vinetur

Los escobajos, clave para un vino más dulce

Estudio revela que la vinificación con racimos enteros incrementa la concentración de astilbina, un compuesto que aporta dulzor a los vinos

lunes 29 de julio de 2024



Un reciente estudio de la Sociedad Internacional de Viticultura y Enología (IVES) ha revelado que la vinificación con racimos enteros, es decir, la inclusión de los escobajos durante la fermentación, puede influir significativamente en la concentración de un compuesto dulce conocido como astilbina en los vinos. Este compuesto fenólico, que se

encuentra en los escobajos, ha sido identificado como un contribuyente potencial al dulzor percibido en los vinos.

El estudio se llevó a cabo en varias regiones vinícolas de Francia, incluyendo Burdeos, Borgoña y Beaujolais. En estas zonas, se utilizaron uvas de las variedades Merlot, Gamay y Pinot Noir, permitiendo una comparación de los efectos según la variedad de uva. Los experimentos consistieron en la elaboración de vinos con diferentes proporciones de escobajos, que oscilaron entre el 15% y el 50% del total del racimo. Para cada caso, se compararon los resultados con vinos elaborados con uvas completamente despalilladas.

Los resultados mostraron que la concentración de astilbina es significativamente mayor en los vinos producidos con racimos enteros. En promedio, estos vinos contenían 24.3 mg/L de astilbina, frente a los 19.7 mg/L encontrados en los vinos despalillados. Estas cantidades superan el umbral de detección de sabor para la astilbina, que es de 5.7 mg/L, lo que indica que este compuesto contribuye directamente al sabor dulce de los vinos analizados.

El estudio también destacó variaciones según la variedad de uva. Los vinos de Merlot mostraron un aumento promedio del 36% en la concentración de astilbina cuando se utilizaron escobajos, en comparación con incrementos del 21% y 12% en los vinos de Pinot Noir y Gamay, respectivamente. Sin embargo, en términos absolutos, los vinos de Pinot Noir y Gamay presentaron concentraciones más altas de astilbina que los de Merlot, independientemente del método de vinificación utilizado.

Adicionalmente, se investigó la distribución de la astilbina en las diferentes partes del racimo de uva. Los resultados revelaron que la mayor parte de la astilbina se encuentra en los escobajos y las pieles, con cantidades mínimas presentes en la pulpa y las semillas. Este patrón varía según la variedad de uva, siendo los escobajos la principal fuente de astilbina en el caso del Merlot, mientras que en el Pinot Noir y el Gamay, la astilbina se distribuye más equitativamente entre los escobajos y las pieles.

Los autores del estudio sugieren que, aunque la vinificación con racimos enteros puede aumentar el dulzor percibido de los vinos debido a la astilbina, también puede introducir otros compuestos que influyen en el perfil sensorial, como aquellos

responsables de sabores amargos, astringentes o herbáceos. Por ello, recomiendan un uso cuidadoso y bien informado de esta técnica para equilibrar los efectos deseados y no deseados en el vino final.

Este estudio subraya la importancia de comprender los efectos de las prácticas de vinificación en los componentes sensoriales del vino, lo cual puede ayudar a los enólogos a tomar decisiones más informadas sobre el uso de escobajos durante la fermentación.

Fuente: https://doi.org/10.20870/oeno-one.2024.58.1.7872