vinetur

Las mallas de sombreo cambian la composición del vino de moscatel de Alejandría

El ensayo en viñas viejas chilenas no detecta diferencias sensoriales claras en una sola campaña

martes 17 de noviembre de 2026



Un estudio publicado en Horticulturae apunta que el uso de mallas de sombreo en viñedo puede modificar la composición fenólica y volátil de los vinos elaborados con moscatel de Alejandría procedente de viñas viejas en Chile. El trabajo recoge resultados de una sola campaña y no observa diferencias sensoriales claras entre los vinos obtenidos con y sin sombreo.

La investigación se centra en una herramienta que varias zonas vitícolas estudian para reducir el efecto del calor y de la radiación sobre la uva. En este caso, los cambios aparecieron en compuestos ligados al aroma y a la estructura del vino, dos grupos de moléculas que suelen influir en el perfil final de la bebida, aunque no siempre se traducen de forma directa en una percepción distinta en cata.

Los autores informan de que el sombreo alteró la composición fenólica y la fracción volátil de los vinos de moscatel de Alejandría. Los compuestos fenólicos están relacionados con aspectos como el color, la astringencia o parte de la sensación en boca, mientras que los volátiles intervienen en los aromas. Pese a esas variaciones analíticas, el trabajo no halló diferencias sensoriales claras entre las muestras.

El estudio añade un matiz importante para interpretar los resultados. Los investigadores señalan que la distinta madurez de las uvas en el momento de la vendimia pudo influir en lo observado. Ese punto obliga a leer los datos con prudencia, porque una diferencia en el grado de maduración puede afectar por sí misma a la composición del mosto y del vino, y complicar la comparación entre tratamientos.

La variedad analizada, moscatel de Alejandría, tiene un perfil aromático bien conocido y se emplea tanto en vinos como en otros usos de la uva en varias regiones. Por eso, cualquier cambio en su fracción volátil despierta interés entre productores y técnicos. En variedades aromáticas, pequeñas variaciones químicas pueden ser útiles para afinar decisiones de manejo, aunque la relación entre análisis y percepción del consumidor no siempre es lineal.

El hecho de que el ensayo se limite a una campaña también reduce el alcance de las conclusiones. En viticultura, la respuesta de la planta depende en buena medida de la temperatura, la radiación, el agua disponible y el momento de maduración, de modo que un solo año ofrece una fotografía útil, pero no definitiva. Harían falta más campañas y más condiciones de cultivo para comprobar si el mismo patrón se repite.

Para el sector de bebidas, el trabajo aporta una referencia práctica en un asunto que gana peso en bodega y en campo: cómo adaptar el viñedo al calor sin dar por hecho que una medida agronómica mejora el vino en la copa. Las mallas de sombreo pueden modificar variables químicas del producto final, pero este ensayo no permite concluir

que aporten una mejora sensorial automática en esta variedad y en estas condiciones.

Ese matiz es relevante para bodegas y viticultores que valoran inversiones en manejo del viñedo. Los datos sugieren que el sombreo puede ser una herramienta útil para modular la uva y el vino, pero también que su efecto depende de cómo llegue la fruta a vendimia. En la práctica, eso sitúa el momento de recolección y el seguimiento de la madurez como factores tan importantes como la propia malla cuando se busca mantener estilo y calidad.

La investigación abre así una línea de trabajo de interés para zonas cálidas y para productores de vinos aromáticos. El siguiente paso será comprobar, en más campañas y con vendimias comparables, si esas variaciones en compuestos fenólicos y volátiles se mantienen y en qué medida alteran el perfil del vino de forma perceptible para catadores y consumidores.