

LA VARIEDAD ALBARIÑO EN EL VALLE DEL SALNÉS (D.O. RÍAS BAIXAS)

Otero-Mazoy, I.¹; Canosa, P.¹; Rodríguez-Vega, I.¹; Oliveira, J.M.²; Masa, A.¹; Vilanova, M.¹

¹ Misión Biológica de Galicia, CSIC. Pontevedra, España

² IBB-Institute for Biotechnology and Bioengineering, Centre of Biological Engineering, Universidade do Minho. Braga, Portugal

1. Introducción

El “Valle del Salnés” es la subzona de la D.O. Rías Baixas con más del 50% de la superficie vitícola de la D.O.. Dentro de las variedades de uva cultivadas en esta D.O., la Albariño (*Vitis vinifera L.*) se destaca como la más representativa, suponiendo un 95% de la producción total (Consello Regulador D.O. Rías Baixas, datos cosecha 2009).

En el presente trabajo, se realizó una caracterización aromática de la uva Albariño producida en el Valle del Salnés en la cosecha 2009.

2. Material y Métodos

La uva empleada se obtuvo de un viñedo de la variedad Albariño (Pe Redondo, Bodegas Martín Codax) situado en el Valle del Salnés, dentro de la D. O. Rías Baixas en la cosecha 2009. Los mostos obtenidos fueron sulfitados a razón de 40mg/L y desfangados durante una noche a 10°C. La fermentación alcohólica se realizó siguiendo el método propuesto por Sampaio et al. (2007). Al final de la fermentación los vinos obtenidos fueron trasegados, sulfitados y embotellados.

Las extracciones, identificación y cuantificación de los compuestos volátiles se realizaron por el método Oliveira (2006). La identificación se realizó con un cromatógrafo de gases Chrompack CP-9000 equipado con inyector Split/Splitless y un detector de ionización de llama (FID).

3. Resultados y Discusión

En los vinos analizados se identificaron y cuantificaron, por el método de GC-FID, compuestos volátiles pertenecientes a las familias de los monoterpenos, C₁₃-norisoprenoide, compuestos en C₆, alcoholes, ésteres y acetatos, ácidos volátiles y fenoles volátiles. Para cada compuesto volátil cuantificado, se calculó el valor de su actividad aromática (OAV) como cociente entre la concentración detectada y su umbral de percepción. En la tabla 1 se muestran las concentraciones medias, el OAV y los descriptores de los compuestos volátiles presentes en concentraciones superiores a su umbral de percepción (U_i), así como de los monoterpenos linalol y citronelol, que si bien se encuentran en concentraciones por debajo de su umbral de percepción, han sido largamente descritos como identificadores aromáticos de los vinos “Albariños” (Cortes et al., 2003)

A pesar de que los compuestos mayoritarios cuantificados en los vinos de Albariño, fueron los pertenecientes al grupo de los alcoholes y de los ácidos volátiles, al analizar la repercusión de cada componente en el aroma (unidades OAV), se observó que son la b-damascenona, y los ésteres etílicos del ácido hexanoico y octanoico los que afectan de forma más importante al aroma del vino.

Basándonos en los descriptores aromáticos de los compuestos con mayor incidencia en los vinos analizados, se trataría de vinos afrutados, principalmente con aromas de manzana y fruta madura. Cabe destacar también, los aromas florales (principalmente rosas), amielados y los especiados derivados de alcoholes, C₁₃-norisoprenoides y acetatos. Estos descriptores coinciden con los utilizados por catadores en estudios previos (Vilanova y Vilariño, 2006; Campo et al., 2008), que destacaron la predominancia de aromas afrutados, principalmente manzana, frutas tropicales y fruta madura, y de rosas.

4. Conclusiones

En este trabajo realizado sobre la composición volátil de vinos Albariño procedentes de viñedos del Valle del Salnés en la cosecha 2009 hemos observado, una vez más, que estos vinos destacan por su contenido en compuestos que aportan aromas principalmente afrutados y florales.

Agradecimientos

Agradecemos a la bodega Martín Codax su colaboración tanto con medios humanos como materiales.

Referencias

- Campo, E. Do, B.V., Ferreira, V., Valentín, D. 2008. Aroma properties of Young Spanish monovarietal White wines: a study using sorting task, list of terms and frequency of citation. *Austr. J. Grape Wine Res.* 14: 104-115
- Dieguez S.C., Lois L.C., Gómez E.F., De la Peña M.L.G. 2003. Aromatic composition of the *Vitisvinifera* grape Albariño. *LWTFood Sci. Technol.*36: 585.
- D.O. Rias Baixas. www.doriasbaixas.com
- Oliveira, J.M., Faria, M., Sá, F., Barros, F., Araújo I.M. 2006. C6-alcohols as varietal markers for assessment of wine origin. *Anal. Chim. Acta* 563: 300–309
- Sampaio, T.L., Kennedy, J.A., Vasconcelas, M.C. 2007. Use of microscale fermentations in grape and wine research. *Am. J. Enol. Vitic.* 58: 534-539.
- Vilanova, M., Vilariño, F. 2006. Influence of geographic origin on aromatic descriptors of Spanish Albariño wine. *Flavour Fragr. J.* 21: 373–378.

Tabla 1. Concentración individual ($\mu\text{g/L}$), U_i , OAV y descriptores de los compuestos volátiles detectados en los vinos de Albariño.

Tabla 1. Concentración individual ($\mu\text{g/L}$), U_i , OAV y descriptores de los compuestos volátiles detectados en los vinos de Albariño.

Familias de compuestos	Compuesto	Concentración ($\mu\text{g/l}$)	U_i ($\mu\text{g/l}$)	OAV	Descriptor aromático
Monoterpenos	Linalol	11,8	25	0,47	Floral, lavanda
	Citronelol	26,3	100	0,26	Cítrico
C13 norisoprenoides	β -damascenona	7,5	0,05	149,82	Manzana, rosa, miel
Alcoholes	2+3-metil-1-butanol	52275,6	14000	3,73	Rosa, lila, especias, miel
	2-feniletanol	20518,8	10000	2,05	Rosa, fruta madura
Esteres etílicos y acetatos	3-metil butanoato de etilo	13,4	3	4,47	Frutal, manzana
	hexanoato de etilo	375,3	14	26,81	Frutal, manzana, fruta madura
	octanoato de etilo	168,3	5	33,65	Manzana, fruta madura
	Acetato de 2-feniletilo	1061,4	250	4,25	Rosa, miel, tabaco
Ácidos	ácido 2+3-metoxibutírico	171,7	34	5,05	Queso, rancio, sudor
	ácido hexanoico	928,3	420	2,21	Sudor, aceite vegetal
	ácido octanoico	2525,6	500	5,05	Queso, sudor

Seminario sobre Biodiversidad Vegetal en el Sistema Agroforestal Atlántico - AGROFOR. MOL – Sociedad de Ciencias de Galicia, nº 10, Pontevedra , p. 99-100, 2010