ecuador | El vino era conocido en todos los pueblos antiguos, desde la India, pasando por Egipto, hasta la Galia y España. Egipto no tenía viñedos. El vino que bebían los sacerdotes llegaba allí desde Fenicia y Grecia. Los romanos heredaron la afición al vino de los griegos, gracias a las viñas plantadas por los etruscos. Los chinos fueron conocedores en al arte de fermentar mostos de la uva y los primeros en reglamentarlo. Durante la edad media la elaboración del vino | | http://www.ute.edu.ec/fci/ coronel.pdf  revista Equinoccio- Series Académicas No 7 Quito, 7 de enero del 2011 |
| Leandro Sánchez Zepeda  Alejandro Mungaray Lagarda  **F16** | 2000 - 2005 | Vino de calidad | | Universidad Autónoma de Baja California | Con información directa e indirecta obteniendo en el 2000 y 2005, en este artículo se analiza la organización productiva del conglomerado industrial constituido por las bodegas del valle de Guadalupe y sus prácticas vitícolas y enológicas en la elaboración de vino tinto con un grado alto de calidad. | | http://www.colef.mx/ fronteranorte/ articulos/FN44/4-f44.pdf  Frontera Norte, Vol. 22, Núm. 44, JULIO-DICIEMBRE de 2010  revista |

Con base en la tabla 2, se construyó el marco teórico y se lograron extraer algunas de las variables necesarias para la elaboración del vino. A cada una de las fuentes consultadas se le agregó una letra y un número F1…..F17, para guiar las siguientes temáticas:

* **Definición y producción:** El Vino es la bebida que resulta de la fermentación alcohólica del mosto de uvas (F1). para la preparación de los mostos se necesita una licuadora industrial, los procesos fermentativos se llevan a cabo en depósitos de plástico para alimentos y el embotellado es manual. (F13)
* **Variables:**

Existen factores como el proceso de vinificación, la variedad y el método de cultivo, que marcan diferencias en los atributos de un vino (F1).

La reducción de la acidez del vino y la modificación de su sabor, que se producen por esta fermentación bacteriana, se suelen considerar beneficiosas para el vino. (F2)

La elaboración del vino tiene un proceso con un tiempo determinado para que el objetivo de la fermentación tenga éxito y pueda ser distribuido a su centro de almacenamiento adecuado para dicho fin. (F6)

Se cuenta con una gran variedad y disponibilidad de frutas con características deseables para elaborar vinos (F7)

Basados en la reducción de la contaminación y promoviendo la higiene de las frutas para su elaboración con la respectiva calidad de vino.(F8)

El color del vino es la primera sensación percibida y establece la primera clasificación del mismo en los tres grandes Tipos. (F10)

La reparación de los suelos para poder tener una muy buena cosecha dando salida cuidadosa a la fruta para comenzar su proceso de vinificación ya q el fin que se tiene es el de la gran parte de los vinos. (F12)

* **¿Cómo se produce la fermentación del vino?:** La fermentación se produce en el vino como resultado de la actividad metabólica de Ciertas cepas de bacterias lácticas bien adaptadas (F2)
* **Consumo:** La producción mundial ha superado al consumo en una proporción (F3). La Frecuencia de Consumo de Vino más representativa se encuentra un crecimiento en las reuniones formales y ahora se preside un mayor consumo (F4).

La frecuencia de compra está estrechamente relacionada con la frecuencia de consumo y a su vez parece estar relacionada con la actitud del consumidor en el momento de la compra. (F9)

* **Aplicaciones:** La elaboración de Vino de Mora y su aplicación como tinte, la Mora ha ampliado el campo de la agroindustria en la ciudad de Tacna, para producir un producto de calidad y con su norma Propia. (F5)

La técnica de maceración carbónica es una forma novedosa en la elaboración de vinos blancos ya que solo se utilizaba para vino tinto. (F14)

* **Historia:** El vino era conocido en todos los pueblos antiguos, desde la India, pasando por Egipto, hasta la Galia y España. Egipto no tenía viñedos. El vino que bebían los sacerdotes llegaba allí desde Fenicia y Grecia. Los romanos heredaron la afición al vino de los griegos, gracias a las viñas plantadas por los etruscos. Los chinos fueron conocedores en al arte de fermentar mostos de la uva y los primeros en reglamentarlo. Durante la edad media la elaboración del vino(F15)

1. **Conclusiones y sugerencias**

Al finalizar la investigación concluimos que existen muchas variedades de vinos y maneras de fabricarlo, además las principales variables para elaborar un vino se resumen en:

* la variedad y el método de cultivo.
* La reducción de la acidez del vino y la modificación de su sabor
* un tiempo determinado para que el objetivo de la fermentación tenga éxito
* reducción de la contaminación y promoviendo la higiene de las frutas
* El color del vino es la primera sensación percibida y establece la primera clasificación
* La reparación de los suelos para poder tener una muy buena cosecha

Como recomendación, sería interesante que dentro de las clases se pudiera utilizar este tipo de investigación documental, pues es una excelente herramienta para dar un buen uso a la información que se encuentra en las diferentes fuentes bibliográficas, especialmente en internet.

1. **Bibliografía**

* CRUZ-DE AQUINO, Mario A. de la; MARTINEZ-PENICHE, Ramón A.; BECERRIL-ROMAN, A. Enrique y CHAVARO-ORTIZ, Ma. del Socorro. Rev. fitotec. mex [online]. 2012, vol.35, n.spe.5, pp. 61-67. <http://www.revistafitotecniamexicana.org/documentos/35-3_Especial_5/11a.pdf>

1. Definición tomada de un documento online de la UNIVERSIDAD DE VALENCIA. Técnicas cualitativas de investigación social. En <http://ocw.uv.es/ciencias-sociales-y-juridicas/tecnicas-cualitativas-de-investigacion-social/tema_6_investigacion_documental.pdf> (12 de Agosto de 2014) [↑](#footnote-ref-1)