

El riego y el aclareo de racimos, puntos clave de la calidad del vino Tempranillo

Las conclusiones, extraídas de una tesis doctoral defendida por Esther Gamero, afirman que reducir el aporte de agua al viñedo y disminuir el nivel de carga de las plantas pueden ser dos factores clave para mejorar la calidad del vino Tempranillo

Reducir el aporte de agua al viñedo por debajo de las necesidades de las plantas y disminuir el nivel de carga mediante la eliminación de racimos (aclareo) al inicio del período de maduración de la uva, pueden ser la clave para mejorar su composición e incrementar la calidad del vino Tempranillo.

Ésta es una de las principales conclusiones de la tesis doctoral 'Incidencia del riego y el nivel de carga sobre la calidad de uvas cv. Tempranillo en Extremadura', defendida por Esther Gamero. Su objetivo ha sido estudiar el efecto tanto de forma aislada como combinada de ambas prácticas agronómicas sobre la calidad enológica de la cosecha y los vinos elaborados.

El estudio se ha desarrollado en dos de los centros que forman parte de CICYTEX, Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura e Instituto de Investigaciones Agrarias Finca La Orden-Valdesequera, durante cuatro campañas vitícolas consecutivas, entre los años 2005 y 2008.

En este trabajo se ha investigado también cuáles, cómo y en qué medida, los diferentes componentes polifenólicos presentes en los vinos variedad Tempranillo son los responsables de su intensidad, tonalidad, estabilidad del color y astringencia.

Este estudio pone de manifiesto que el riego del viñedo no tiene por qué ir en detrimento de la calidad del vino. Se ha comprobado que los distintos tratamientos provocan diferencias en la cantidad y distribución de las sustancias fenólicas de los vinos, lo que hace que sus características cromáticas sean diferentes. Así, la dosis de agua aplicada influye en la tonalidad del vino mientras que el nivel de carga modifica la intensidad del mismo.

CONCLUSIONES

Los resultados de la tesis muestran que tanto el nivel de riego como el aclareo afectan de forma significativa al contenido en determinados componentes del vino, especialmente al contenido en alcohol, la acidez y a la cantidad y distribución de sustancias polifenólicas de los vinos, lo que repercute en las características sensoriales de los mismos.

La adopción de una dosis de riego moderada, inferior a las necesidades hídricas de las cepas, da lugar a vinos menos ácidos y de mayor contenido fenólico que los procedentes de cepas regadas con mayores cantidades de agua. Por otra parte, mediante la técnica del aclareo se logran vinos de mayor

grado alcohólico y contenido fenólico, pero menos ácidos.

Estas diferencias se han confirmado también a través del análisis sensorial llevado a cabo por los expertos catadores que integran el panel de cata del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX), centro adscrito a CICYTEX.

Los vinos procedentes de cepas con la menor dosis de riego fueron descritos como de mayor intensidad de aroma floral y menor persistencia en boca. Por su parte, el aclareo provocó vinos con sensaciones gustativas de más equilibrados y estructurados. Finalmente, la combinación de los dos tratamientos provocó mayor intensidad de color, persistencia y equilibrio. Por todo ello, puede concluirse que ambas prácticas, bien por separado, pero más aún combinadas, pueden resultar beneficiosas al dar lugar a vinos mejor apreciados por los catadores.

La tesis ha estado dirigida por las doctoras de CICYTEX, M^a Esperanza Valdés y M^a del Henar Prieto, y la doctora M^a Teresa Guerra, del Centro Universitario Santa Ana (adscrito a la Uex). El trabajo ha obtenido la máxima calificación, Sobresaliente Cum Laude.

El contenido de este comunicado fue publicado primero en la página web de GOBEX

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Gastronomía Extremadura](#) [Industria Alimentaria](#) [Gaming](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>