

Influencia de las prácticas vitícolas en la acumulación de precursores glicosilados en la uva

Díez J.1, González, U. 1, Arévalo M. 2, Úbeda J.F. 2, Briones A.I. 2, Navascués, E. 1, 1. *Agrovin. Alcázar de San Juan. (Ciudad Real). enavascues@agrovin.com*
2. *Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos. Universidad de Castilla La Mancha, Ciudad Real. ana.briones@uclm.es*

El papel que juegan los metabolitos secundarios glicosilados como precursores del aroma tiene cada vez una mayor importancia y repercusión en la Enología práctica. Los terpenos son constituyentes secundarios de las plantas y se sitúan en la hipodermis del hollejo, por lo que en las variedades de uva normales un cierto contacto de la vendimia estrujada (maceración pelicular) supone una importante ganancia de aromas primarios en los vinos. Un hecho de especial relevancia es que se encuentran en forma de precursores glicosilados no aromáticos, esto es unidos a diferentes azúcares, siendo estas formas conjugadas muy abundantes.

El análisis cuantitativo de precursores aromáticos demuestra que variedades de uva no aromáticas acumulan derivados glicosilados de compuestos terpénicos. Parámetro a tener en cuenta, a la hora de determinar la calidad de la uva ya que estos compuestos son los responsables del aroma varietal de cada especie.

El comportamiento de estas formas conjugadas y su acumulación en la planta no es igual para todas las variedades de uva. El microclima del viñedo, es importante para la composición del mosto y el vino. Excesiva densidad de plantación produce mostos desequilibrados, altas producciones provocadas por una alta densidad de plantación o un riego incontrolado inducen a una pérdida de calidad en la uva.

Por tanto, un análisis rápido de la concentración de precursores glicosilados midiendo la glucosa glicosilada, permite no solo observar el comportamiento de estos precursores en la maduración de la uva sino también que factores vitícolas y de que forma afectan a la acumulación de estas moléculas, pudiendo adaptar estas prácticas a cada viñedo, mejorando la composición de la uva y prediciendo el momento óptimo de recolección.

Se observa que a lo largo de la maduración, e independientemente de la variedad de uva, el conjunto de los precursores aromáticos glicosilados aumenta en mayor o menor medida o se mantiene constante dependiendo de las características cultivares de cada parcela. Se pone de manifiesto su relación con factores vitícolas relevantes para la calidad de la vendimia como son edad del viñedo, rendimiento o régimen hídrico

Se concluye que la determinación de precursores aromáticos constituye una herramienta útil para determinar el momento de vendimia en función de la madurez aromática de la uva.