

DIFERENCIAS EN LA EXTRACTABILIDAD DE LOS ANTOCIANOS DESDE LAS UVAS A LOS VINOS. ¿ES UN EFECTO VARIETAL O VARÍA AÑO A AÑO?

Ortega Regules, A.; Romero Cascales, I.; Bautista-Ortin, B.; Ros García, J.M.; Fernández-Fernández, J.I.²; López-Roca, J.M.; Gómez Plaza, E.

Departamento de Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología, Universidad de Murcia, Campus de Espinardo, 30071. Murcia, España. T Tel: 968 367323. Correo electrónico: encarnag@um.es.

² *I.M.I.D.A. Ctra. La Alberca s/n, 30150. Murcia, España. Tel: 968 757580. Correo electrónico: josei.fernandez@carm.es*

Durante tres años consecutivos se han estudiado las características de las uvas de la variedad Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, cultivadas en una parcela situada dentro de la D.O. Jumilla. Asimismo, el comportamiento de la variedad Monastrell también se ha comparado con uvas recolectadas en una parcela situada dentro de la D.O. Bullas.

Las uvas se recolectaron en el momento óptimo de vendimia y se estudiaron sus características físico-químicas (peso de la baya, azúcares, acidez, pH), el contenido en antocianos y taninos y el índice de madurez celular, que nos da una idea de la facilidad con que los antocianos será extraídos de los hollejos al mosto.

Las uvas de la variedad Monastrell, en ambas parcelas, presentaron los tres años el mayor tamaño de grano y la mayor cantidad de antocianos, tanto expresados como $\mu\text{g/g}$ de hollejo como en mg/baya , pero el índice de madurez celular es muy alto para la variedad Monastrell, siendo muy similar y mucho mas bajo para las uvas de la variedad Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Uno de los años de estudio, el contenido en antocianos y taninos en las uvas y su valor del índice de maduración celular se ha correlacionado con las características cromáticas de los vinos obtenidos a partir de esas uvas. Los vinos de Cabernet Sauvignon y Syrah presentaron la mayor intensidad de color aunque su contenido en antocianos en pieles era menor que para las uvas de la variedad Monastrell, mostrando que el alto valor del índice de madurez celular realmente indica una dificultad en la extracción de los antocianos de la uva al vino.

También hemos observado que el estudio de estos índices de madurez celular pueden ser útiles para predecir algunas características cromáticas mas importantes de los vinos y para planear la elaboración teniendo en cuenta las características de las uvas en el momento de la vendimia.