

MICROVINIFICACIONS GARNATXA BLANCA. RESULTATS ASSAJOS 2010

Marta Ferré i Jordi Roselló
Parc Tecnològic del Vi

RESUM

La Denominació d'Origen Terra Alta és un exemple clar de diferenciació de producte a partir de la valorització de la garnatxa blanca. A l'hora d'elaborar els vins amb aquesta varietat, cal aportar coneixement sobre els itineraris vitícoles i enològics adequats a aquesta varietat, per tal de potenciar-ne les virtuts i corregir-ne els caràcters no desitjats.

L'objectiu del present estudi és avaluar la incidència de determinades pràctiques enològiques en l'aparició de l'embruniment i en el perfil aromàtic en vins de la varietat garnatxa blanca en les condicions de la Denominació d'Origen Terra Alta.

RESUMEN

La Denominación de Origen Terra Alta es un ejemplo claro de diferenciación de producto a partir de la valorización de la garnacha blanca. A la hora de elaborar los vinos con esta variedad, hay que conocer los itinerarios vitícolas

y enológicos adecuados a esta variedad, para potenciar sus virtudes y corregir los caracteres no deseados.

El objetivo del presente estudio es evaluar la incidencia de determinadas prácticas enológicas en la aparición del empardecimiento y en el perfil aromático en vinos de la variedad garnacha blanca en las condiciones de la Denominación de Origen Terra Alta.

1. MATERIALS I MÈTODES

El raïm de la varietat garnatxa blanca de la collita 2010 s'ha obtingut d'una mateixa parcel·la situada al terme municipal de Gandesa i representativa del terror de la zona.

Per tal d'avaluar l'efecte del grau de maduresa del raïm, s'ha veremat amb 11°, 13° i 15° de grau alcohòlic probable (GAP). Per tal d'avaluar l'efecte de productes antioxidants, s'ha addicionat a la vinificació àcid ascòrbic, àcid gàl·lic i glutatí. S'ha avaluat, també, l'efecte de xafar el raïm abans del premsat i l'efecte

d'augmentar el rendiment de premsat en la primera fracció.

El procés de vinificació s'ha portat a terme a les instal·lacions del Parc Tecnològic del Vi de Falset (VITEC). S'han realitzat les elaboracions a partir de 80 quilograms de raïm i per triplicat. El raïm ha estat premsat sencer fins a un rendiment del 50 %, excepte en els assajos en què aquests factors són les variables d'estudi.

El color dels vins acabats s'ha determinat mitjançant les coordenades CIE-LAB que permeten una definició precisa del color i l'estudi de la seva evolució. Els polifenols totals s'han determinat amb l'assaig de Folin-Ciocalteu.

L'anàlisi sensorial s'ha portat a terme per panell de tast mixt DO Terra Alta - VITEC, tastant les mostres tres mesos, sis mesos i nou mesos després de l'embotellament.

TAULA I. *Influència de l'índex de maduració sobre la qualitat del vi*

	Valors inicials					Valors al cap d'un any			
	Polifenols totals	pH	L*	a*	b*	L*	a*	b*	Abs. 420 nm
11° GAP	2,56 a	2,40 a	99,06	0,00 b	2,80 ab	97,26	-0,15	2,85	0,048 a
13° GAP	2,73 ab	2,70 b	99,30	-0,26 ab	2,65 a	99,20	-0,16	2,16	0,037 b
15° GAP	3,16 b	3,10 c	99,33	-0,43 a	3,20 b	99,66	-0,76	3,03	0,046 a
Significança	*	*	ns	*	*	ns	ns	ns	*

ns: no significatiu; *: significativament diferent a $p < 0,05$; Abs.: absorbància.

Lletres diferents en les columnes indiquen diferències significatives per al test de Turkey. La component L* és la lluminositat, que va del negre (0) al blanc (100). La component a* representa la gamma d'eixos que va del vermell (valor positiu) al verd (valor negatiu). La component b* representa la gamma d'eixos que va del groc (valor positiu) al blau (valor negatiu).

TAULA II. *Influència de determinats processos enològics*

	Valors inicials					Valors al cap d'un any			
	Polifenols totals	pH	L*	a*	b*	L*	a*	b*	Abs. 420 nm
Control	3,36 ab	2,72	98,50	-0,16	2,56	99,40	-0,09 ab	2,38	0,040
Rendiment	3,23 a	2,75	97,80	-0,46	3,03	98,56	-0,41 a	2,97	0,050
Trepig	3,83 b	2,77	98,83	0,13	3,10	98,06	0,51 b	3,16	0,057
Significança	*	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns

ns: no significatiu; *: significativament diferent a $p < 0,05$; Abs.: absorbància.

Lletres diferents en les columnes indiquen diferències significatives per al test de Turkey. La component L* és la lluminositat, que va del negre (0) al blanc (100). La component a* representa la gamma d'eixos que va del vermell (valor positiu) al verd (valor negatiu). La component b* representa la gamma d'eixos que va del groc (valor positiu) al blau (valor negatiu).

2. RESULTATS

Els polifenols totals dels vins augmenten en augmentar la maduresa del raïm. La tendència a l'embruniment no segueix aquest patró i els vins elaborats amb 13° de GAP tenen menys tendència a l'embruniment que els vins elaborats amb 11° i 15° de GAP.

En el tast, els vins elaborats amb 11° de GAP desenvolupen en l'evolució notes de caramel·litzat i fruita confitada, mentre que amb 13° de GAP dominen les aromes cítriques i amb 15° de GAP dominen les aromes florals.

La influència de trepitjar el raïm abans del premsat sobre el color és important, no es reflecteix en embruniment, sinó en un augment significatiu de la component a^* de les coordenades CIELAB, que indica un desplaçament del color cap al vermell. La concentració de polifenols totals és també major en el cas del raïm

trepitjat. En el tast, el trepig aporta un augment d'aromes tropicals i una disminució de cítriques i especiades.

En la taula III s'observa una major tendència a l'embruniment per part de les mostres tractades amb àcid ascòrbic i àcid gàl·lic, que també presenten un major component de groc expressat en valors més alts que el component b^* . En el tast, tant el tractament amb ascòrbic com amb gàl·lic disminueixen les aromes cítriques i augmenten fruita, fruita confitada i caramel·litzat.

3. CONCLUSIONS

— En el present estudi, la tendència a l'embruniment es veu augmentada per l'addició d'àcid gàl·lic i ascòrbic. El GAP del raïm també afecta aquests paràmetres, i és el vi produït amb raïm collit amb GAP de 13° el que es comporta

TAULA III. *Influència de determinats productes antioxidants*

	Valors inicials					Valors al cap d'un any			
	Polifenols totals	pH	L*	a^*	b^*	L*	a^*	b^*	Abs. 420 nm
Control	2,73 a	2,65	99,26	-0,26 b	2,65 a	99,20	-0,16	2,16 a	0,038 a
Ascòrbic	3,43 bc	2,74	99,33	-0,60 a	3,90 c	99,10	-0,25	3,64 b	0,055 ab
Gàl·lic	3,73 c	2,71	99,20	-0,43 ab	3,20 b	98,90	0,11	2,95 ab	0,069 b
Glutatió	2,83 ab	2,68	98,46	-0,28 b	2,60 a	98,86	-0,26	2,56 a	0,044 a
Significança	*	ns	ns	*	*	ns	ns	*	*

ns: no significatiu; *: significativament diferent a $p < 0,05$; Abs.: absorbància.

Lletres diferents en les columnes indiquen diferències significatives per al test de Turkey. La component L* és la lluminositat, que va del negre (0) al blanc (100). La component a^* representa la gamma d'eixos que va del vermell (valor positiu) al verd (valor negatiu). La component b^* representa la gamma d'eixos que va del groc (valor positiu) al blau (valor negatiu).

millor en aquest sentit. La concentració de polifenols totals no està directament correlacionada amb l'embruniment.

— L'efecte de l'operació de trepig sobre les característiques del vi és clar. Els polifenols totals augmenten i el color es desplaça cap al vermell. En el tast, es produeix un canvi en el registre aromàtic i disminueixen aromes fresques i es potencien aromes càlides.

— L'addició de glutatió no presenta efecte sobre el color i és poc apreciada pel que fa al tast. L'addició d'àcid gàl·lic i ascòrbic desplaça el color del vi cap al groc i augmenta la tendència a l'embruniment, com ja s'ha comentat. En el tast, l'ascòrbic aporta complexitat i el gàl·lic aporta estructura en boca.