

Secretos del añejamiento

Autor: Gabriel Omar Chaud
gchaud@umaza.edu.ar

Una investigación analizó cómo varía la influencia del oxígeno en la etapa de crianza del vino según el tipo de recipiente utilizado.

Mendoza, tierra del sol y del buen vino... El país y el continente caracterizan de esta forma a la provincia argentina. Justamente allí, integrantes de la Facultad de Enología y Agroindustrias de la Universidad Maza y del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) estudiaron la modificación de las propiedades sensoriales para comprobar la influencia del oxígeno sobre la composición fenólica y los atributos sensoriales del vino tinto, según distintos recipientes de conservación.

El Dr. Martín Fanzone, el Mg. Marcelo Franchetti y el Ing. Agr. Santiago Sari, estudiaron el añejamiento del Malbec en roble, hormigón y acero inoxidable, ya que en cada uno de ellos hay diferentes permeabilidades de oxígeno, que modifica la composición química y los caracteres sensoriales del producto. Para el ensayo se utilizaron uvas Malbec de Gualtallary (Valle de Uco, Mendoza), cosechadas en madurez tecnológica (23-24° Brix) y vinificadas siguiendo un protocolo estándar.

Para los menos entendidos, Fanzone explicó que “la composición fenólica es un grupo de compuestos químicos cualitativamente importantes para el vino, que son sintetizados en las uvas y transferidos durante la vinificación, contribuyendo a ciertas propiedades organolépticas en el producto final”.

Además, destacó que “el añejamiento o crianza de un vino comprende el período de tiempo transcurrido desde el final de los procesos fermentativos hasta su consumo. También influyen en él otros factores como el tiempo y la temperatura, entre otros”.

Tras finalizar la fermentación maloláctica, proceso por el cual el ácido málico se transforma químicamente en ácido láctico, el vino obtenido se dividió por triplicado en huecos de hormigón (2000 litros), barricas de roble francés (225 litros) y tanques de acero inoxidable (100 litros).

La conservación de los vinos se realizó por un período de seis meses, en condiciones controladas de humedad y temperatura. Durante esta etapa se llevó a cabo la medición de oxígeno disuelto, se determinaron los parámetros químicos generales (alcohol, pH, acidez titulable, acidez volátil, anhídrido sulfuroso libre y total) y se evaluaron los parámetros fenólicos globales (fenoles, taninos, antocianos, pigmentos poliméricos) y atributos de color.

Fanzone indicó que “la idea de evaluar estos materiales (acero, hormigón y roble), surgió en base al auge que los recipientes ovoides de concreto han tenido en los últimos años... Todos tienen diferentes condiciones de permeabilidad al oxígeno y, por lo tanto, podrían generar una evolución diferencial del vino en el tiempo. La idea del estudio fue comparar los tres depósitos y comprobar si realmente se puede interpretar el impacto del material en el producto final, ya que la forma de los recipientes utilizados fue diferente”.

La influencia del oxígeno

1. Interviene en el proceso fermentativo, siendo un elemento clave para el desarrollo y metabolismo de las levaduras;
2. Participa en forma activa durante el proceso de crianza;
3. Su incorporación en pequeñas dosis al vino terminado puede favorecer reacciones de estabilización del color y modificación de astringencia;
4. Si la oxigenación es excesiva, se puede comprometer la calidad química y sensorial del vino y su adecuada evolución en el tiempo;
5. Puede generar importantes defectos organolépticos de gran impacto en el mercado, representados por aromas de oxidación.

Más trabajo por delante

Los resultados de este trabajo determinaron que el añejamiento en vasijas de hormigón promovió mayor oxígeno disuelto en los vinos, con niveles 2 y 3 veces superiores a los tratamientos en roble y acero inoxidable, respectivamente. El hormigón mostró, asimismo, un efecto relativo sobre la composición fenólica, con tendencia hacia niveles superiores de antocianinas, taninos, pigmentos poliméricos y mayor color en los vinos.

Este ensayo se complementará con estudios posteriores, tendientes a evaluar el impacto del material de conservación sobre la composición mineral, odorante y fenólica y sobre los atributos sensoriales de vinos de otras variedades de uvas.