

## CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS Y COMPOSICIÓN FENÓLICA DE VINOS TINTOS CENCIBEL

Isidro Hermosín Gutiérrez<sup>1</sup>; Bibiana Martín González<sup>1</sup>; Jesús Alberto Galindo Fernández-Checa<sup>1</sup>; Roberto Rodríguez Montealegre<sup>2</sup>; Esteban García Romero<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*E.U.I.T. Agrícola, Universidad de Castilla-La Mancha, Ronda de Calatrava, 7, 13071 Ciudad Real, 926 295300 (ext. 3796), Isidro.Hermosin@uclm.es*

<sup>2</sup>*Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM), Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Carretera de Albacete s/n, 13700 Tomelloso (Ciudad Real)*

**PALABRAS CLAVE:** Cencibel; Vino Tinto; Color; Copigmentación; Polimerización; Antocianos; Flavonoles

Durante las vendimias de 2003 y 2004 se han analizado muestras de uvas Cencibel, tomadas a su llegada a bodega y producidas en la comarca manchega del Campo de Calatrava, en Ciudad Real. Así mismo, se analizaron los vinos tintos jóvenes producidos por estas bodegas, junto con otros vinos jóvenes comerciales de la variedad Cencibel, elaborados durante las mismas vendimias y en zonas próximas.

Se han podido establecer los perfiles característicos de antocianos monómeros (los pigmentos rojos) y de flavonoles (los copigmentos más eficaces) tanto para las uvas como para los vinos jóvenes Cencibel. El perfil de antocianos monómeros de uvas y vinos se caracteriza por una alta contribución de derivados cumarílicos, cuya proporción disminuye sensiblemente al pasar de la uva al vino, por su menor solubilidad. El perfil de flavonoles de las uvas se caracteriza por un predominio del 3-glucósido de miricetina, aunque en el cómputo global predominan ligeramente los derivados de la aglicona quercetina sobre los de miricetina, suponiendo los flavonoles de ambos tipos de aglicona el 90% del total; el resto se lo reparten a partes casi iguales los derivados de kampfferol y de isoramnetina. El perfil de flavonoles, en cuanto a las agliconas presentes, se transfiere casi en su integridad a los vinos jóvenes, pero la hidrólisis de los flavonoles glicósidos, con liberación de sus correspondientes agliconas, hace que el perfil de flavonoles (glicósidos y agliconas) muestre cierta variabilidad.

Se ha constatado que la copigmentación es un fenómeno importante en los vinos jóvenes Cencibel, que aumenta la intensidad del color rojo de éstos hasta en un 50%, y desplaza el tono del color del vino del rojo hacia el púrpura (desplazamiento batocrómico de unos 4 nm). La copigmentación contribuye al color total de los vinos jóvenes Cencibel en una proporción similar a la de los pigmentos polimerizados (un tercio en ambos casos), que ya se encuentran en cantidad importante, y condiciona fuertemente las características cromáticas de los vinos jóvenes Cencibel, que suelen mostrar una intensa coloración (efecto hiperocrómico) roja con marcados tonos púrpuras (efecto batocrómico). En la copigmentación mostrada por los vinos Cencibel juegan un papel importante la elevada proporción de derivados cumarílicos de los antocianos, que pueden estar implicados tanto en complejos de copigmentación intra- como intermoleculares. También puede afirmarse que la copigmentación actúa como fuerza motriz en la extracción de antocianos durante la vinificación: mientras que las concentraciones de antocianos y de flavonoles no mostraron ninguna correlación en las uvas analizadas, sí se encontró esta correlación en los vinos elaborados a partir de estas uvas y también en los otros vinos jóvenes comerciales analizados.