

INFLUENCIA DE LA SELECCIÓN VARIETAL EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS AGUARDIENTES DE VINO DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE BRANDY DE JEREZ

Trillo, L.M.; Alvarez, M.A.; Pinedo, J.M.; Arrendó, R.; Casas, J.A.; Sanz, J.
Centro de Investigación Enológica. C.I.D.I.M.A.
González Byass S.A. – C/ Manuel M^a González, 12 – 11.403 JEREZ
Tino. 956 357026 ltrillo@gonzalezbyass.es

Palabras claves: **Vino, aguardiente, destilación, alambique.**

Resumen

La calidad de los aguardientes de vino depende de numerosos factores, desde la propia uva, tipo de suelo, cepa, los tratamientos vitícolas, maduración, vinificación, maceración, condiciones de fermentación, en definitiva de la materia prima utilizada; pero sobre todo del proceso de destilación. En efecto la destilación constituye una de las etapas decisivas en la producción de los aguardientes vínicos. Su objetivo es separar del medio fermentado, el vino, aquellos compuestos volátiles que van a proporcionar a los destilados el sabor y olor agradables típicos y donde el etanol será su vehículo de transporte.

En una primera aproximación la destilación de vinos podría considerarse como una operación bastante sencilla: La separación binaria a presión atmosférica de los compuestos mayoritarios que están presentes en el vino, es decir etanol y agua. Sin embargo dado que la influencia de los compuestos minoritarios es más importante que la del propio etanol (al depender de ellos las características organolépticas del aguardiente obtenido), debe tratarse como la destilación de una mezcla multicomponente. Además según sea la forma de conducción del proceso, el dispositivo industrial utilizado, el número de platos de rectificación, o la elección en la forma de condensar los vapores alcohólicos, pueden obtenerse aguardientes diferentes. Por todo ello la composición química de los aguardientes va a depender de una parte de la materia prima vínica y de otra de la forma de conducción del proceso de destilación.

En el presente trabajo se realiza el proceso de destilación en alambique tipo Charentais, partiendo de seis variedades viníferas, autóctonas y experimentales, cultivadas en el marco de Jerez: Corredera, Doradilla, Moscatel, Viura, Viognier y Palomino, esta última la mayoritariamente cultivada en nuestra zona vitivinícola, como una primera selección de las variedades de uva que pueden ser destinadas a destilación en función de su potencial aromático. Para todas ellas la vinificación se ha realizado sin SO₂ y fermentación a temperatura controlada de 20 °C.

Los aguardientes obtenidos se analizan por cromatografía de gases-espectrometría de masas, encontrándose que la composición de estos destilados presentan perfiles analíticos y aromáticos idóneos para su envejecimiento en vasijas de madera de roble americano previamente envinadas con vinos de Jerez.