

RESUMEN

Actualmente la demanda de vinos de calidad va en aumento frente al descenso de consumo de los vinos gama baja. En este sentido, los vinos que más se solicitan en el mercado son los más equilibrados, con cuerpo pero sin que presenten aristas, de exceso de astringencia acidez o amargor.

Tradicionalmente, la variedad Bobal producía vinos con una potente carga tánica y con cierto amargor de fondo, que los excluía del catálogo de vinos de calidad.

Para paliar dichas deficiencias, hasta la fecha se han realizado multitud de estudios sobre los métodos de cultivo agronómico de esta variedad, aunque no se habían evaluado técnicas de vinificación adaptadas a las características morfológicas específicas de la variedad Bobal.

El objetivo de este trabajo es la evaluación de diferentes métodos de maceración aplicados a la mejora de la calidad de vinos tintos de la variedad Bobal a partir de los resultados analíticos de su composición polifenólica y sensorial. Para ello se han realizado tres ensayos con distintos sistemas de maceración. Por una parte se aborda el estudio del efecto sobre distintas variedades (Garnacha, Bobal y Tempranillo) y posteriormente se ha estudiado la respuesta de los sistemas de maceración ante uvas de la variedad Bobal con dos grados de maduración diferentes.

Para determinar cuál es el método que mejor se adapta a nuestro objetivo, los vinos obtenidos se han evaluado mediante dos procesos de análisis. En un primer momento se ha obtenido el perfil de la composición polifenólica de cada vino obtenido mediante análisis de laboratorio. Posteriormente se ha realizado una evaluación sensorial y los datos derivados de dicha evaluación se han procesado mediante técnicas de análisis multicriterio como método de homogeneizar los resultados de los expertos.