

# NUEVAS TENDENCIAS EN LA ELABORACIÓN Y CONSUMO DE VINOS

ASOCIACIÓN DE ANTIGUOS ALUMNOS UPV  
5 Septiembre 2005

*José Luis Aleixandre Benavent  
Universidad Politécnica de Valencia  
jaleixan@tal.upv.es*

***1. BUENA ADAPTACIÓN DE ALGUNAS VARIETADES FORÁNEAS EN DETERMINADAS ZONAS VITÍCOLAS (Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot, Cabernet-Sauvignon, etc.).***



## ***2. RECUPERACIÓN DE VARIETADES AUTÓCTONAS EN VÍAS DE DESAPARICIÓN (Rufete, Juan García, Verdil, Mandó, Picapoll, Callet, Parraleta, etc.).***



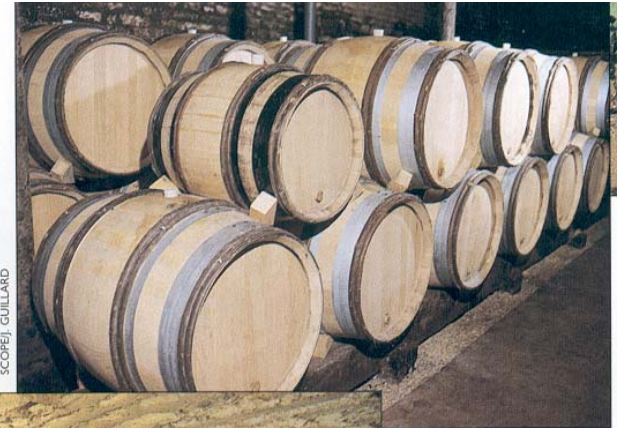
### ***3. NUEVAS APTITUDES ENOLÓGICAS DE ALGUNAS VARIETADES UTILIZADAS TRADICIONALMENTE EN LA ELABORACIÓN DE VINOS ESPECIALES (Moscatel, Verdejo, Pedro Ximénez, Palomino fino, etc.).***



***4. ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS JÓVENES MAS LONGEVOS, CON MAYOR ESTRUCTURA Y GRADO (Gewürztraminer, Albariño al estilo Riesling, etc.).***



***5. DESARROLLO DE LAS APTITUDES PARA LA CRIANZA DE ALGUNAS VARIETADES TRADICIONALES, YA SEA SOLAS O BIEN MEZCLÁNDOLAS CON VARIETADES FORÁNEAS (Bobal, Garnacha, Graciano, Cariñena, Monastrell-Syrah, Bobal-Cabernet, etc.)***



SCOPEJ, GUILARD



SCOPEJ, GUILARD

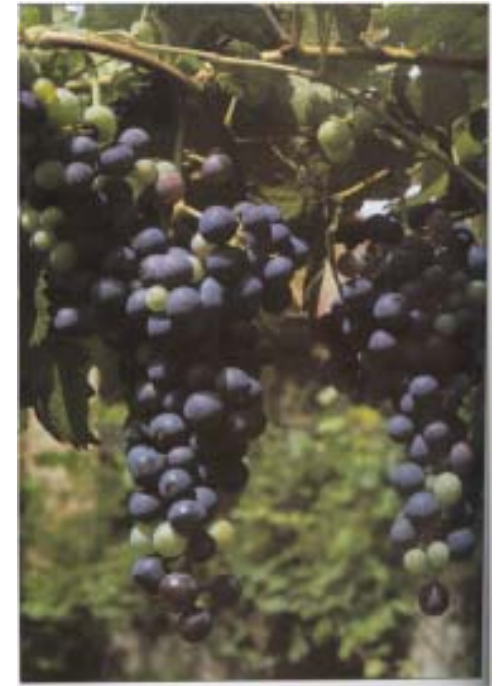
## ***6. APARICIÓN DE LOS VINOS DE PAGO (también llamados vinos de autor o de alta expresión).***



## ***7. ELABORACIÓN DE VINOS DE NUEVAS VARIETADES FORÁNEAS (Syrah, Cabernet franc, Petit Verdot, Carmenere, Barbera, etc.).***



## ***8. POTENCIACIÓN DE LA MADUREZ FENÓLICA FRENTE A LA TRADICIONAL MADUREZ GLUCOMÉTRICA.***



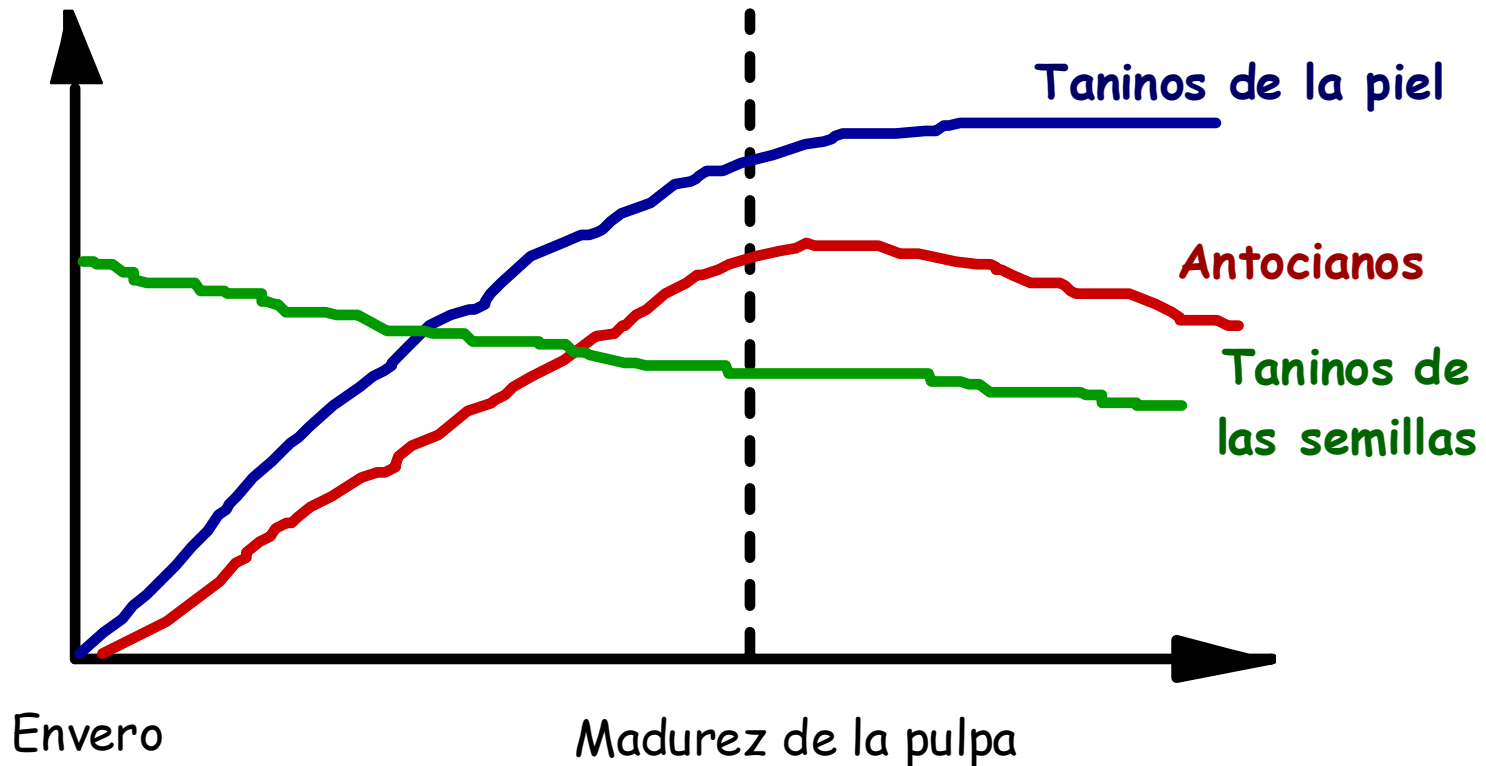
### **TIPOS DE MADUREZ**

**MADUREZ DE LA PULPA** = Máxima relación  
Azúcar/Acidez

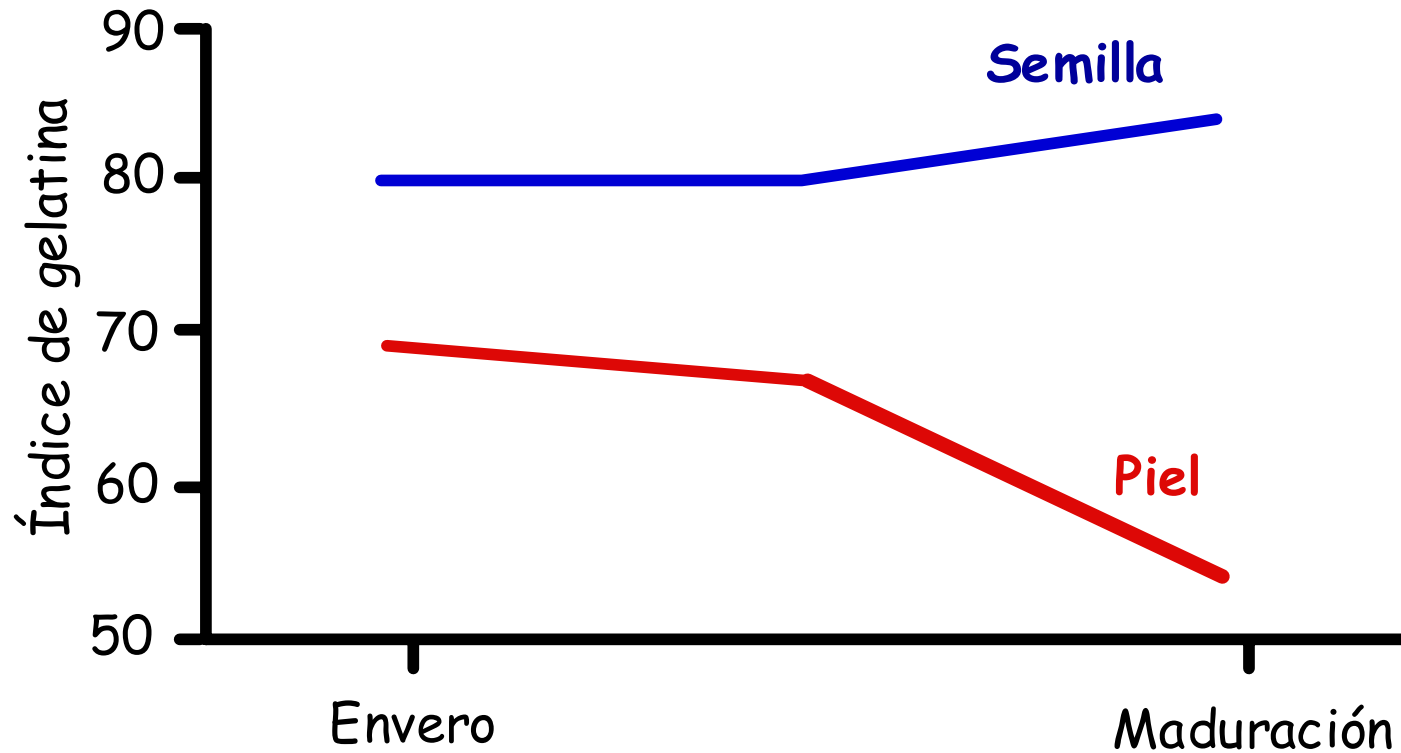
**MADUREZ FENÓLICA** = Madurez óptima para  
la elaboración de vinos  
tintos de gran calidad.

**MADUREZ FENÓLICA: Hollejo (flavonoles, antocianos, taninos)  
Pepitas (taninos)**

Evolución de los compuestos fenólicos durante la maduración



## Evolución de la astringencia de los taninos durante la maduración

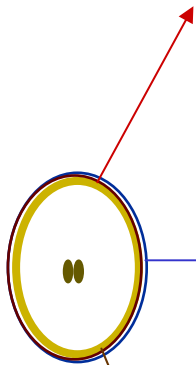


# Influencia del grado de madurez sobre la solubilización de los antocianos

Inicio fermentación; Medio acuoso; temperatura moderada

## Piel

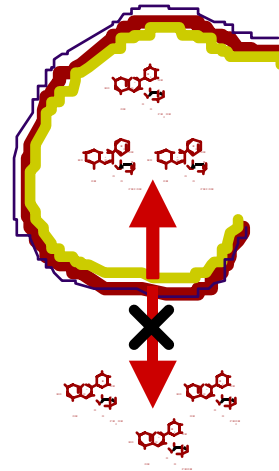
Uva verde: Poco color  
Uva madura: Mucho color



Pruina  
(impermeable)

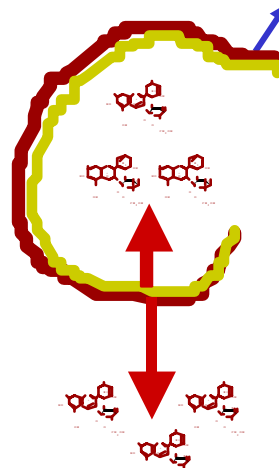
## Capa de células de la pulpa

- Uva verde: Capa gruesa  
- Uva madura: Capa fina

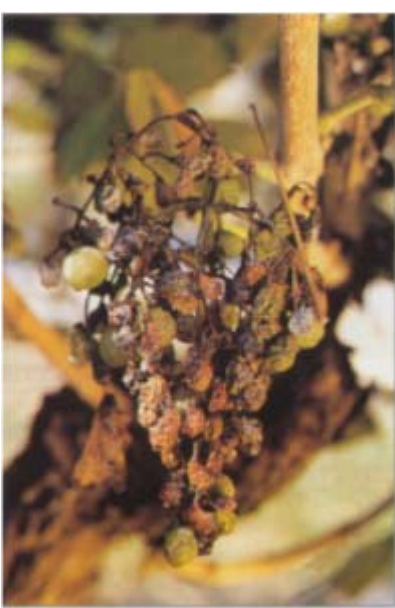


Intercambio únicamente por la cara interna  
- Uva verde:  
Difícil extracción del color  
- Uva madura:  
Facil extracción del color

Fermentación avanzada; Medio hidroalcohólico; temperaturas altas



Solubilización de la pruina  
Intercambio por las dos caras



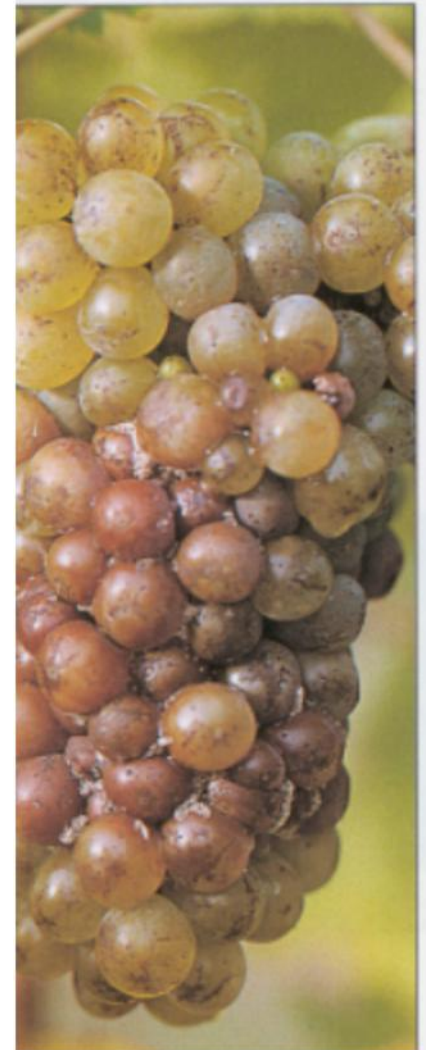
## **9. LA CALIDAD SANITARIA DE LA UVA COMO ÚNICA VÍA PARA LA OBTENCIÓN DE VINOS DE CALIDAD.**

### **LA PODREDUMBRE GRIS**

Es debida al hongo ***BOTRYTIS CINEREA***.

***Es perjudicial por:***

- 1. PRODUCE UNA PERDIDA DE VOLUMEN DE MOSTO.**
- 2. DESTRUYE LOS ANTOCIANOS, PRODUCIENDO LA QUIEBRA OXIDÁSICA.**
- 3. DESAPARICIÓN DE COMPUESTOS AROMÁTICOS DEL HOLLEJO.**
- 4. APARICIÓN DE SABORES A MOHO Y FENOL EN EL VINO.**
- 5. LOS VINOS OBTENIDOS SON RICOS EN METANOL.**



# 10. IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE VINIFICACIÓN:

- ❖ Criomaceración
  - ❖ Fermentación en barrica
  - ❖ Nieve carbónica
  - ❖ Delestage
- Fermentación maloláctica en barrica
  - Maceración carbónica
  - Flash-deténte
  - Microoxigenación, cliqueur.

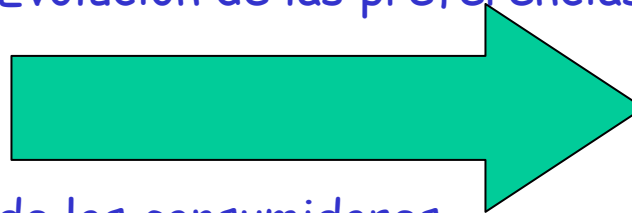


# Preferencias de los consumidores

*Antes*



Evolución de las preferencias



de los consumidores

*Ahora*



❖ Vinos de color teja

❖ Aromas muy marcados por la oxidación y por la madera.

❖ Paladar muy suave

❖ Color rojo muy intenso que mantiene las notas violáceas mucho tiempo.

❖ Aroma complejo con equilibrio entre la fruta y la madera.

❖ Tánicos y estructurados, sin marcar excesivamente la astringencia ni el sabor amargo.