

## **Modificación durante el envejecimiento en barrica o maceración con virutas de roble en los pigmentos, capacidad antioxidante y color de un vino tinto**

María Prieto, Begoña Bartolomé y Carmen Gómez-Cordovés\*

*Instituto de Fermentaciones Industriales, C.S.I.C., C/ Juan de la Cierva, 3. 28006  
Madrid. Tel. 91-5622900 ext. 245*

*E-mail\*: [cgcordoves@ifi.csic.es](mailto:cgcordoves@ifi.csic.es)*

**Palabras clave:** vino, antocianos, HPLC-DAD, capacidad antioxidante, color.

Se ha estudiado un vino tinto mezcla de 38% de Garnacha, 30% de Tempranillo, 25% de Cabernet-Sauvignon y 7% de otras variedades, sometido a envejecimiento en barricas de 225 L de capacidad, dos de roble americano (BA) y dos de roble francés (BF), ambas de tostado medio. Otra alícuota de ese mismo vino se repartió en 6 depósitos de 220 L; en dos de ellos se introdujeron mallas con virutas de roble americano (VA), en otros dos mallas con virutas de roble francés, ambos de la misma tonelería (VF), y por último en dos tanques se introdujeron virutas de roble francés de una tonelería distinta (VFZ).

Al cabo del primer y tercer mes de envejecimiento o maceración, se realizaron en cada una de las muestras las siguientes determinaciones: Polifenoles Totales, Antocianos Totales, variables de color (Glories, 1984), antocianos individualizados por HPLC-DAD y medida de la capacidad antioxidante por el método ORAC.

La pérdida media entre el primer y el tercer mes de Polifenoles Totales en el vino testigo se estimó en un 20%. En la barricas, sin distinción del tipo de roble, alcanzó el 40%; y para la virutas en su conjunto de 38%. La pérdida estimada para Antocianos Totales no presenta apenas diferencias: 65, 67 y 64 % respectivamente.

El tratamiento estadístico de los datos permite observar diferencias en los vinos envejecidos en barricas con respecto a los vinos macerados con virutas.

Así, en el análisis discriminante de los valores obtenidos para los antocianos individuales, se observa agrupación según el tratamiento impuesto: vinos testigo, vinos envejecidos en barrica y vinos macerados con virutas.

Las diferencias entre grupos se hacen más patentes en el análisis discriminante de los valores obtenidos para los antocianos individuales, junto con las variables de color (Tonalidad, Intensidad, % Rojo, % Azul) y valores ORAC, donde se puede apreciar una clara definición de varios grupos: vino inicial (grupo 1), vinos testigo (grupo 2), vinos envejecidos en barrica de roble francés (BF), vinos envejecidos en barrica de roble americano (BA), vinos macerados con virutas de roble francés (VF), y vinos macerados con virutas de roble americano (VA).

GLORIES, Y. 1984. La couleur des vins rouges 2<sup>a</sup> partie: mesure, origine et interprétation. *Connss Vigne Vin*. 18:253.