vinetur

Cómo maximizar el potencial aromático del vino

lunes 13 de diciembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Más allá que cada variedad de uva tiene un ADN con aromas primarios, dentro de la bodega las levaduras además de ser vitales en la transformación del azúcar en alcohol tienen el potencial de impactar en el perfil aromático del vino.

Color, aroma y sabor son las tres variables que solemos analizar y, sobre todo, disfrutar cada vez que descorchamos una botella de vino. Más allá que las tendencias actuales van cada vez más hacia vinos con la menor intervención posible, hay que reconocer que muchos vinos que nos regalan un potencial aromático increíble lo logran gracias a

la ayuda de las queridas levaduras.

"Es cierto que la materia prima tiene un potencial aromático a expresar hacia el producto final pero la fisiología de la levadura es vital en el impacto que tiene sobre el perfil aromático del vino" explicó el enólogo Sergio Aloisio, gerente regional para Latinoamérica del área de vinos de Fermentis (la unidad de negocios que se dedica a la aplicación de levaduras y microorganismos en general para la producción de bebidas fermentadas).

Entonces, cuando se toma la decisión de sumar levaduras seleccionadas a la fermentación es imprescindible definir si queremos incrementar el aroma varietal o que la levadura respete las características varietales de la materia prima. "Si tenemos un vino tecnológico de uvas de una alta producción o uvas que no tienen por sí una característica distintiva desde el punto de vista aromático y queremos a través de las herramientas que nos ofrece la enología incrementar su perfil amílico o de ésteres frutado hay que tener en cuenta con qué material se cuenta para poder hacer que el objetivo buscado llegue a buen puerto, o mejor dicho, a buena copa" detalló Aloisio quien agregó que "cada cepa de levadura tiene características fisiológicas y de metabolismo muy distintas entre sí, que harán que trabajen y expresen sus condiciones de metabolito en función de las condiciones de nutrientes que haya en el medio y que estarán directamente relacionadas a las condiciones de temperaturas de fermentación".



Más allá que las levaduras puedan ayudar a potenciar el aroma de un vino, el experto aclaró que no todas las levaduras tienen la capacidad de revelar los aromas de todos los precursores aromáticos que están presentes en el mosto de uva y puedan ser transformados en moléculas odoríficas.

En la charla dictada por Fermentis Academy "Revelación del potencial aromático de uvas y vinos" se compartieron estudios que determinaron que además de la elección de la cepa de levadura en cuestión es fundamental la elección de los parámetros de temperatura, oxígeno y nutrientes a protagonizar la fermentación del vino para la producción de ésteres aromáticos.

Para esto en un primer estudio empírico, trabajaron con un tanque de 100 litros de mosto de Chardonnay al que se le aplicaron diferentes cepas de levaduras con características bien distintas entre sí para observar cuál es el impacto que cada una de estas cepas de levaduras -en iguales condiciones de fermentación -tienen sobre el producto final. "Desde el punto de vista de las características que tienen un impacto en las notas sensoriales -con el foco puesto en los ésteres y en los alcoholes superiores- se observó que en todas las cepas hay una cierta correlación en los alcholes superiores y

los acetatos a lo largo de la fermentación. Eso sí, todas las determinaciones son de tipo cualitativo y no cuantitativo, ya que todo se evalúa a través de la cata sensorial porque muchas veces no hay una correlación directa entre la percepción sensorial y la cantidad de un determinado compuesto" explicó Aloisio quien subrayó que teniendo en cuenta la capacidad metabólica de la levadura se puede guiar la transformación hacia uno u otro perfil aromático.

"Desde el punto de vista sensitivo, a la hora de catar un vino, independientemente de la concentración del componente que se analiza existe un balance químico entre la biosíntesis y la degradación de los compuestos que están relacionados a fenómenos físicos, muchos de ellos a la capacidad o incapacidad de que estos compuestos volátiles permanezcan en el vino y en función de la levadura de producir una determinada concentración de un compuesto odorífico" profundizó el experto quien ejemplificó que una cepa con mayor concentración de ésteres que de acetatos da como resultado un perfil aromático que recordará más a pera o ananá en compota. Pero aclaró que muchas veces desde el punto de vista de la percepción sensorial lo que se destaca son otros compuestos que están en menor concentración. "Por lo que independientemente de la concentración de los compuestos odoríficos muchas veces se destacan algunos otros compuestos que impactan de manera más significativa. Porque puede haber otros ésteres con concentraciones muy altas pero que no tienen un impacto sobre el aroma final del vino testeado. Entonces hay una relación entre el balance químico y la degradación o la capacidad de retener la concentración de ese aroma y por más que exista muchas veces una alta concentración, la percepción no siempre es la que se manifiesta. Todo dependerá de la fisiología de la levadura, la temperatura de la fermentación, la adición de nutrientes y la volatilidad del elemento analizado y que se pretende percibir".

Entonces, ¿todo lo que olemos en un vino no siempre se origina de forma natural gracias a la elección de la materia prima? En la elaboración de vinos tradicionales además de levaduras hay otro sinfín de aditivos que permiten a los enólogos moldear el vino según el perfil comercial que se quiere elaborar.

En ese sentido, muchos hacedores de vino exprimen al máximo las soluciones enológicas disponibles para potenciar el resultado final de cada vino. "Desde el punto de vista sensorial ciertamente la levadura SafOena SH12 es una levadura adecuada para Sauvignon Blanc ya que se consiguen incrementar los aromas típicos varietales, donde el pomelo y los tioles están muy presentes. Si bien el origen de la uva es importante, puedo confirmar que los descriptores típicos del Sauvignon Blanc los hemos logrado muy bien y mucho tiene que ver la levadura seleccionada" cuenta Mauricio Lorca propietario de Bodega Lorca y socio de Bodega Foster, en Mendoza, Argentina.