Capítulo 9

Estrategias para el aula

Estrategias para el aula

I. Un visitante por Mendoza

Si viniera un extranjero al aula, con la intención de conocer aspectos de la cultura del vino de Mendoza, ¿qué argumentos usarían para interesarlo?

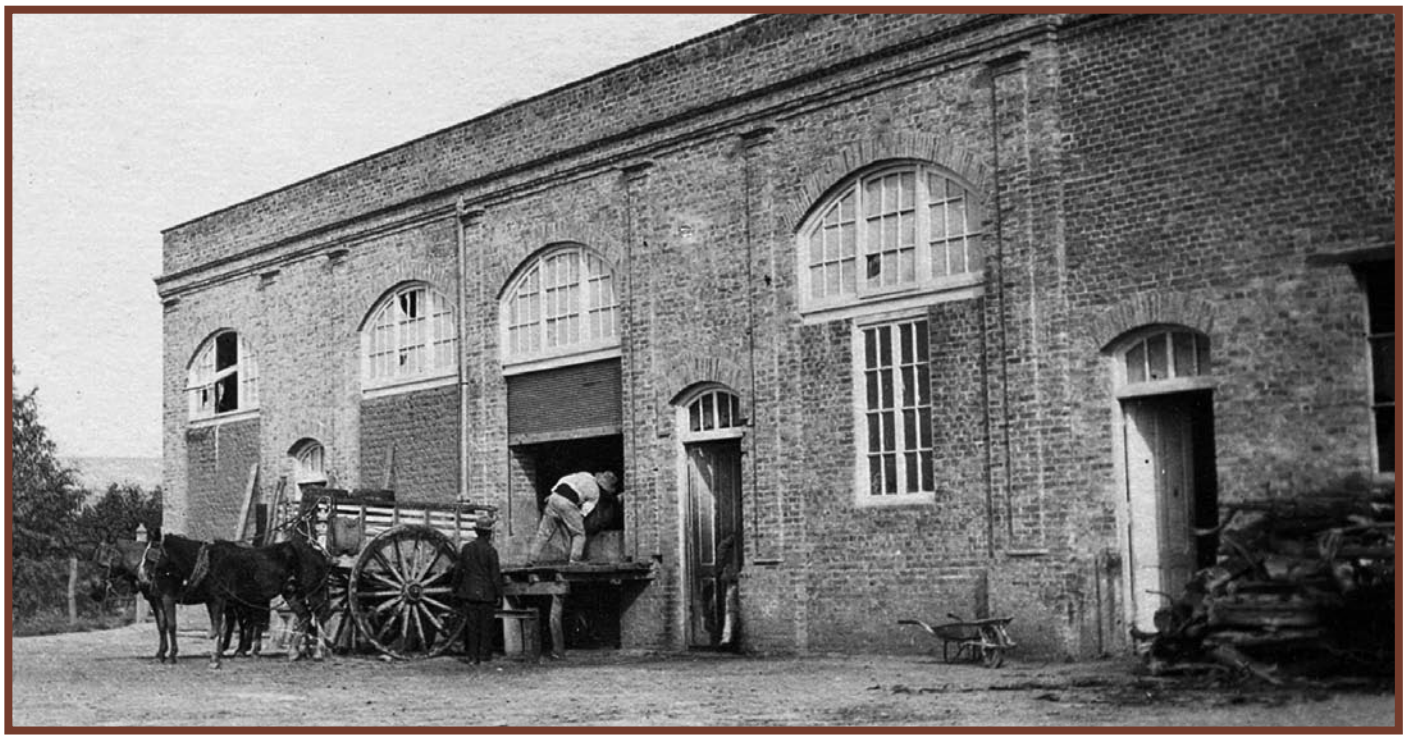
Escriban un texto argumentativo en el que se evidencie por qué Mendoza es un lugar en el que la cultura del vino es importante.

II. Encantos mendocinos

Diseñen un díptico o un tríptico que explique los elementos característicos que tiene Mendoza para ser considerada un lugar de referencia dentro de la cultura de la vid y del vino.

III. Historia vitivinícola

Puntualicen, en una línea de tiempo, cuáles son los hitos fundamentales en la historia de la vid y del vino que permiten comprender mejor la realidad actual del sector vitivinícola mendocino.



Labores de traslado de uvas desde el carro cosechero a la bodega. Antigua bodega Toso.

IV. Familias de la vitivinicultura

Busquen en la zona donde viven si hay alguna calle o barrio que lleve el apellido de alguna familia ligada a la vitivinicultura de Mendoza.

V. Diseños atractivos

Supongan que acabamos de elaborar un nuevo vino. Diseñen una etiqueta acorde con sus propiedades, y expliquen por qué es conveniente beberlo.

VI. Promocionando vinos

Diseñen afiches publicitarios sobre el vino, empleando una frase gancho (que capte la atención del lector), nombre de la marca y un texto explicativo (descripción de las características del producto) del vino que han elaborado. No olviden indicar datos como: quién lo elaboró, dónde queda la bodega y toda la información que consideren necesaria sobre el producto.

VII. Póngale por las hileras...

La idea es mediar desde la cultura. Se forman cinco grupos y escuchamos la cueca "Póngale por las hileras" y les facilitamos a los alumnos la letra. Una vez apropiados los contenidos de la vitivinicultura, volveremos a la canción y a los grupos en los que fue escuchada. Cada uno de ellos deberá cambiar la letra de la canción en función de los conocimientos que adquirió. Por ejemplo *"…sin dejar ningún racimo" por "…sacando sólo los sanos" o "…los maduros" o también "…ya dejó el mozo el canasto…" por "…dejó el tacho o la caja plástica", etc.*

VIII. Visitando viñedos

Organizar una visita a un viñedo de mediana extensión (entre 15 y 50 hectáreas) de algún productor. Diseñar entrevistas a todas las personas que tienen diferentes roles en el proceso de producción del vino: contratistas, productores, cosechadores, transportistas, etc.

IX. Calculando

Después de trabajar en el aula sobre temas como la cantidad de hectáreas, porcentaje de espalderas y parrales, de tintas y blancas, pueden plantearse prácticas sobre cálculos de cantidad de hileras o plantas por hectárea, conociendo la producción por hectárea, la producción por planta, cálculos de cantidad de uva cosechada por un vendimiador, si se sabe que X cantidad de vendimiadores cosechan en X cantidades de hectáreas, etc.

X. De visita por la bodega

Visitar una bodega para que los chicos tengan la posibilidad de cosechar y llevar la uva, siguiendo el proceso para su transformación en vino, o bien, puedan conocer -para luego describir o ilustrar- las diferentes maquinarias que hay en un establecimiento vitivinícola.

XI. Hacer vino

Conseguir un poco de uva (podría ser blanca y tinta) y, en la escuela, desgranar, estrujar los granos y hacer el vino. Se puede contar con el apoyo de escuelas técnicas de la zona y convocar a los padres que deseen y puedan ir a trabajar con los chicos. De esa forma conocerán una parte del proceso y verán todos los días cómo se va transformando la uva en vino (podrían elaborar un Diario de Fermentación) y, una vez terminado el proceso, podrán fraccionar el vino y los mismos chicos dar una charla para toda la escuela y comercializar las botellas de lo producido.

CÓMO ELABORAR VINO BLANCO EN CASA

1. Elegir la uva que desea

Para elaborar vinos blancos se puede partir de uvas blancas o de uvas de color, porque el jugo es transparente y es la piel la que colorea al mosto (Ver Elaboración de vinos blancos). Igualmente, la recomendación es partir de variedades blancas.

2. Calcular la cantidad de uva que necesita

Para elaborar un litro de vino se necesita 1,5 kg de uva. Con estas cifras, calcule cuántos litros de vino desea elaborar para contar con la uva necesaria. Como se trata de un proceso totalmente artesanal, es bueno comenzar con pequeñas cantidades.

3. Estrujar las uvas

Para estrujar las uvas puede valerse de una pequeña prensa o colocar las uvas en el interior de un tejido (tela que funcione como la del filtro de café), de manera que al apretar los racimos, permita que el jugo vaya escurriendo. Es mejor separar primeros los granos del escobajo. Las partes sólidas (escobajo, semillas y piel), quedan retenidas y se tiran.

4. Colocar el jugo en damajuanas limpias

Se coloca el jugo de la uva en un recipiente limpio (damajuana o botellones). Nunca debe llenarse completamente el recipiente; siempre hay que dejar un tercio de espacio vacío porque cuando comienza la fermentación el líquido ocupa más volumen y generalmente hay producción de espuma. Si el recipiente es de 10 litros se debe llenar hasta 8 litros. Si la damajuana es de 5 litros, dejar al menos 1,5 litros libres.

5. Colocar un antiséptico (metabisulfito de potasio)

Para que el azúcar de la uva se transforme en alcohol es imprescindible la presencia de levaduras. Dado que en la piel de los granos de uva existen, además, otros microorganismos, es importante agregar algunas sales sulfurosas (metabisulfito de potasio) para evitar que se reproduzcan organismos no deseados. La cantidad estimada es de 50 miligramos/litro, lo cual prevendrá al vino de futuras alteraciones. Disolver este antiséptico en mosto (extraído de la damajuana) para luego incorporar todo al recipiente.

6. Cubrir la boca de la damajuana

Para cubrir la damajuana elija una tela porosa, como la gasa, para evitar que caiga suciedad dentro del recipiente; los poros permitirán la salida del anhídrido carbónico que se genera durante la fermentación.

7. Controlar la temperatura

El mosto necesita tranquilidad y un ambiente fresco para comenzar su transformación. Si la temperatura no supera los 20ºC el jugo empezará a fermentar. Pueden aparecer burbujas y aumento del volumen del líquido, además del desprendimiento de anhídrido carbónico.

8. Esperar y observar

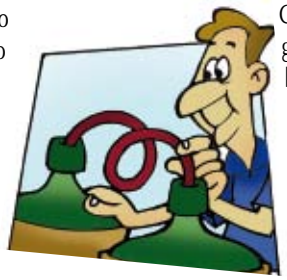
Con el paso de los días disminuirá el burbujeo, señal de que se está completando la fermentación alcohólica. Una vez terminada la fermentación, el mosto se ha transformado en vino.

9. Estabilizar y limpiar el vino blanco obtenido

Lo recomendado es someter al vino a una disminución de temperatura que ronde entre los 7 y los 10ª C. Así, las impurezas se depositarán en el fondo de la damajuana y el vino quedará totalmente limpio.

10. Trasegar el vino

El trasiego es el paso del líquido de un recipiente con sedimento a otro limpio. Cuando se pasa el vino de una damajuana a otra debe cuidarse que no pase el sedimento. Se puede utilizar una manguera para esta operación.



11. Agregar metabisulfito de potasio

Como el vino es un producto vivo, para garantizar que ningún microorganismo lo ataque, debe agregarse nuevamente metabisulfito de potasio, en una concentración de 60 o 70 mg/litro, antes de fraccionar el vino en botellas.

12. Filtrar (es optativo)

El filtrado no es imprescindible. Puede realizarse -antes del embotellado- con un filtro de laboratorio u otro similar.

13. Embotellar

Llene las botellas (que deben estar bien limpias y secas) con cuidado. Coloque un buen corcho dejando un espacio vacío (cámara de aire) entre el vino y el corcho.

14. Mantener las botellas acostadas

Para que el corcho no se reseque (y ceda el paso al oxígeno) deje las botellas en posición horizontal, en un lugar fresco, oscuro y silencioso.

15. Descorchar y disfrutar

El final de este recorrido desde la uva a la copa merece un brindis.

CÓMO ELABORAR VINO TINTO EN CASA

1. Elegir la uva que desea

Para los vinos rojos sólo se utilizan uvas tintas.

2. Calcular la cantidad de uva que necesita

Para un litro de vino tinto se necesitan aproximadamente 1,2 / 1,3 kg de uva.

3. Estrujar las uvas

Tal como se explica para los blancos, elija una prensa o un tejido para estrujar la uva. Recuerde que sólo se retira el escobajo. El jugo con la pulpa, piel y semillas se colocan en una damajuana limpia que deberá ser de boca ancha.

4. Calcular la cantidad de líquido por damajuana

A diferencia de los blancos, no sólo se colocará el jugo en el recipiente; también estarán en suspensión los hollejos y las semillas. Por eso, la recomendación es llenar hasta 7,5 litros las damajuanas de 10 litros y en una proporción similar cualquier otro recipiente. La fermentación de los tintos se produce más rápidamente debido a la presencia de las levaduras que están en la piel de la uva.

5. Colocar un antiséptico (metabisulfito de potasio)

La dosis recomendada es de 60mg/litro para los vinos tintos.

6. Controlar la fermentación

Los elementos sólidos, durante la fermentación, tenderán a acumularse en la parte superior de la damajuana, formando el llamado "sombrero". Es conveniente remover el sombrero, al menos dos veces por día, con algún elemento de plástico o madera (no usar metales). Esta práctica favorece un mayor contacto entre las pieles y el jugo, y por lo tanto, una mejor maceración para el vino, además de ayudar a que se desprendan los componentes tánicos del hollejo y le sumen cualidades al vino.

7. Controlar la temperatura

La temperatura recomendada para los vinos tintos, durante la fermentación, no debe superar los 30ºC.

8. Esperar y observar

Observar el vino cada día hasta corroborar que terminó la fermentación alcohólica; es decir, cuando acaba el burbujeo en el interior del recipiente.

9. Trasegar el vino

Terminada la fermentación, extraiga el líquido puro, sin el sombrero, y páselo a una damajuana limpia, procurando no traspasar sustancias sólidas. Este vino se llama vino de gota.

10. Prense el orujo

Toda la materia sólida que quedó en la damajuana se denomina orujo. Es importante prensar ese orujo y agregar el líquido (llamado vino de prensa) al vino de gota. De esta manera, no sólo se optimiza la materia prima, sino que además el orujo puede aportar cualidades al vino.

11. Controlar la fermentación maloláctica

Coloque la damajuana con el vino (de gota y de prensa) en un lugar fresco. Esto permitirá que se desarrolle la llamada fermentación maláctica, realizada gracias a la presencia de bacterias lácticas que transformarán el ácido málico en láctico). Este proceso, que se produce espontáneamente, es fundamental para lograr vinos tintos armoniosos. Completada esta fermentación se produce la clarificación. Se puede saber si este proceso terminó cuando desaparece el desprendimiento de gas. Es bueno conservar la damajuana tapada con un tapón no hermético, dejando siempre una cámara de aire entre el líquido y el tapón.

12. Agregar metabisulfito de potasio

Antes de embotellar agregue el antiséptico, en igual dosis a la recomendada para los blancos.

13. Embotellar

La mayoría de los tintos, suele no necesitar el filtrado antes de llenar las botellas.

14. Acostar las botellas

Controlando el buen estado de los corchos, mantenga las botellas en posición horizontal, en lugar fresco y oscuro.

15. A brindar

Una vez completado el debido descanso, descorche su vino, compártalo y brinde con el fruto de su esfuerzo y dedicación.

XII. Diario de una planta

Conseguir, en un vivero, una cepa en maceta (mejor si ya es de un año de edad y mejor aún si pueden ser dos: una de uva blanca y una de tinta) y entre todos plantarla, en el jardín, si la escuela tiene y, si no, en un tacho plástico cortado por la mitad, usándolo como una gran maceta. Se pueden designar grupos de alumnos responsables de su cuidado mes por mes, para registrar, por escrito, y dibujar, el Diario de la Planta, con sus diferentes modificaciones (brotación, floración, etc.).

XIII. La vitivinicultura en Internet

Visitar las páginas web de las instituciones, organismos o entidades vinculadas con la actividad vitivinícola. Describir cómo se presenta la institución a través de su sitio, qué servicios ofrece y cuál es su rol fundamental en el mapa de actores de la vitivinicultura.

XIV. La vitivinicultura como Plan Estratégico

¿Qué valor agregado le aporta a la vitivinicultura argentina contar con un plan estratégico? Averiguar qué otras actividades o agronegocios ha diseñado planes similares.

XV. Publicidades

Comparar publicidades de distintas bebidas. ¿A qué públicos están dirigidas? ¿Cuál es el tono de los mensajes?

XVI. La Fiesta de la Vendimia

Pregunten en casa qué significa para cada miembro de la familia la Fiesta de la Vendimia, cuál de todas es la que más recuerda y por qué. También averiguar si vivenciaron alguna anécdota en una Vía Blanca o en el Carrusel y si recuerdan alguna reina en especial.

XVII. La vitivinicultura en Argentina

Ubicar, en un mapa de Argentina, las provincias productoras que se destacan por su industria vitivinícola. Buscar información sobre la importancia de esta actividad en cada provincia y cuál es su producción de uvas o hectàreas cultivadas.

XVIII. La vendimia en otros países

Buscar información acerca del funcionamiento de la industria vitivinícola en otros países. Por ejemplo: Italia, Francia y Chile. E indagar si tienen celebraciones que se parezcan a nuestra Fiesta de la Vendimia.

XIX. Bodegas mendocinas

Averiguar qué cantidad de bodegas posee cada departamento de la provincia. Comparar los diferentes datos obtenidos, estableciendo diferentes relaciones entre las distintas bodegas.

XX. Las tareas de la vitivinicultura

Investigar cuál es la tarea específica de cada uno de estos actores de la vitivinicultura:
• Enólogo/a • Contratista• Fichero• Tonelero• Vendimiador/a • Tomero