

Evolución de compuestos glicosilados durante la maduración de distintas variedades de uva.

Zulema Piñeiro, Miguel Palma, Carmelo García Barroso, Bruce W. Zoecklein*
Departamento de Química Analítica. Facultad de Ciencias. Universidad de Cádiz
Polígono del Río San Pedro. Apdo. 40 11510 Puerto Real
Correo electrónico: zulema.pineiro@uca.es .
Tel. 956016363

* Food Science and Technology Department. Virginia Tech. Blacksburg. EE.UU.

Palabras clave: glicósidos, aroma, uva, maduración.

Los metabolitos secundarios sintetizados en la uva son fuentes primordiales del aroma, sabor y color del vino. Los compuestos aromáticos están presentes en forma de volátiles libres y, en parte, como precursores no volátiles unidos a azúcares (glicósidos).

En la mayoría de los vinos de variedades de uvas no aromáticas, su aroma dependerá parcialmente de la composición y niveles de precursores glicosídicos en uvas. En uvas maduras, estos compuestos, no volátiles y no odoríferos, son numerosos y son más abundantes que los correspondientes componentes volátiles. Los compuestos glicosilados pueden sufrir procesos de hidrólisis, enzimáticas y/o catalizadas por ácidos, durante la elaboración del vino y su posterior envejecimiento, liberando de esta forma compuestos volátiles.

El método de GGT (glucosa glucosídica total) se ha empleado para establecer la evolución de los compuestos glucosilados en diferentes variedades de uvas cultivadas en Jerez.

En este trabajo se han caracterizado las 15 variedades estudiadas según sus niveles de GGT en maduración, encontrándose claras agrupaciones entre las variedades blancas aromáticas y las blancas no aromáticas, mientras que las variedades tintas han mostrado una mayor heterogeneidad.

En general se ha encontrado una evolución ascendente de los compuestos glicosilados durante la maduración hasta aproximadamente la mitad de ésta. En el caso de las variedades blancas aromáticas (Moscatel de Alejandría y Gewürtztraminer) y blancas no aromáticas, se produce una estabilización de los valores de este parámetro durante las últimas tres semanas de maduración. Además, en el caso de las variedades aromáticas se ha registrado un incremento intenso justo un mes antes de la fecha de vendimia, hecho éste que las diferencia claramente de las variedades no aromáticas.

En las variedades tintas el comportamiento es más heterogéneo y, si bien, es continuo el incremento de los compuestos glicosilados durante la maduración para todas las variedades analizadas, se ralentiza esta evolución conforme se aproxima la fecha de vendimia.