

# Con el apoyo del bastón

Cuál es el efecto del bastoneo en el perfil sensorial de los vinos.



**Víctor Rodrigo Jara Corrial**

Académico de Planta Escuela de Agronomía  
Universidad de Las Américas  
Autor de libro "ENO21,  
Prácticas enológicas del siglo XXI"

[[vjara@udla.cl](mailto:vjara@udla.cl)]

**E**l bastoneo o batonage consiste en el levantamiento de borras, en general practicado durante la guarda del vino terminado. Como práctica se conoce principalmente durante la guarda de vinos blancos en barrica, dentro de los cuales destaca el Chardonnay como una de las variedades blancas preferidas para este tipo de crianza.

Durante esta etapa, las lías o borras del vino están compuestas por sedimentos de la uva y, una vez que la fermentación alcohólica ha terminado, también levaduras muertas entre otros compuestos. En general las borras son de carácter reductivo, es decir, captan oxígeno retardando las reacciones de oxidación, lo cual es importante si se trata de vinos blancos, ya que tie-

nen un nivel de antioxidantes propio muy bajo debido a que casi no se le extraen polifenoles desde sus pieles. La protección del vino blanco ante el oxígeno disuelto cobra aun más importancia cuando se trata de vinos expuestos a una microoxigenación natural, como es la que ocurre en las barricas.

Cuando se decide colocar un mosto como el Chardonnay en barrica para que fermente y se críe, se hace pensando en que las notas del roble tostado confieran mayor complejidad o riqueza al perfil sensorial del vino, sin opacar su fruta y frescura, por lo cual se debe favorecer esta extracción desde la madera sin que las bajas cantidades de oxígeno que ingresan por los poros de la barrica disminuyan los aromas frutales del vino.

Por otra parte, muchas veces los



Chardonnay tienen una fracción variable del vino con desarrollo de fermentación maloláctica. Por lo tanto, la adición de anhídrido sulfuroso como antioxidante no está contemplada para proteger el vino en tanto este proceso, llevado a cabo

por bacterias lácticas, no acabe, ya que este insumo también tiene función antiséptica: si se aplicara inhibiría el desarrollo de dichas bacterias. De esta forma, la permanencia de borras en suspensión que ayudan a captar el oxígeno prove-

niente desde el exterior de la bodega, cobró mucha importancia cuando se determinó su efecto.

### EL EFECTO SOBRE LAS MANOPROTEÍNAS

Al tiempo se evaluaron otros efectos que la práctica de bastoneo generaba en los vinos. En un principio tenía que ver con la sensación de mayor volumen que estos vinos tenían en boca en comparación a aquellos que estando igualmente en barricas habían tenido un bastoneo menos intenso o no se habían bastoneado, o tenían una menor cantidad de borras. Luego de investigaciones, se llegó a la conclusión que la gran diferencia era que los vinos con mayor bastoneo tenían mayor presencia de manoproteínas provenientes de las levaduras muertas, las cuales al ser removidas se rompían con mayor facilidad, y así entregaban su contenido al vino en mayor proporción que en aquellas barricas sin batonage.

Las manoproteínas son proteínas glicosiladas con restos de manosa que forman parte de la capa externa de la pared de las levaduras de fermentación. De esta forma, el bastoneo es una de las razones que hacen que un Chardonnay con crianza en bodega tenga notoriamente mayor untuosidad, volumen o grasitud en boca que otro vino varietal, aun siendo de la misma cepa.

Otra observación que se realizó fue que los vinos sometidos a esta práctica de bastoneo necesitaban menos bentonita para estabilizar a las proteínas. Como la bentonita es un clarificante que, al decantar las proteínas también arrastra aromas, una menor dosis redundaba en un mayor respeto por la integridad del vino, lo que genera una calidad mayor respecto a aquellos vinos clarificados con mayor dosis de bentonita. Las manoproteínas son moléculas estabilizantes que envuelven otras moléculas menos estables en el vino, como por ejemplo las proteínas. Debido a esto se requiere menos bentonita en vinos blancos sometidos a bastoneo.

### LA CALIDAD EN ESPUMANTES

El mayor volumen en boca, comentado anteriormente, también podría verificarse al observar la calidad final de un vino espumante elaborado por método tradicional o champenoise, con la segunda fermentación en botella, respecto a otro elaborado por método charmat. Éstos últimos, con la segunda fermentación realizada en una cuba, no tienen el largo período de giro e inclinación de botellas para generar la decantación y compactación de borras con levaduras muertas, que sí se requiere en el método champenoise luego que ha concluido la toma de espuma.

Sin embargo, la mayor calidad de un vino espumante por método champenoise tiene que ver también con varios otros aspectos, por ejemplo, la eliminación de trasiegos, filtraciones y llenados de botella del vino ya espumoso que sí se realiza en el método charmat, pudiendo afectar la cantidad de CO<sub>2</sub> y expresión aromática del vino en copa. La mayor calidad del espumante por método champenoise también tiene que ver con la calidad de las burbujas y su persistencia o duración en el tiempo; este perlaje de mayor precisión y duración durante la degustación, así como las más intensas notas a pastelería entre otros descriptores, hacen que el método champenoise justifique el mayor trabajo y costo que genera su aplicación. La calidad de la espuma en estos vinos también se debe a las manoproteínas, las cuales rodeando la burbuja de CO<sub>2</sub> le dan mayor duración en el tiempo.

Para resumir, podemos sintetizar las principales propiedades de las manoproteínas en:

- » Aumento de la estabilidad proteica.
- » Aumento la estabilidad tartárica.
- » Mejoramiento de la persistencia de la espuma.
- » Mejoramiento la persistencia de los aromas.
- » Aumento de la untuosidad del vino.

» Mejoramiento la estabilización de materia colorante.

» Otros estudios también indican que disminuye la oxidabilidad y el “pinking” o “rosissement” en vinos blancos.

Respecto al aumento de la estabilidad de la materia colorante, es un claro beneficio para vinos tintos. Sin embargo, el bastoneo, como forma de lograr aumentar los niveles de manoproteínas en estos vinos, no suele considerarse como práctica habitual, ya que la acción reductiva de las borras limita la valorada microoxigenación, tan importante en generar una evolución adecuada en estos vinos, principalmente en lo que se refiere a la polimerización de fenoles, entre varios otros efectos, que la microoxigenación genera.

Considerando todos los beneficios que la presencia de manoproteínas otorga a un vino, es que el trabajo con las borras ha tomado gran importancia en la elaboración de todos los vinos blancos, aun en aquellos que permanecen en acero inoxidable, logrando aumentar el contenido de esta molécula:

- Remontando las borras con gases inertes, por ejemplo, o recirculando el vino con bomba de tal forma de simular el batonage de la bodega.
- Agregando enzimas que favorecen el rompimiento de las levaduras y así la entrega de manoproteínas.
- Directamente, agregando manoproteínas como insumo enológico comercializado por muchas empresas abastecedoras.

Para mayor información en relación a estos y otros procedimientos que favorecen la calidad de los vinos, consulte “ENO21, Prácticas enológicas del siglo XXI”, del autor de este artículo, Víctor Rodrigo Jara Corrial. El libro es posible encontrarlo en las librerías de la PUC o directamente con el autor.

Mail: vr.jara@yahoo.com  
Fanpage de Facebook: ENO21, Prácticas enológicas en el siglo XXI  
Twitter: @LibroEno21