

INFLUENCIA DEL TIEMPO DE CONTACTO EN LA RELACIÓN VINO/ALTERNATIVOS DE LA MADERA DE ROBLE SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE VINO MALBEC

INFLUENCE OF THE CONTACT TIME IN THE WINE / ALTERNATIVE RATIO OF THE OAK WOOD OVER THE ORGANOLÉPTIC CHARACTERISTICS OF MALBEC WINE

Moreno Leta, Yamila

Facultad de Enología y Agroindustrias. Universidad Juan Agustín Maza

Contacto: yami.moreno.leta@gmail.com

Palabras clave: crianza del vino; alternativos de roble; análisis sensorial

Keywords: aging of wine; oak alternative; sensory analysis

La madera de roble modifica de manera favorable las características organolépticas del vino que está en contacto con ella durante determinado tiempo. Transfiere complejidad, sabores y aromas agradables al producto final, concluyendo en la mejora de los perfiles sensoriales del mismo. La utilización de alternativos de madera de roble (duelas, trozos o virutas) permite imitar con buena similitud los resultados alcanzados por la crianza en barricas requiriendo menos tiempo y costos más bajos. Dependerá de la calidad de la madera empleada en su fabricación, su origen, tamaño y tiempo de contacto, el aporte que brindará al vino. El propósito de este trabajo es evaluar la influencia del tiempo de contacto en la relación vino/madera alternativa. Partiendo de la base aconsejada por los proveedores de la misma para vino tinto: 3 a 6 semanas para el caso de chips y 3 a 6 meses para duelas. Para el diseño experimental se utilizaron chips y duelas que estuvieron en contacto con vino de variedad Malbec durante un tiempo total de 109 días. Esto basado en el tiempo máximo aconsejado para el alternativo chip y mínimo para el alternativo duela. Teniendo en consideración que 100 días representa el tiempo máximo aconsejado para la utilización de chips y mínimo para el empleo de duelas, la prolongación en nueve días se debió a la disponibilidad del panel de cata. En esta investigación se concluye que el tiempo de contacto respeta lo indicado por el proveedor. Con respecto a estadías que superen los mismos se concluye que el contacto sin lugar a dudas no puede ser indefinido. Si bien se puede superar la sugerencia de tiempo máximo manteniendo en general buena calidad en el aporte otorgado llega un punto a partir del cual equilibrio, armonía, integración e intensidad frutal se ven marcadamente deteriorados.