

EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE DUELAS INTERSTAVE EN LA CRIANZA DE VINO TINTO

Dominique DELTEIL

Director Científico del Institut Coopératif du Vin - Montpellier, Francia.

Tonelería Nacional, la Asociación de productores de Mont Tauch y el Institut Coopératif du Vin (ICV) realizaron, entre febrero y mayo del 2002, un estudio con el objetivo de someter a evaluación el sistema de duevas Inserstave. El estudio llevado a cabo en Francia y dirigido por el Director Científico del ICV, Dominique Delteil, reveló resultados sorprendentes en la crianza de Merlot. Los detalles de esta experiencia están incluidos abajo.

Material y métodos

Vino: Merlot 2001, vino de país, Productores de Mont Tauch, Francia.

Ensayo:

1. Cuba testigo: TB4.
2. Cuba + INSERSTAVE T.N. (Roble francés Allier-Vosges) + microoxigenación: TB1.
3. Cuba + microoxigenación: TB3.
4. Barricas nuevas, origen: roble francés, tostado medio.

- Inicio: el 17/02/02.
- Término: el 30 de mayo de 2002.
- Batónnage de todos los vinos (cubas y barricas) cada 15 días.
- Cubas micro-oxigenadas (TB1 y TB3): 2 mL/L/mes durante el primer mes, 1 mL/L/mes en los 2 meses siguientes.

Los vinos fueron todos analizados en forma simultánea el 19 de julio, para los análisis físico-químicos clásicos. Todos los vinos fueron degustados el 3 de julio por el grupo de análisis sensorial ICV/Productores de Mont Tauch, entrenado para los ensayos de crianza en madera desde el año 2000. El grupo se compone del gerente de exportaciones y del director técnico de los Productores de Mont Tauch, junto con sus dos asistentes, pero también del director del centro de Narbonne, y del director científico del ICV.

Los vinos se degustan por serie, a ciegas.

Resultados

Resultados de análisis sensorial

- Los datos de las planillas están ilustrados en las figuras 1 y 2.

Resultados analíticos en los vinos

- Las informaciones en cuanto al color y los polifenoles de las planillas son ilustradas en la figura 3.

Resultados analíticos especiales en los vinos.

- Análisis de policlorofenoles, policloroanisoles y Ochratoxina A en los vinos.

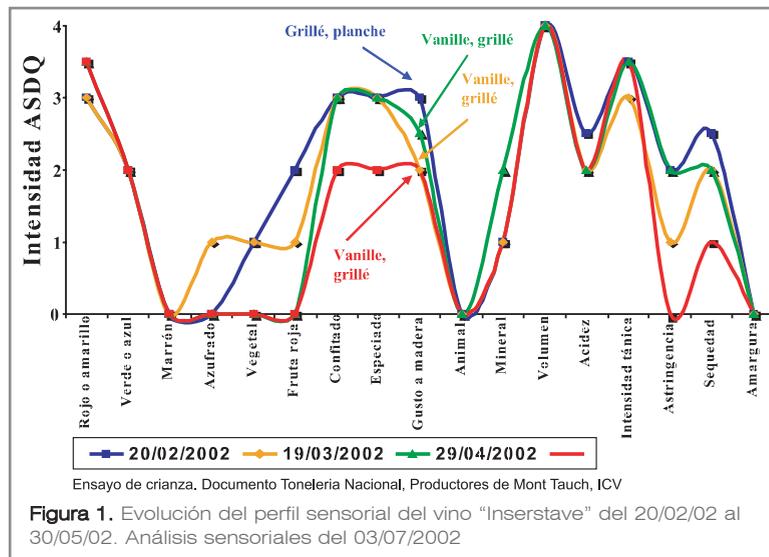


Figura 1. Evolución del perfil sensorial del vino "Inserstave" del 20/02/02 al 30/05/02. Análisis sensoriales del 03/07/2002

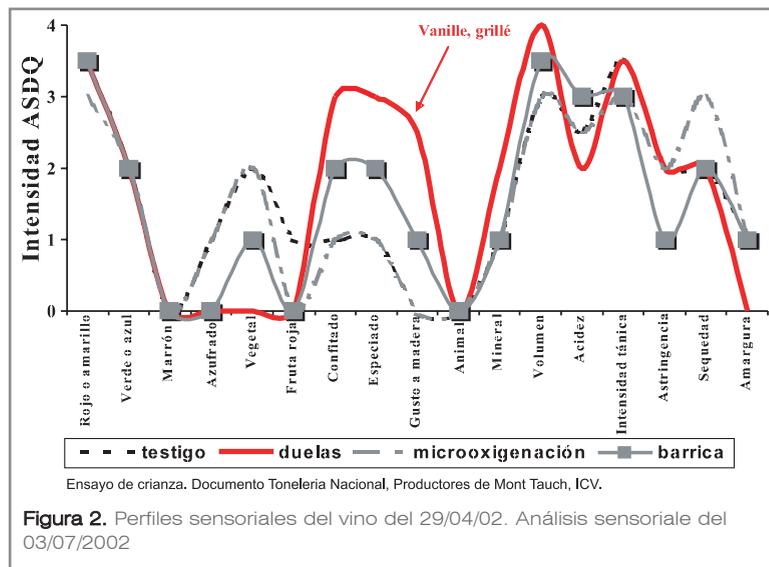


Figura 2. Perfiles sensoriales del vino del 29/04/02. Análisis sensoriale del 03/07/2002

Los vinos presentan contenidos inferiores a su umbral de percepción, de 2 ng/L para TCA y 10 ng/L para Ochratoxina, con ello se concluye que los vinos no muestran ninguna contaminación de este tipo. Perfiles sensoriales de los vinos (Tabla 1).

Color : Al término del ensayo, los vinos "Inserstave" y "barrica" presentan el color más interesante. Estos vinos presentan a mayor escala colores / tonos rojos y azules. Estos vinos se diferencian de los vinos en cuba sin madera (micro-oxigenadas o no) durante el 3º mes del ensayo.

Aromas riesgosos (azufrado y vegetal): el vino "Inserstave" es el que presenta siempre en menor escala estos defectos. El vino "barrica" está idéntico al término

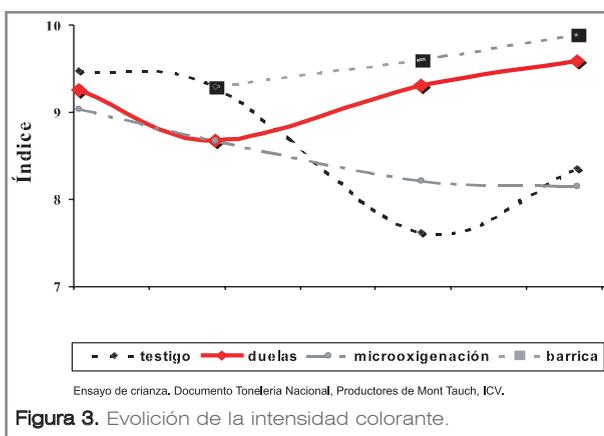


Figura 3. Evolución de la intensidad colorante.

no de la crianza para el descriptor "azufrado". Sin embargo, es más intenso en cuanto al descriptor "vegetal".

Aromas a frutas y especias: El vino "Inserstave" al principio de la crianza es netamente el más intenso de todos, para los 3 descriptores aromáticos. La intensidad del descriptor "frutas rojas" disminuye netamente a medida que avanzamos en la crianza. Los descriptores "confitado" y "especiado" son intensos durante 2 meses, y luego empiezan a bajar en intensidad durante el 3º mes.

Aromas a madera: el vino "Inserstave" presenta una fuerte intensidad aromática "boisé" a lo largo del ensayo. Las notas a madera primero son tostadas y rudas (calificativo de "tabla" para el descriptor madera) y rápidamente evolucionan hacia notas más suaves (calificativos de "tostado" y "vainillado"). Por el contrario, el vino "barrica" empieza con notas vainilladas y luego evoluciona hacia notas de "tabla" al término del ensayo.

Aromas a principios de boca: el vino "Inserstave", a principios de boca, presenta las sensaciones más interesantes: su volumen en ataque de boca es el más alto a lo largo de todo el ensayo, su acidez es la más débil, su intensidad tánica es alta como es el caso para los otros vinos del ensayo.

Cabe señalar que aquellas sensaciones táctiles están asociadas a los aromas agresivos más débiles (azufrado y vegetal) y a los aromas frutales y suaves más altos (confitado y especiado). Esto genera un primer impacto en boca intenso, y a la vez suave y complejo.

Tabla 1.

Referencia	TB4 = cuba testigo del 30/05/2002	TB1 = duelas del 30/05/2002	TB3 = microoxigenadas del 30/05/2002	Barrica del 30/05/2002
Rojo o Amarillo	3,5	3,5	3	3,5
Verde o azul	1	2	1	2
Marrón	0	0	0	0
Azufrado	1	0	0	0
Vegetal	1	0	1	1
Frutas rojas (sirop)	0	0	1	1
Confitado	2	2	2	1
Especiado	1	2	1	1
Madera (g=Tostado, v=Vainillado, p=Tabla)	0	2v,g	0	2v,p
Animal	0	0	0	0
Mineral	1	1	1	1
Volumen	3	4	4	4
Acidez	3	2	2,5	2
Intensidad aromática	3	3,5	4	4
Astringencia	0	0	1	2,5
Sequedad	3	1	2	3
Amargura	1	0	0	1

Aromas en término de boca: el vino "Inserstave", en término de boca, presenta las sensaciones más interesantes: la astringencia más débil, la sequedad y amargura más débiles a lo largo del ensayo. Esto es asociado a los aromas suaves y especiados, lo que entrega un término de boca más sedoso y más largo.

Perfiles analíticos de los vinos

No existe diferencia notable entre los vinos, en cuanto a los caracteres analíticos clásicos.

Con respecto a los índices colores e índices polifenólicos, el vino "Inserstave" se sitúa entre los vinos en cubas sin madera, y el vino "barrica". Anexo 4.

Conclusión

El vino "Inserstave" presenta caracteres sensoriales muy diferentes de los otros vinos del ensayo.

Desde el comienzo del ensayo presenta un perfil, desde el punto de vista comercial, mucho más atractivo que los vino en cuba o en barrica: cobertura de los caracteres vegetales y azufrados, desarrollo de aromas dulces, especiados y confitados, con una boca intensa y redonda.

Los caracteres madera evolucionan muy rápidamente desde notas tostadas y muy marcadas a madera (calificativo de "tabla") hacia notas tostadas y vainilladas, más interesantes.

Las sensaciones de volumen a principios de boca y de suave sequedad final se desarrollan muy rápidamente, cubriendo de esta manera los caracteres tánicos a madurez imperfecta.

A partir de este ensayo podemos suponer que un contacto más corto (entre 1,5 y 2 meses) hubiese valorizado todavía mucho más el vino, desde el punto de vista comercial. Éste hubiera resultado mucho más intenso, mucho más concentrado y más suave. Una intensidad más fuerte, siendo además un factor muy interesante para los assemblages con los vinos trabajados en cuba.

Analíticamente hablando, en término de ensayo, el vino "Inserstave" presenta absorbencias a 520, 420 y 280 nm más altas que los otros vinos en cuba.

En cuanto al resto de los compuestos analizados, no existen grandes diferencias.