

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología

Efecto de deshojado en precursores aromáticos de Tannat. (Presentación Oral)

Fecha: 26 y 27 de setiembre de 2024

Lugar: Pabellón del Bicentenario, Las Piedras, Canelones, Uruguay

Autores:

Gonzalo BALDIVIA ^{a*}, Eduardo BOIDO ^a, Andrés CONIBERTI ^b; Eduardo DELLACASSA ^c,
Laura FARIÑA ^a.

^a Área De Enología Y Biotecnología De Fermentaciones, Facultad De Química,
Universidad De La República, Montevideo, Uruguay.

^b Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Las Brujas, Uruguay.

^c Departamento de Química Organica, Facultad de Química, Universidad de la
República, Montevideo, Uruguay

*Autor de presentación y correspondencia: gbaldivia@fq.edu.uy

Resumen

La apreciación organoléptica es el aspecto más importante en la valoración de los vinos y está directamente vinculada al precio que pueda lograr, particularmente el aroma juega un rol fundamental en esa apreciación. El aroma de un vino es formado por los compuestos volátiles que pueden ser percibidos por el olfato, dentro de estos el grupo de los C13-norisoprenoides cumple un rol importante, estos compuestos son formados en la uva vía degradación de carotenoides, su perfil y concentración, está fuertemente influenciados por la exposición que tengan los racimos a la luz solar. Una práctica cultural extendida con el fin de aumentar la iluminación sobre las bayas es el deshoje en la zona de los racimos para incrementar su exposición. Este aumento de iluminación incrementa la temperatura de las bayas, que puede llegar a causar en ciertas condiciones el efecto contrario en la formación de carotenoides y norisoprenoides, además de acarrear riesgos de quemado de tejidos vegetales. Los vinos de la variedad Tannat, son reconocidos por su acidez, color intenso y alta concentración de polifenoles. Pero desde el punto de vista aromático es una variedad neutra ya que la mayor parte de los aromas varietales provienen de la liberación de los precursores presentes en la uva. Aumentar la concentración y la diversidad de esos compuestos es la clave en la mejora del aroma de los vinos Tannat con crianza. En este trabajo se evaluó el efecto de la implantación de tratamientos de deshoje en dos momentos de maduración (tamaño arveja y envero) y en dos niveles de deshoje

distintos (leve e intenso) sobre parámetros fisicoquímico clásicos, componentes aromáticos glicosidados y carotenoides en dos vendimias consecutivas. Se presentan los resultados para la vendimia 2023, donde algunos compuestos de interés organoléptico aumentan su concentración a medida que aumenta la exposición a la luz de los racimos por medio del deshojado, sin afectar los parámetros fisicoquímicos clásicos (azúcar, pH, acidez total, FAN, ácido málico y ácido tartárico).