

Evaluación sensorial de vinos

Viña, productividad y defectos



MANUEL RUIZ HERNÁNDEZ
Ing. Téc. en Ind. Fermentación

En septiembre de 1993 publicábamos en SeVi "Investigaciones en torno a la evaluación sensorial de vinos en base al rendimiento de uva por hectárea" número 2.457, página 3.221. Su contenido tuvo eco por relacionar la cata con la productividad por hectárea en la gama de matices positivos ante los sentidos y en su intensidad.

Hoy, después de una época económica dorada (1995-2005), la viticultura, por razón del poder adquisitivo, ha desarrollado una gama de productos que en un extremo, por excesos productivos, ha generado defectos a la cata cuya génesis exponemos argumentándolo como experiencia propia, no puntual sino como síntesis de numerosas catas a lo largo de este periodo.

En la bodega

La cata de vino en depósitos de almacenamiento a nivel cronológico del mes de marzo, cuando se considera ya consolidado el vino nuevo pero sin crianza, nos da una gama que oscila desde un vino que denominamos MV (moderación vitícola) a otro que denominamos EV (exceso vitícola).

Las productividades por hectárea son:

MV 5,5 toneladas

EV 10 toneladas

La cata en bodega nos permite alinear las copas de más de 10 vinos y situar en extremos el de color más fuerte y olor franco y en el otro el de color más débil y olores extraños complejos.

MV. Olor afrutado sin defectos. Color intenso y en el borde del vino, en la copa, se percibe un anillo muy estrecho de color rojo intenso. En el bulbo de la copa se muestra oscuridad. En la boca sensaciones de cuerpo con escasa acidez.

EV. Olores complejos extraños a la uva. Para unos *Brettanomyces*, en todo caso reducido,

necesita aireación en la copa o "decantador" en la mesa y en general olor a hierba perceptible tanto en olfacción directa como en retroolfacción. Color intenso en el bulbo de la copa, mostrando oscuridad, pero en el borde, el anillo es un poco más ancho que en el caso MV y con gradual intensificación del rojo desde muy ligero a intenso... En la boca, perfil gustativo de cierta ligereza y dominio de acidez entre ápice de la lengua y encías superiores.

Si solicitamos al enólogo los análisis observaremos que en marzo esos vinos muestran valores de:

	Intensidad colorante	IPT	Grado
MV	17	68	13°8
EV	11	55	13°5

Interesante la diferencia cromática y la poca diferencia de grado alcohólico. Esto ya expresa que la maduración del grado probable no es la maduración de la uva para vino de calidad. Si proseguimos indagando y estudiamos los datos de viña encontraremos, en fecha 1 de julio, después de haber transcurrido un mes de la floración, que:

MV Bayas con menos de 2 semillas de media

EV Bayas con más de 2,5 semillas de media

En esa fecha el cálculo de rendimiento por hectárea multiplicando el número de racimos por 250 gramos y por la densidad de cepas nos orienta hacia:

MV Menos de 6 toneladas

EV Más de 10 toneladas

Si proseguimos observando datos nos encontraríamos en enero, a la altura del 1 de agosto, que para cada grupo es diferente.

MV Se inicia y concluye en una semana

EV Se inicia y alarga a 20 días

A día 1 de septiembre los pesos por baya son:

MV Inferior a dos gramos

EV Superior a 2,2 gramos

Llegada la vendimia podríamos haber detectado lo siguiente:

MV. Grado probable 13°8, pH 3,6. Pulpa de color "carne de pera". Penacho de hojas en la cepa de verde descolorido. Semillas con manchas marrones. Hollejo sin puntos claros al trasluz. Corte de hollejo neto. El ciclo vegetativo ha sido de 200 días hasta completar grado, semillas no verdes y pulpa no verde.

Baya de peso medio de 2 y granos no apretados en el racimo. Escasa presencia de levaduras en el hollejo. Mosto de "lágrima" rojizo, no reductor y valor PFO importante.

EV. Grado probable 13°5, pH 3,7. Pulpa de color verde, semillas con alguna mancha marrón. Hojas en penacho de verde intenso. Hollejo con puntos amarillos al trasluz. Rasgadura exfoliativa. Bayas de 2,5 gramos, gruesas y oprimiéndose en el racimo. Mosto de "lágrima incoloro" sin PFO. La pulpa verde tiene un poder reductor intenso,

La pulpa verde al ser muy reductora condenará al vino a oxigenaciones reiteradas en la bodega para que el vino se "abra" y a decantaciones oxigenantes en la mesa. La clorofila de esa pulpa verde confiere al vino un sabor a hierba permanente. Las bayas apretadas en el racimo fuerzan a agrietarse en la inserción, en el raspón y penetran levaduras, algunas pueden ser *Brettanomyces* que condenan a la larga al vino a olores extraños.

El ciclo vegetativo, hasta grado 13°0, es de 200 días, pero hasta completar sin pulpa verde será de 220 días, pendientes de la climatología de maduración.

Un día antes del descube.

MV Intensidad colorante 22 e IPT 75

EV Intensidad colorante 18 e IPT 62

Descubado.

MV Intensidad colorante 21 e IPT 72.

Acidez volátil 0,25

EV Intensidad colorante 16 e IPT 58.

Acidez volátil 0,18

Esperando DML espontánea.

MV. Proceso sin surgir aromas extraños.

EV. Las células *Brettanomyces* albergadas en los puntos de inserción de bayas y raspón han persistido latentes durante la fermentación tumultuosa y se activan sobre las lías pudiendo generar aromas extraños sobre un fondo de afrutado normal:

afrutado → afrutado → regaliz → canela → laurel → establo

Ocurriendo esto por existir en las lías *Brettanomyces* y activarse a causa del escaso SO₂. El vino queda ya olfativamente marcado de modo negativo y sin afrutado.

Después de DML.

MV. Se mantiene afrutado y la pérdida de color en el proceso DML es de un 15% quedando la intensidad colorante en 18 e IPT en 70.

EV. El afrutado puede mantenerse si no ha incidido el proceso *Brettanomyces*, pero la pérdida de color en este proceso es de un 25% y de 5% en IPT quedando la intensidad de color en 12 e IPT en 55.

Conclusión

Estas explicaciones son conclusión personal y para el lector es una hipótesis que le ayude a entender la naturaleza de los vinos nuevos. Una producción de uva moderada por hectárea, del orden de 5,5 toneladas, proporciona vinos gratos y armónicos.

Una producción alta del orden de 10 toneladas supone un alargamiento de los procesos de envero y de maduración. El proceso de maduración se estira desde alcanzar grado probable como primer logro hasta días después aparecer las semillas oscuras. Días después, en función de la climatología, las pulpas pierden clorofila y días después el hollejo pierde la clorofila en sus estratos y finalmente acumula antocianos y taninos en grado importante.

Según esto, es probable, con cosecha moderada, vendimiar pronto con todos los parámetros de maduración logrados mientras que, con producciones altas, este proceso se ralentiza, siendo muy probable lograr grado suficiente y semillas marrones, pero la pulpa verde, que es muy reductora según nuestras investigaciones, fuerza

a vinificar, desarrollar DML y después en mesa airear o microoxigenar, con profusión, cosa que no ocurre con rendimientos moderados.

El hollejo, aunque rojo suficiente en apariencia, mantiene estrato clorofílico que confiere al vino nuevo sabor a hierba que puede ser persistente. Por esta inmadurez del hollejo los vinos resultan bajos de color y la producción alta de uva por hectárea, al ser de cultivo orientado a ese fin, propicia bayas con más semillas y, por lo tanto, baya gruesa que, según nuestras investigaciones, se oprimen en el racimo unas a otras, empujándose, lo cual propicia grietas en la zona de inserción donde se guarecen, en la viña, en maduración, levaduras *Hanseniasporas* y en algún caso *Brettanomyces*, que marcan negativamente el vino final.

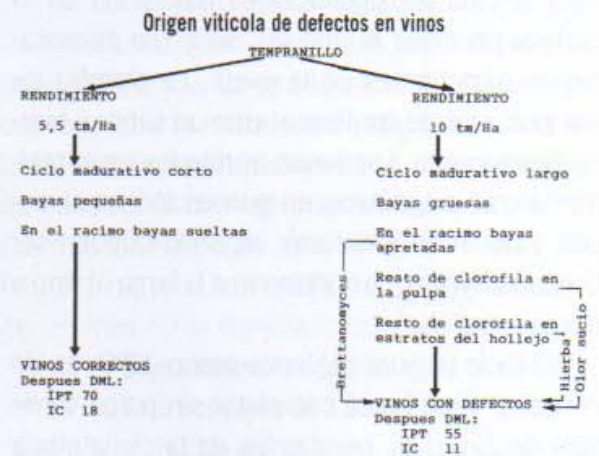
En la explicación de estas hipótesis son resultados de investigaciones propias: *Brettanomyces* en viña en racimos de bayas "apretadas"; *Brettanomyces* desarrollados sobre lías esperando DML; pulpas de color verde son indicios reductores que obligarán a oxigenaciones frecuentes en la vida del vino; muchas semillas es indicio de bayas gruesas y, además de por geometría, ser de lenta acumulación de antocianos por centímetros cuadrados de hollejo; el sabor a hierba de algunos vinos procede de la no pérdida de estrato clorofílico del hollejo; tanto el proceso de enve-ro como el de maduración se alargan en función de la carga de uva por hectárea, y el ciclo vegetativo de la viña se alarga en función de la uva producida por hectárea.

Estos siete puntos son derivaciones de estudios expuestos en SeVi en los últimos años. Nos queda, como interrogante, conocer si existe incidencia del grado de maduración de la uva en la mayor o menor pérdida de color en el proceso maloláctico. Tal es la investigación que ahora desarrollamos basada en un silogismo: la pérdida de color en el proceso DML es proporcional al valor reductor del vino.

La uva no plenamente madura mantiene pulpas clorofílicas que presentan un valor más reductor que las no clorofílicas. Cabe, por lo tanto, pensar que vinos de uvas cuya pulpa era de color verde pueden acusar fuerte pérdida de color en el proceso DML.

Práctica

Como síntesis exponemos un cuadro simplificando los resultados de la cata en vinos de distinta maduración de uva por distinto rendimiento productivo.



**Instalaciones en: Polig. Ind. Centrovía
Buenos Aires, 51 - 50196 LA MUELA (Zaragoza)
Tel. 976 144 644 - Fax 976 144 643
e-mail: lasaosa@lasaosa.com
http: www.lasaosa.com**

- Depósitos de cualquier capacidad para vino, aceite, etc.
- Depósitos para vinificación.
- Depósitos isotérmicos.
- Depósitos siempre llenos.
- Acetificadores para elaboración de vinagres.
- Alambiques para destilación de orujos y frutas.