

Prensa de vino



Nombre local: Prensa de vino
Procedencia: Aragón
Forma parte de la colección desde 2009

Según algunos hallazgos en yacimientos arqueológicos, el ser humano ha estado produciendo vino desde aproximadamente el año 6000 a.C. A lo largo de los siglos, el proceso de elaboración ha ido evolucionando, especialmente después de la Revolución Industrial.

Nos encontramos frente a una prensa que se utilizaba en el proceso de la elaboración del vino. Esta prensa, compuesta por madera y metal, tiene como finalidad principal separar la parte sólida (pieles, semillas) del líquido (mosto) de las uvas.

La prensa sigue el principio de Pascal para mantener un equilibrio de fuerzas. Si se aplica demasiada presión a las uvas, se pueden romper las semillas, lo que resultaría en un exceso de taninos en el mosto y afectaría negativamente su calidad.

Esta prensa, del tipo "de jaula" o "de tornillo", está compuesta por una cubeta de lamas con espacios entre cada una, donde se coloca la carga. En el centro se encuentra una pieza central torneada, conocida como tornillo, que guía hacia abajo la pieza que ejerce presión sobre las uvas. En la parte inferior se halla una cubeta con un filtro y una salida externa por donde se recoge el mosto. Una vez que la cubeta está llena de uvas, se empieza a girar el tornillo para que la superficie de presión descienda por el cilindro de la cubeta. Al ejercer presión sobre las uvas, el líquido sale por entre las lamas y desciende hacia el vertedor, donde finalmente se obtiene el mosto. Este proceso es crucial en la elaboración del vino antes de pasar al proceso de fermentación.

En la actualidad, la tecnología empleada en la prensa "de jaula" sigue siendo utilizada en pequeñas bodegas que elaboran vino para consumo doméstico.