vinetur

Comprender la zona gris de la producción vitivinícola

Estrategias para la elaboración de vinos expuestos al humo

miércoles 3 de abril de 2024



Tras los incendios forestales que arrasan las regiones vitivinícolas, el impacto del humo en los viñedos puede dar lugar a vinos impregnados de un desagradable sabor ahumado. Este problema ha dado lugar a importantes esfuerzos de investigación encaminados a comprender la "zona gris" de la exposición al humo en las uvas y los vinos resultantes. Un proyecto australiano, encabezado por Leigh Schmidtke, de la Universidad Charles Sturt, ha arrojado luz sobre esta compleja cuestión, ofreciendo

esperanza y orientación a los vinicultores que se enfrentan a las consecuencias de tales desafíos medioambientales.

La investigación se inició en respuesta a los devastadores incendios forestales de 2020, poniendo de relieve la urgente necesidad de establecer niveles aceptables de exposición al humo para producir vinos que mantengan la calidad deseada. Mediante un análisis meticuloso, el estudio identificó marcadores específicos en las uvas que indican la presencia de compuestos derivados del humo en el vino acabado, lo que podría dar lugar a notas ahumadas.

Este avance confirmó que los marcadores de la uva son una medida fiable de la exposición al humo, proporcionando información sobre los niveles de compuestos relacionados con el humo en el vino elaborado con uvas sometidas a una exposición al humo de baja a moderada. Un hallazgo significativo fue la correlación positiva entre los niveles de marcadores de olor a humo, especialmente la concentración de glucósidos totales, en las uvas y sus homólogos en los vinos acabados. Esta correlación ofrece un rayo de esperanza, sugiriendo que con una exposición controlada y unas técnicas de vinificación cuidadosas, se puede mitigar el impacto del humo.

Además, el estudio reforzó la idea de que la modificación de las técnicas de vinificación para reducir el contacto con los hollejos de la uva y la extracción puede disminuir la concentración de marcadores de exposición al humo en el vino final. Técnicas como la limitación de los métodos de extracción o la reducción de los rendimientos de prensado en las uvas blancas, o la minimización del tiempo de contacto con la piel en la producción de rosado, pueden disminuir significativamente el nivel de compuestos derivados del humo. Este enfoque es especialmente eficaz para producir vinos Chardonnay de calidad aceptable, a pesar de su intensidad frutal relativamente baja, centrándose en la reducción del contacto con la piel y de los rendimientos de prensado.

Sin embargo, el reto persiste con ciertas variedades. Los vinos rosados, por ejemplo, tienen dificultades para enmascarar las notas ahumadas debido a la insuficiencia de sabores afrutados. Del mismo modo, la producción de vinos Pinot Noir aceptables resultó difícil independientemente de las técnicas de vinificación empleadas y del nivel de glucósidos de la uva, lo que indica una correlación directa con la exposición al

humo.

Por el contrario, las uvas Shiraz expuestas a niveles de humo de bajos a moderados fueron capaces de producir vinos sin notas ahumadas evidentes. Este éxito se atribuye al efecto enmascarador de los caracteres afrutados de la variedad, como los frutos rojos y negros, sobre el aroma y el sabor a humo. Este hallazgo subraya la importancia de comprender no sólo los niveles de marcadores glicosídicos en las uvas, sino también cómo la composición de la uva, incluidos los compuestos derivados del humo y las técnicas de vinificación, influyen en la intensidad y la calidad de los sabores afrutados del vino.

Esta investigación ofrece un rayo de esperanza a los viticultores que se enfrentan a las secuelas de los incendios forestales. Comprendiendo la "zona gris" de la exposición al humo y empleando técnicas de vinificación estratégicas, es posible producir vinos que superen los retos planteados por el humo, garantizando que la belleza y la complejidad del vino no se vean ensombrecidas por las pruebas de la naturaleza.