

DESCRIPCIÓ DEL TAST DE VINS ELABORATS AMB LA VARIETAT SUMOLL

Montse Nadal¹ i Joan Rovira²

1. Grup de Recerca en Vitivinicultura. Departament de Bioquímica i Biotecnologia. Facultat d'Enologia de Tarragona. Universitat Rovira i Virgili
2. Cooperativa de Rodonyà. Tarragona (respectivament)

RESUM

El treball consta de dues parts: en la primera s'introdueixen les característiques de la varietat (aptituds agronòmiques i enològiques) que tenen relació amb el perfil sensorial, mentre que en la segona es presenta la descripció del tast dels diferents tipus de vins que s'elaboren a partir de sumoll. Al final, s'adjunten les fitxes de les anàlisis dels vins, on succintament consten trets generals de la verema i la vinificació de cadascun d'ells.

RESUMEN

El trabajo consta de dos partes: en la primera se introducen las características de la variedad (aptitudes agronómicas y enológicas) que tienen relación con el perfil sensorial, mientras que en la segunda se presenta la descripción de la cata de los diferentes tipos de vinos que se produ-

cen a partir de uvas de sumoll. Al final se adjuntan las fichas de los análisis de los vinos, donde sucintamente constan datos generales de la vendimia y del tipo de vinificación realizada.

1. INTRODUCCIÓ: CARACTERÍSTIQUES DE LA VARIETAT I PERFIL SENSORIAL

Les característiques de la varietat són presents en qualsevol tipus de producte que s'elabori a partir de l'autòctona sumoll. L'esquelet que constitueix l'eix inconfusible de la varietat es pot definir amb dos atributs: la feble concentració de color (d'antocians) i l'elevada acidesa.

Avui dia, la varietat sumoll dóna opció a l'obtenció de cinc productes diferents, cadascun dels quals és el resultat d'un procés de vinificació determinat que es basa a destacar les característiques de la varietat i a augmentar la complexitat del vi. Aquesta diversificació permetrà que cada vi de sumoll es pugui combinar amb diferents àpats a taula. Els vins de

Correspondència: Montse Nadal Roquet Jalmar. A/e: montserrat.nadal@urv.cat.

sumoll que ens trobem en el mercat actual s'obtenen mitjançant diverses tecnologies, des de vinificacions en blanc, en rosat i en negre fins a l'elaboració d'escumosos i, àdhuc, la producció de vins dolços naturals.

Atènyer la completa maduresa del raïm és la primera fita vers a l'obtenció d'un sumoll de qualitat. En general, esperem que el raïm arribi a la maduració òptima amb una composició rica en sucres, àcids, compostos fenòlics i aromes. En ser el sumoll una varietat amb poc color, tendirem a realitzar una verema tardana per aconseguir un més gran equilibri, més sucres i concentracions més elevades de compostos fenòlics i, al mateix temps, disminuir un xic l'acidesa tan potent que li és característica. La feble concentració de color del sumoll és inherent a la varietat, fet que comparteix amb altres varietats del nostre territori com són el trepat i la garnatxa, així com d'altres fora de les nostres fronteres com, per exemple, el pinot negre i el *nebbiolo*.

Un segon aspecte a tenir en compte és la cura a l'hora de seleccionar les parcel·les que es poden destinar a vi blanc o rosat i les que més s'adiuen per vinificar i obtenir un vi negre. El sumoll és una varietat molt productiva i, per aquesta raó, els ceps que estan carregats de molts raïms poden tenir dificultat a arribar a madurar bé, la qual cosa té com a resultat vins amb menys grau i menys color. L'emplaçament adient per a les vinyes de sumoll són els terrenys pobres. Sovint, les vinyes productives es localitzen en fonsos o terrenys plans més profunds i fèrtils; no obstant això, també es troben ceps

amb abundància de raïms en els primers anys d'una plantació.

Les vinyes velles i les plantacions en terrenys més pobres i pedregosos proporcionaran una millor maduració. Això donarà un raïm que gaudirà de més concentració i complexitat, la qual cosa finalment es traduirà en un millor equilibri i qualitat en el vi produït. Aquestes vinyes seran més favorables per a la producció de vins negres.

Finalment, el tercer aspecte a considerar és el treball de celler amb el qual es pretén potenciar la tipicitat del sumoll tenint cura de trobar el punt d'acidesa equilibrat i el color adient per al tipus de vi a obtenir, bé sigui rosat o negre. En l'elaboració de vins tranquils, és desitjable aconseguir vins amb la fermentació malolàctica acabada per polir les puntes excessives d'acidesa d'algunes veremes. L'òptima maduració del raïm, de la polpa i de les pells és imprescindible per realitzar una bona extracció de fenols, no tan sols del color, sinó sobretot de tanins agradables. Si l'anyada o el terrer no proporcionen un raïm madur no ens podem arriscar a efectuar maceracions massa llargues, ja que els tanins extrets seran en excés astringents i, junt amb l'acidesa del vi, comunicaran un sabor verd i àcid o aspre.

Les tècniques prefermentatives de tractament de la verema en fred poden ser favorables a l'extracció de color, sempre tenint cura del temps de maceració de les pells, que dependrà del grau de maduresa de la pell del raïm i de la seva sanitat. Extraccions massa llargues poden fàcilment

extreure compostos volàtils i tanins potenciadors de les notes aromàtiques vegetals. La fermentació malolàctica, amb la conseqüent disminució de l'acidesa del vi, és un procés a vetllar per garantir l'equilibri gustatiu, sobretot pel que fa a l'obtenció de vins negres. En relació amb els vins blancs, els diferents processos que inclouen l'elaboració del vi en les seves mares augmentaran la textura i la sensació d'untuositat del vi, en definitiva, afavoriran l'harmonia global en el tast.

2. NOTES DE TAST DEL SUMOLL

En les descripcions de la degustació dels «sumolls» que es presenten en aquest capítol s'inclouen algunes notes aportades pels prescriptors sommeliers Josep Roca i Cèsar Cànoves, i a més, es relaciona la descripció sensorial del vi amb el procés enològic emprat en la vinificació de cada producte. Els vins de sumoll són dinàmics, vins que mentre es van degustant en la copa són canviants i sorprenents. Necessitem dedicar-hi un temps i seguir el ritual de submergir-se en el producte amb tranquil·litat, pausadament i... gaudir del plaer amb tots els nostres sentits.

La degustació i la descripció sensorial dels vins té lloc el mes de maig de 2011. Els vins de sumoll necessiten estar un cert temps en ampolla per assentar-se, afinar-se i equilibrar-se. El temps que han de romandre aquests vins embotellats per acabar d'arrodonir-se (temps de cria que anomenem *reductora*) es podria establir en un mínim de dos anys. Els vins

massa joves poden pecar d'un excés d'acidesa que els faci difícils de beure i d'assaborir-los.

2.1 Descripció del tast de vins blancs sumoll del 2009

En aroma:

— Nombroses aromes de cítrics i anisats.

— Notes vegetals suaus que recorden els créixens i les agrelles; aromes que, junt amb l'acidesa, contribuiran a comunicar la frescor al vi.

En boca:

— Destaca la consistència, percebuda com a cremositat, que s'origina en vins treballats amb els seus pòsits.

— Algunes vegades es poden presentar notes aromàtiques de pastisseria.

A conseqüència de la seva cria sobre pòsits durant pocs mesos, el vi aconsegueix una bona textura. L'acidesa reforça la persistència al final de boca i imprimeix una frescor duradora.

2.2 Descripció del tast de vins rosats del 2007

En aroma:

— Varietat de fruites que componen l'aroma, de la família dels cítrics (llima, aranja) i fruites vermelles (grosella, maduixa...). El tipus de fruita és fresca i dolça.

— Notes anisades que es poden presentar com a fenoll iodat.

— Notes vegetals de sotabosc mediterrani.

En boca:

— Acidesa, frescor, mineralitat.
Fruïtes vermelles en la via retronasal.

2.3 Descripció del tast de vins negres del 2009

En aroma:

— Família de fruïtes vermelles de tipus cirera (madura o cuïta), poma, maduixot verd i maduixes silvestres.

— Família de fruïtes de bosc, vermelles i negres, com les baïes d'aranyó, els gerds, les groselles negres i les móres.

— Dins les plantes, destaquem la família que inclou aromes molt variades d'herbes medicinals i aromàtiques.

— Quant a notes vegetals, hi són presents la pell d'ametlló, els canonges i l'aroma dels arbusts mediterranis, del boix i dels ginebrons.

— Del seu pas per la bóta, sorgeixen pinzellades d'aromes balsàmiques, suaus resines i cedre.

En boca:

— Els tanins en resulten polits per la influència de la bóta. Malgrat que són vins amb mitjana o baixa concentració de fenols, són consistents i texturals.

— Els tanins del raïm de bona maduresa, encara que de vegades rústics i un pèl amargants, arriben a un bon equilibri i estructuren el vi amb un final molt fresc.

La personalitat dels vins de sumoll és reflectida per les notes retronasals de les herbes medicinals i sotabosc (que n'evidencien el caràcter mediterrani), per les baïes de bosc i per uns tanins rústics i elegants.

2.4 Descripció del tast de vins negres amb criança en bóta i ampolla del 2005

El color pot evolucionar ràpidament i perdre les tonalitats blaves i vermelles vives per esdevenir granat i/o marrons a causa de la transformació dels pigments originals de color vermell que canvien pels tons teula i marró. Aquest fet és observable també en els vins de les varietats pinot negre i trepat.

En aroma:

— Cítrics, suaus notes agradables d'herbes com la genciana.

— Amb el temps, notes de fenols i balsàmics, tocs de fenolls.

— Notes de confitura fruïtes vermelles i negres.

— En l'envelliment en ampolla, les aromes de fusta de la bóta esdevenen xi-prer i resina.

En boca:

— L'acidesa típica de la varietat li confereix viva i frescor.

— Es perceben puntes d'elements assecants al final de boca.

En algunes ocasions, els tanins assecants procedents de la bóta poden dominar als tanins del raïm. S'ha de tenir present de no excedir-se en el temps de criança en bóta.

2.5 Descripció del tast de vi dolç natural

En aroma:

— Cítrics, acidesa dolça, botritis (podridura noble) suau, amb predomini d'aromes de pansa i florals; tanmateix, en

el segon cop de nas, domina l'aroma d'orellana. Seguint l'evolució en copa parada, sorgeix la pell de taronja i cireres macerades en alcohol. Notes posteriors a fruits secs, netament a avellana caramel·litzada.

En boca:

— Untuositat i bona textura. En la via retronasal destaquen la pansa, l'orellana, la mel i les aromes de cireres macerades en alcohol. En segon lloc, es desprenen notes de cítrics, d'espècies i de torrat de la bóta. Complex en boca, amb bon equilibri entre la dolçor i l'acidesa i de recorregut llarg, molt persistent.

2.6 Descripció del tast de vins escumosos elaborats segons el mètode tradicional *champenoise*

El vi base s'elabora amb premsada suau per obtenir un most sense coloració i evitar la intensificació de les notes vegetals. L'objectiu és aconseguir la frescor amb un lleuger toc de fulla o sotabosc amb un domini de les fruites.

Blanc de blancs 2007

En aroma:

— Aromes de maduixa petita de bosc, amb pinzellades d'aroma de boix; conjuntament ens recorda el sotabosc mediterrani.

En boca:

— Les bombolles fines donen elegància i textura en el seu pas per la boca,

i al final és persistent i en destaquen la robustesa i l'austeritat.

— Frescor i mineralitat en punt final de boca.

— Bona textura en boca, que s'aconsegueix amb la criança en rima en la segona fermentació.

Rosat 2009

En aroma:

— Aromes de fruits vermells frescos; la bombolla és petita, passa finament i es desgasca amb lentitud.

En boca:

— La consistència del cava en el seu pas per la boca ens comunica suavitat i lleugeresa.

— Frescor en les vies retronasals, nota de fruita vermella i puntet amargant final que ens en reforça el caràcter.

Els rosats de colors pàl·lids i amb reflex blavós ens suggereixen les aromes a fruita vermella, tal com n'indica el color.

2.7 Descripció del tast de Cienna 2010, escumós dolç australià

Nom de la varietat de raïm australiana, híbrid obtingut de l'encreuament entre cabernet sauvignon i sumoll realitzat per l'Australian Commonwealth Scientific and Research Organisation (CSIRO). En Cienna conflueixen els caràcters parentals, la concentració de fenols i color del cabernet i la maduració tardana per adaptar-se a regions càlides que hereta del sumoll. Només el celler Brown Brothers a

Austràlia elabora i comercialitza el vi de la varietat cienna.

Elabora un vi negre d'agulla dolcet i de poca graduació (6 % volum d'alcohol), semblant als *frizantes moscatos* italians o *pétillants* francesos. El carbònic que conté procedeix de la mateixa fermentació, i també el sucre que roman en el producte (~100 g/L). És un producte que no es pot classificar com a vi per la seva baixa graduació i, a conseqüència d'aquest fet, per les seves característiques sensorials s'inclouria en el grup de refrescs.

3. FITXES DE VINIFICACIÓ I ANÀLISI QUÍMICA DELS VINS DE SUMOLL

Les dotze fitxes que s'inclouen són una mostra de la diversificació que permet la varietat sumoll al celler. Les fitxes contenen una succinta explicació sobre la maduració del raïm i la tècnica de vinificació específica emprada per aconseguir

un producte diferencial segons que l'objectiu sigui produir vins blancs, rosats, negres joves, de criança, escumosos o de postres. A més, s'aporten les dades bàsiques de l'anàlisi química dels vins.

Els cellers que es presenten pertanyen majoritàriament a les denominacions d'origen Tarragona i Penedès, zones vitícoles on es cultiva la varietat: Jané Ventura, Cooperativa de Rodonyà, Pardas, 10 Sentits, Can Ràfols dels Caus, Hereditat Montrubí, Bodegas Puiggròs, Can Ramon, Viticultors del Montgròs, Abadal (pla de Bages) i Brown Brothers (Austràlia).

Entre els altres cellers que elaboren sumoll, caldria fer esment de Partida Creus (Bonastre), Mas Candí (Penedès) i Viticultors de Mura (Bages).



BIBLIOGRAFIA

PEYNAUD, E.; BLOUIN, J. (2001). *Descubrir el gusto del vino*. Madrid: Mundi-Prensa.

1.

SUMOI BLANC 2009	10 Sentits www.10sentits.cat	
	<p>Analítica:</p> <p>Grau alcohòlic: 12° Acidesa total (àcid sulfúric): 4,5 g/l Acidesa volàtil: 0,40 g/l pH: 2,95 Sucres residuals: 2,8 g/l Sulfurós total: 85 mg/l</p> <p>Elaboració:</p> <p>Verema manual a Salomó el 10.09.2009. Transport refrigerat en caixes. Selecció manual del raïm, desrapament i aixafament suau. Maceració en premsa i premsatge a 0,2 kg/cm². Fermentació alcohòlica durant 18 dies. Criança sobre mares fines durant 3 mesos. Clarificació suau i estabilització en cambra (-6 °C). Filtració final i embotellament el 15.04.2010. Producció: 468 ampolles de 50 cl.</p>	



2.

LENTISCUS BRUT NATURE BLANC DE NOIRS 2007 	Can Ramon Viticultors del Montgrós www.canramon.biz	
	<p>Analítica:</p> <p>Grau alcohòlic: 12,5° Acidesa total (àcid sulfúric): 3,8 g/l pH: 3,02 Sucres residuals: 1 g/l</p> <p>Elaboració:</p> <p>Vinya La Torrentera 1939. Terres arenoses. Verema manual en caixes (selecció del raïm). Premsatge molt suau, per no extreure'n color. Fermentació alcohòlica en acer inoxidable amb llevat autòcton i a baixa temperatura. Lleuger pas per bóta. Segona fermentació mètode tradicional champenoise. Criança: 18 mesos. Desgorjament sense licor. Producció: 3.000 ampolles de 70 cl i 50 màgnams.</p>	


3.

SUMOLL ROSAT 2009	Pardas <i>www.pardas.net</i>	 PARDAS
	<p>Analítica:</p> <p>Grau alcohòlic: 14° Acidesa total (àcid sulfúric): 4,4 g/l pH: 3,30 Sulfurós total: 95 mg/l</p> <p>Elaboració:</p> <p>Vinya del Mus (250 m, 40 anys). Cep en vas. Terreny calcari. Vinya del Torner. Ceps emparrats (plantats el 2000). Terreny argilocalcari. Data verema: 06.09.2009. Selecció manual del raïm, desrapament, maceració en dipòsit d'acer inoxidable 24 h. Premsatge suau 50% rendiment. Fermentació alcohòlica durant 38 dies a 17 °C. Clarificació i estabilització per fred. Embotellament el 07.12.2009.</p>	



4.

IOMUS CRYO 2009	Cooperativa Agrícola de Rodonyà <i>www.cooprodonya.cat</i>	
	<p>Analítica:</p> <p>Grau alcohòlic: 12,37° Acidesa total (àcid sulfúric): 4,1 g/l Acidesa volàtil: 0,35 g/l pH: 3,15 Sucres: 7 g/l Sulfurós total: 75 mg/l</p> <p>Elaboració:</p> <p>Verema manual: Rodonyà el 19.09.2009. Selecció manual del raïm, desrapament i aixafament suau. Maceració en dipòsit i sagnat al cap de 12 hores. Fermentació alcohòlica durant 33 dies a 15 °C. Clarificació suau i estabilització per fred. Segona fermentació (mètode tradicional) utilitzant com a font de sucre el most del mateix vi (conservat congelat). Desgorjament el 16.12.2010. Producció: 754 ampolles Iomus Cryo (Global Iomus -7266).</p>	


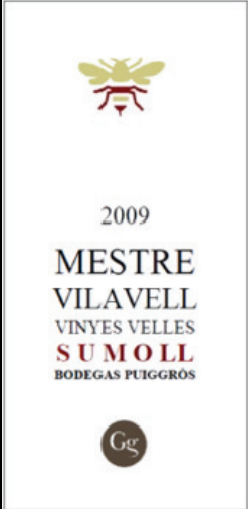
5.

SUMOLL 2010	Abadal www.abadal.net	ABADAL
	<p>Analítica:</p> <p>Grau alcohòlic: 12,9° Acidesa total (àcid sulfúric): 4,9 g/l Acidesa volàtil: 0,34 g/l pH: 3,24 Àcid màlic: 1,65 g/l Sucres residuals: < 2 g/l Sulfurós total: 60 mg/l</p> <p>Elaboració:</p> <p>Verema en caixes de 20 kg. Desrapament i aixafament manual. Fermentació/maceració en bótes de 225 litres (de tercer any). Fermentació alcohòlica a temperatura controlada < 26 °C. Mostra experimental (no filtrada i embotellada manualment, fermentació malolàctica no realitzada).</p>	



6.

SUMOLL 2009	Can Ràfols dels Caus www.canrafolsdelscaus.com	
	<p>Analítica:</p> <p>Grau alcohòlic: 12,5° Acidesa total (àcid sulfúric): 3,8 g/l Acidesa volàtil: 0,43 g/l</p> <p>Elaboració:</p> <p>Verema manual. Ceps de més de 50 anys. Maceració pel·licular en fred prefermentativa. Fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada. Fermentació malolàctica i criança en bótes de castanyer. Embotellament el maig del 2011. Producció: 468 ampolles de 50 cl.</p>	

7.


MESTRE VILAVELL 2009	Bodegas Puiggròs <i>www.puiggros.com</i>	
	<p>Analítica:</p> <p>Grau alcohòlic: 14,02° Acidesa total (àcid sulfúric): 3,74 g/l Acidesa volàtil: 0,55 g/l Àcid làctic: 1,1 g/l pH: 3,35 Sucres residuals: 1,1 g/l Sulfurós total: 60 mg/l</p> <p>Elaboració:</p> <p>Vinyes a Òdena a 650 m d'altitud, en terreny argilocalcari. Vinyes de més de 50 anys, conduïdes en vas. Verema manual última setmana de setembre. Premaceració de 48 hores a 15 °C. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada < 20 °C. Criança: un mínim de 12 mesos en bóta nova de roure. Embotellament el 18.04.2011.</p>	

8.



SUMOLL 2009	Jané Ventura <i>www.janeventura.com</i>	
	<p>Analítica:</p> <p>Grau alcohòlic: 14,2° Acidesa total (àcid sulfúric): 4,1 g/l Acidesa volàtil: 0,64 g/l pH: 3,35 Sucres residuals: 1 g/l Sulfurós total: 85 mg/l</p> <p>Elaboració:</p> <p>Verema manual en caixes, final setembre – inici d'octubre. Refrigeració en cambra durant una nit. Fermentació alcohòlica espontània en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura < 25 °C, durant 12 dies. Pigéage¹ manual. Des de novembre, en bóta de 300 litres de roure francès. Fermentació malolàctica en bóta. Embotellament el març del 2011, sense clarificar ni filtrar. Producció: 500 ampolles i 25 màgnums.</p>	

1. *Pigéage*: entès com a enfonsament del barret des de la boca superior del dipòsit.

9.

GAINTUS 2005	Heretat Mont-rubí <i>www.montrubi.com</i>	
	Analítica: Grau alcohòlic: 13,5° Acidesa total (àcid sulfúric): 4,24 g/l Acidesa volàtil: 0,6 g/l pH: 3,28 Sucres residuals: 0,7 g/l Sulfurós total: 51 mg/l	
	Elaboració: Ceps sobre terrer de llicorella. Verema en caixes de 20 kg i refrigeració dels raïms durant la nit. Desrapament i premaceració en fred (neu carbònica). Fermentació alcohòlica i maceració llarga (45 dies), en bótes de roure francès de 225 l. Extraccions suaus a base de pigéage ¹ . Fermentació malolàctica en bóta. Treball amb mares. Criança: 14 mesos (no clarificat ni filtrat). Producció: 2.500 ampolles.	

10.

CAPVESPRES 2005	Cooperativa Agrícola de Rodonyà <i>www.cooprodonya.cat</i>	
	Analítica: Grau alcohòlic: 13,36° Acidesa total (àcid sulfúric): 4,3 g/l Acidesa volàtil: 0,42 g/l pH: 3,17 Sucres residuals: 2,5 g/l Sulfurós total: 80 mg/l IPT: 39	
	Elaboració: Ceps de més de 40 anys, formació en vas. Verema manual, 11.10.2005, raïm molt madur, en especial la pell i el pinyol. Desrapament manual. Fermentació/maceració en bótes noves de roure francès de 500 litres. Fermentació alcohòlica - maceració llarga, aproximadament 40 dies, control de temperatura < 18 °C i pigéage ¹ manual. Fermentació malolàctica en bóta. Criança: un any en la mateixa bóta on ha fermentat. Producció: 1.730 ampolles.	

1. *Pigéage*: entès com a enfonsament del barret des de la boca superior del dipòsit.

11.

ADVENT SUMOLL 2008	Heretat Mont-rubí <i>www.montrubi.com</i>	
	Analítica: Grau alcohòlic: 14,8° Acidesa total (àcid sulfúric): 4,39 g/l Acidesa volàtil: 0,95 g/l pH: 3,37 Sucres residuals: 171 g/l Sulfurós total: 152 mg/l	
	Elaboració: Vinificació en bóta després d'una deshidratació natural (durant 4 mesos, assecatge al paller). Parcialment botrititzats. Fermentació alcohòlica en bóta. Criança: 9 mesos en bótes noves de roure francès. Producció: 880 ampolles de 37,5 cl.	

12.

CIENNA 2010	Brown Brothers <i>www.brownbros.com.au</i>	
	Analítica: Grau alcohòlic: 6,5° Acidesa total (àcid sulfúric): 3,9 g/l pH: 3,5 Sucres residuals: uns 100 g/l	
	Elaboració: Conreat a la zona de Victòria (Austràlia). Verema des de mitjan abril fins al final de maig (entre 11,6 i 14,9 graus Baumé). Maceració durant 2 o 3 dies (mínim moviment del barret). Fermentació alcohòlica amb acer inoxidable (sense gens de roure). Embotellament a continuació de la fermentació alcohòlica, conservant el carboni propi.	