

## **EVOLUCION EN LA COMPOSICION DE VINOS TINTOS DURANTE LA CRIANZA. Influencia de la variedad y del tipo de roble.**

Pinedo, J.M.; Trillo, L.M.; Alvarez, M.A.; Arnedo, R.; Casas, J.A.; Sanz, J.

Centro de Investigación Enológica. C.I.D.I.M.A.  
González Byass S.A. C/Manuel María González, 12 - 11.403 – Tfno: 956357000. Jerez.  
[jpinedo@gonzalezbyass.es](mailto:jpinedo@gonzalezbyass.es)

Palabras clave: evolución, crianza, vino tinto, Jerez, Arcos.

Para este trabajo se ha partido de vinos elaborados en Jerez de la Frontera a partir de las variedades Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc plantadas en la zona de Arcos de la frontera, que se han envejecido respectivamente en 4 barricas de roble americano (*Quercus alba*) y 4 de roble francés (*Quercus petraea*), cada grupo de la misma partida y procedencia, durante un periodo de 12 meses.

Mensualmente se ha realizado toma de muestras para llevar a cabo el seguimiento analítico, y posteriormente se ha añadido solución acuosa de sulfuroso hasta ajustar el sulfuroso libre a una concentración entre 25 y 30 mg/l. Los parámetros analizados son alcohol, acidez volátil, pH, acidez total, sulfuroso libre y total, antocianos libres y polimerizados, polifenoles totales, índice de polifenoles totales, intensidad colorante y tonalidad.

En los resultados obtenidos se ha observado ligero aumento del grado alcohólico debido posiblemente a la merma producida por las condiciones ambientales de la bodega de crianza. Para el pH las diferencias encontradas no son significativas y para la acidez total la evolución observada es muy distinta según la variedad y el tipo de roble. Para la acidez volátil se ha observado incremento durante la crianza, aunque son similares para las 4 variedades y no se aprecian diferencias significativas asociadas al tipo de roble. El sulfuroso total aumenta de forma progresiva durante la crianza, aunque parece estabilizarse después de 8 meses de crianza.

La disminución observada para los antocianos libres fue similar para todas las variedades y no pareció influir el tipo de roble de forma significativa. Los antocianos polimerizados aumentaron de forma similar para todas las variedades estudiadas, excepto para la variedad Merlot que tuvo un incremento inferior, aunque partiendo de una concentración muy superior de polifenoles polimerizados.

El índice de polifenoles totales tendió a disminuir lentamente durante los 8 primeros meses de crianza, pero de manera importante a partir de ese momento. Para la intensidad colorante ( $A_{420} + A_{520} + A_{620}$ ) se apreció una evolución irregular durante los primeros meses en los que ha podido influir la variedad o el resultado inicial, aunque en todos los casos supone disminución durante los 8 primeros meses de crianza, observándose estabilidad o ligero incremento a partir de ese momento. El aumento de la tonalidad ( $A_{420}/A_{520}$ ) obtenido ha sido mayor en el caso de la variedad Merlot que para el resto de variedades, aunque no se han apreciado diferencias significativas por el tipo de roble usado.