vinetur

AAP: el enemigo del vino blanco

Investigadores descubren cómo se forma este compuesto y cómo evitarlo

lunes 15 de abril de 2024



El vino es mucho más que una simple bebida. Es un complejo universo químico, susceptible a múltiples factores que pueden alterar su aroma, sabor y calidad general. Uno de los fenómenos que ha captado la atención de la comunidad enológica es el envejecimiento atípico (ATA) en los vinos blancos, particularmente a causa de la 2-aminoacetofenona (2-AAP). Este compuesto, responsable de una pérdida rápida del aroma frutal y del desarrollo de olores que podríamos considerar menos agradables, ha sido el foco de recientes investigaciones.

Investigadores en Europa Central han llevado a cabo dos estudios significativos con una muestra de 139 vinos blancos de diversas variedades, tratando de desvelar los misterios detrás de la formación de 2-AAP. Los resultados son reveladores, sobre todo en lo que respecta a la influencia de la variedad de uva en la susceptibilidad del vino a desarrollar este compuesto durante su envejecimiento. Se observó que variedades como el moscatel y el riesling presentan concentraciones más altas de 2-AAP en comparación con otras como el chardonnay, Grüner Veltliner, Welschriesling y Zelen.

Uno de los hallazgos más interesantes es que el origen de este efecto varietal no parece estar directamente relacionado con la concentración de precursores de 2-AAP en las uvas o el vino joven. Esto sugiere que otros factores relacionados con el procesamiento del vino o incluso con las características intrínsecas de cada variedad podrían estar jugando un papel importante.

En el estudio también se examinó cómo ciertos antioxidantes y iones de metales de transición (Fe, Cu y Mn) influencian la formación de 2-AAP. Curiosamente, mientras que los iones de Fe y Mn tienden a favorecer la formación de este compuesto, el Cu parece tener un efecto inhibidor. Además, la eficacia de diferentes antioxidantes para prevenir la formación de 2-AAP varió, siendo los taninos comerciales añadidos a los vinos más efectivos que el glutatión.

Un aspecto fascinante es el potencial efecto sinérgico que podría existir entre los taninos extraídos de la madera de las barricas y la actividad antioxidante de las lías gruesas sobre las cuales algunos vinos son envejecidos. Este tipo de interacción puede ofrecer nuevas vías para optimizar las prácticas de envejecimiento y preservar las características deseadas del vino blanco.

Estos hallazgos no solo amplían nuestro entendimiento sobre el envejecimiento atípico de los vinos blancos sino que también subrayan la necesidad de investigaciones adicionales. Comprender a fondo cómo los diversos componentes del vino interactúan entre sí y cómo estos afectan la formación de compuestos como el 2-AAP es esencial para avanzar en la producción de vinos blancos de alta calidad que mantengan sus características deseables a lo largo del tiempo.

La ciencia del vino continúa desvelando cómo pequeños cambios en los componentes pueden tener efectos significativos en el producto final. Cada estudio como este no solo ayuda a los productores a mejorar sus técnicas, sino que también nos enseña a apreciar más profundamente cada sorbo que tomamos.