vinetur

La vendimia tardía modifica el aroma del vino, según un estudio

Análisis de la correlación entre la intensidad aromática y la fecha de cosecha

jueves 31 de agosto de 2023



Un reciente estudio publicado en la revista Oeno One ha puesto de relieve el papel fundamental del momento de la vendimia en la producción de vino, demostrando su influencia en las características sensoriales y aromáticas del producto final. El estudio investigó cómo afecta la fecha de vendimia a la intensidad aromática de las notas herbáceas, de fruta fresca y de fruta confitada en las uvas Merlot y Cabernet-

Sauvignon, así como en los vinos elaborados con estas variedades durante las vendimias de 2012 y 2014.

El estudio constató que el ajuste de la fecha de vendimia modula los aromas del vino joven y afecta a la intensidad de los aromas de fruta confitada tanto en Merlot como en Cabernet-Sauvignon. Sorprendentemente, no se observó ninguna correlación entre la intensidad de los aromas de fruta confitada en el mosto y en el vino. Para observar un impacto en la intensidad del aroma a fruta confitada, fue necesario retrasar la fecha de vendimia del Cabernet-Sauvignon entre 4 y 12 días en 2012 y 2014, respectivamente, mientras que para los vinos Merlot de la cosecha 2014, este valor fue de 7 días.

Compuestos volátiles y su correlación

Los compuestos volátiles, como furanonas, lactonas y cetonas, mostraron una alta correlación con la intensidad percibida del aroma a fruta confitada en el vino joven. Además, las mayores concentraciones de γ-nonalactona, 3-metil-2,4-nonanediona, masoya lactona y furaneol se encontraron en los vinos Merlot elaborados con uvas de vendimia tardía. En las concentraciones observadas, estos compuestos pueden explicar el aroma a fruta confitada detectado en los vinos tintos. Se obtuvieron resultados similares en los vinos Cabernet-Sauvignon elaborados a partir de uvas vendimiadas tardíamente.

Este estudio sugiere que los compuestos volátiles producidos por la vía de la lipoxigenasa en las uvas podrían estar implicados en la evolución del aroma de los vinos tintos a partir de fechas de vendimia secuenciales, ofreciendo la posibilidad de gestionar los perfiles organolépticos a través de la toma de decisiones sobre la fecha de vendimia.

Implicaciones del estudio

Por lo tanto, los resultados de este estudio indican que la vendimia tardía de Merlot y Cabernet-Sauvignon puede inducir un cambio significativo en el aroma del vino, sin cambios evidentes en el aroma del mosto. Esto demuestra que es un reto predecir con exactitud el aroma del vino mediante la evaluación sensorial del aroma del mosto.

Además, este estudio demuestra que un pequeño retraso en la vendimia puede inducir una modificación significativa de las concentraciones de azúcar en el mosto y aumentar la intensidad de los aromas a frutas confitadas o secas. La base molecular de estas modificaciones es el mayor impacto de los compuestos aromáticos en el mosto y el vino, como furaneol, MND, (Z)-1,5-octadien-3-ona, masoya lactona y γ-nonalactona.

Por otra parte, según investigaciones anteriores sobre el impacto de la fermentación alcohólica en la formación de estos compuestos, parece que el metabolismo de las levaduras desempeña un papel crucial en la revelación de la fracción volátil combinada que se produce en las uvas cuando se vendimian tardíamente.

El estudio advierte de que es necesario seguir investigando para determinar si las observaciones sobre la evolución de estos compuestos aromáticos son aplicables a variedades cultivadas en condiciones climáticas diferentes. No obstante, estos resultados pueden ayudar a la industria vitivinícola a desarrollar herramientas para prevenir los aromas a frutas confitadas o secas en los vinos, cada vez más frecuentes en el contexto del cambio climático.