

COMPORTAMENT ENOLÒGIC DELS CLONS DE LA VARIETAT TREPAT

Margarita Vilavella Araujo¹

RESUM

Un aspecte interessant de la selecció clonal de la varietat trepat és observar el comportament enològic de cada clon davant d'un tipus de vinificació; en el nostre cas i a causa dels kilograms collits de cada clon es realitzà en blanc, amb una extracció de most a molt baixa pressió per evitar tacar el most. La fermentació alcohòlica es va realitzar a temperatura controlada i amb sembra de llevat seleccionat actiu. El vi es va estabilitzar i es va embotellar abans de realitzar les anàlisis fisicoquímiques i organolèptiques per a la seva caracterització.

RESUMEN

Un aspecto interesante de la selección clonal de la variedad *trepat* es observar el comportamiento enológico de cada clon frente a un tipo de vinificación; en nuestro caso y debido a los kilos vendimiados de cada clon se realizó

en blanco, con una extracción de mosto a muy baja presión para evitar manchar el mosto. La fermentación alcohólica se realizó a temperatura controlada y con siembra de levadura seleccionada activa. El vino se estabilizó y se embotelló antes de realizar los análisis físico-químicos y organolépticos para su caracterización.

INTRODUCCIÓ

L'INCAVI, dins de les seves funcions, que ha desenvolupat des de fa anys, té la selecció clonal de varietats, com el trepat, xarel·lo, picapoll i d'altres. Una de les tasques d'aquest treball és la vinificació de la collita obtinguda de cada clon per a elaborar els vins i caracteritzar-los.

La selecció clonal no inclou solament els aspectes vitícoles del comportament dels clons sinó que també hi és molt important l'estudi del seu comportament des del punt de vista de les vinificacions i els vins obtinguts. La qualitat comprèn un conjunt d'aspectes vitícoles, que van des del desenvolupament de la maduració fins a aspectes d'elaboració que poden interactuar i condicio-

1. Doctora enginyera agrònoma. Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI). Plaça Àgora, 2. Pol. Industrial Domenys II. 08720 Vilafranca del Penedès. Telèfon (+34) 938 900 211. Fax (+34) 938 900 354. A/e: mvilavella@gencat.cat.

nar les aptituds dels clons a un tipus o estil de vi produït.

Tota selecció clonal inclou l'obtenció de vi per a poder completar la fotografia del clon que s'ha d'estudiar i determinar quina serà la millor elecció amb vista al viticultor i als cellers. Es pot dir que l'objectiu final de tota selecció clonal és l'obtenció de la millor matèria primera relacionada amb un tipus de vi.

OBJECTIUS

L'objectiu de les vinificacions dels clons sotmesos a estudi és obtenir un vi del qual hom pugui analitzar les característiques fisicoquímiques i organolèptiques, cosa que, juntament amb els estudis vitícoles, ajudarà a decidir les millors aptituds de cada clon.

PROTOCOL DE TREBALL

La selecció clonal es du a terme des de l'any 1999, però a partir de l'any 2003 i en funció dels quilos de verema per clon entrats al celler de l'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès, es va creure millor vinificar cada clon separatament. La vinificació es va decidir fer en blanc, perquè en els anys anteriors s'havia observat que en aixafar el raïm la quantitat de color en el most era inapreciable per a la majoria dels clons. L'extracció del most es va fer amb una pressió molt baixa que mai no va arribar a més de 2 kg de pressió, per a no tacar-lo. L'any 2005 es va decidir fer la vinificació en negre amb maceració fins el premsat a densitat 1.000, però en obtenir resultats dolents, es va continuar fent-

les en blanc. El desfangat va ser estàtic de 10-12 hores. A la verema 2007, atès que es van poder entrar més quilos per clon, es va fer el primer any de prova i per a cada clon es van realitzar elaboracions en rosat amb maceració en fred (8 hores) i ús d'enzims per a extreure'n color. El most així obtingut es va desfargar estàticament durant 10-12 hores. El most net va ser col·locat en un dipòsit de cabuda suficient i entrat a la cambra de fred (16 °C-18 °C) per a la seva fermentació alcohòlica després d'haver-hi fet sembra amb llevat seleccionat actiu.

El control diari de la densitat indica el moment del primer trasbals. Posteriorment i passats almenys 10 dies, es fa un segon trasbals i s'ajusta el sulfurós per tenir una concentració final de 15 a 20 mg/L en forma lliure.

Abans de fer l'embotellament dels vins s'estabilitzen pel fred i es filtren. Un cop embotellats s'analitzen els següents paràmetres fisicoquímics: grau alcohòlic adquirit, acidesa total expressada en g/L d'àcid tartàric, pH i paràmetres de color i contingut en polifenols. L'anàlisi sensorial de cadascun dels clons es du a terme almenys quinze dies després de l'addició de sulfurós principalment per a evitar interferències olfactives.

S'ha desenvolupat una fitxa de tast per a determinar les característiques organolèptiques que presenten els vins i poder comparar-los any darrere any.

RESULTATS

Els resultats de les vinificacions de cada clon s'han considerat a partir

de l'any 2003 perquè abans d'aquest any es vinificaven tots els clons junts, ja que no n'hi havia una quantitat suficient per a fer-los individualment i, per tant, hi havia un únic vi general.

L'any 2003 es van començar les vinificacions de cadascun dels clons, però els resultats obtinguts encara no es poden considerar significatius perquè les vinificacions són de 8 a 25 litres (quantitats molt petites). L'any 2004 ja es van poder homogeneïtzar més els quilos de cadascun dels clons i vam obtenir vinificacions de 25 litres, sempre en blanc. Els resultats dels paràmetres de grau alcohòlic adquirit, acidesa total tartàrica, pH i paràmetres de color i organolèptics es van poder fer als clons vinificats.

Quant als diferents clons, els graus alcohòlics adquirits es poden considerar baixos, atès que no sobrepassen els 10° v/v. En relació amb l'acidesa total, excepte el 2003 i el 2005, que presenten valors lleugerament baixos (4,6 i 5 g/L), la resta d'anys es caracteritzen per una bona acidesa total (valors de 6, 6,4, 6,5). Els pH presenten valors que estan per sobre de 3,2 i que arriben fins a 3,4 i 3,5. Els valors de polifenols totals expressats per lectura d'absorció a 280 nm han variat de 4,3 a valors de 10 en funció de l'efecte de la pressió d'extracció a cada clon, i de la maceració realitzada. L'any 2005, en el qual es va vinificar en negre, el valor mitjà d'absorbància a 280 nm va pujar a un valor de 17 a 20 en funció del clon. La intensitat de color varia en funció del clon, si comparem vinificació en blancs i vinificació en rosat de l'any 2007, que es va vinificar després de fer-ne la maceració en fred amb enzims, la intensitat del

color va pujar inclús per a alguns clons i va presentar més intensitat que la de l'any 2005, que com ja s'ha dit va ser una vinificació en negre. Això indica que els enzims afavoreixen de manera important l'extracció d'antocians i no tant la de polifenols, en el temps de contacte utilitzat. El comportament dels clons en vinificació en negre podria ser de més extracció de polifenols que d'antocians durant els dies de fermentació amb la pellofa.

L'anàlisi sensorial es va realitzar per a cada clon després de l'embotellament. Els atributs valorats van ser l'aroma global, l'aroma de fruita, l'aroma vegetal i l'aroma d'espècia, en l'aspecte aromàtic. En boca, els atributs van ser el gust global, la sensació tànica i l'astringència. En l'aspecte visual, es va demanar una valoració del color.

CONCLUSIONS

El grau alcohòlic adquirit pels diferents clons vinificats es pot considerar baix segons el tipus de vi que es vulgui elaborar.

La relació grau-acidesa permet allargar més la data de verema perquè pugi el grau sense desequilibrar aquesta relació.

El contingut de polifenols totals és directament proporcional a la maceració. S'ha de considerar que amb valors de polifenols totals superiors a 5 es rebutjaria com a vi blanc.

En principi, no es recomanaria la vinificació en negre per a aquests clons

pel poc grau que presenten i perquè el contingut de polifenols totals no és suficient per a obtenir un vi negre.

Les vinificacions de l'any 2007 d'elaboració en rosat es presenten promete-

dores i es considera la possibilitat de repetir-ho fixant uns valors de polifenols totals i intensitat colorant orientatius per a les vinificacions.