

“Caracterització fenòlica i aromàtica de la Garnatxa Negra a la DO Montsant. Estratègies enològiques per a la millora del color”

Anna Brull, Miquel Puxeu i Jordi Roselló (VITEC)

L'evolució dels gustos dels consumidors i les exigències dels mercats internacionals porten a produir vins negres estructurats i amb colors vius i intensos. Per millorar el color dels vins de Garnatxa negra cal implementar estratègies que permetin potenciar al màxim la presència de compostos fenòlics en el raïm i a l'hora desenvolupar els itineraris enològics més adequats per aprofitar al màxim el potencial fenòlic de la varietat. La Garnatxa negra és una varietat amb alta tanicitat, de manera que es pot aprofitar el seu potencial fenòlic per posar a disposició dels antocians la màxima concentració de tanins possible i facilitar així les unions i en conseqüència l'estabilització del vi. De tota manera, resulta difícil fer coincidir al most la presència d'altres concentracions dels dos compostos. Antocians i tanins s'extreuen en la maceració de manera diferent: mentre que els antocians són extraïbles en medi aquós, el tanins difícilment s'extreuen sense la presència d'alcohol i elevades temperatures

L'objectiu de l'estudi es testar l'eficiència, tant analíticament com sensorial, de les diferents tècniques enològiques proposades per a la millora del color dels vins de Garnatxa negra de la DO Montsant. Per a la realització de l'estudi s'han dut a terme vinificacions durant tres veremes consecutives (2011, 2012 i 2013) aplicant diferents tècniques: control (protocol estàndard de vinificació), addició de taní en forma xip, addició de taní comercial, extracció diferencial i maceració pre-fermentativa i maceració pre-fermentativa amb neu carbònica, les quals permeten aconseguir facilitar l'associació taní-antocià i evitar així la pèrdua d'antocians. Es va estudiar l'evolució de la concentració dels tanins, índex de polifenols totals i antocians lliures i totals durant la vinificació. En el vi resultats es va dur a terme la caracterització química bàsica, fenòlica i aromàtica i l'anàlisi sensorial pel panell de cata.

L'estudi va concloure que la maceració pre-fermentativa en fred retarda l'extracció d'antocians incrementant la intensitat colorant del vi, l'extracció diferencial no va evitar l'extracció dels antocians en els primers estadis de la fermentació alcohòlica, l'addició de tanins durant la maceració pre-fermentativa té efecte sobre la fixació dels antocians si aquests tanins provenen de preparats comercials, l'addició de tanins en format xip va provocar un descens de la intensitat de la majoria dels descriptors aromàtics, així com del color del vi resultant i per últim el trencament de les cèl·lules de la pell del raïm causat per la congelació amb la maceració pre-fermentativa amb neu carbònica afavoreix l'extracció dels compostos aromàtics.