La variedad Bobal ha sido el símbolo del vino tinto de Utiel-Requena, siendo considerada como una variedad de segundo nivel capaz de producir vinos tintos de mezcla y rosados afrutados y ligeros. De un tiempo a esta parte ha surgido por parte del consumidor un interés por variedades no catalogadas inicialmente como “nobles” pero que trabajadas adecuadamente tienen un potencial que puede diferenciarlas y aportar una nota diferente de calidad.

La aplicación de nuevas técnicas enológicas en la elaboración de estos vinos podría ser una herramienta útil para mejorar su composición y por ende su calidad. Esta Tesis Doctoral estudia el efecto de la microoxigenación, la crianza sobre lías y la adición de preparados experimentales de levaduras inertes, con el objetivo de mejorar la composición polifenólica de estos vinos, así como su estabilidad en el tiempo, estableciendo la metodología de trabajo más adecuada para aplicar estas técnicas de la forma más sencilla y efectiva.

Los vinos objeto de este estudio se elaboraron en la Escuela de Viticultura y Enología “Félix Jiménez” de Requena con uvas de la variedad Bobal procedente de la Denominación de Origen Utiel-Requena, durante tres años consecutivos. Los vinos fueron fermentados por el método tradicional, realizando la fermentación alcohólica y a continuación la fermentación maloláctica. Concluida esta, se retiraron las lías por decantación y posterior trasiego, y el vino limpio se introdujo para su conservación en distintos envases.

La experiencia ha consistido en someter un vino de la variedad Bobal a distintos tratamientos postfermentativos, en depósito de acero inoxidable y en barricas de roble americano. Se han realizado 11 experiencias, nueve de ellas en depósitos de 225 litros y 2 en barricas de 225 litros. Todas las experiencias se han realizado por triplicado.

Para ello, se utilizaron veintisiete depósitos de acero inoxidable, tres de ellos se conservaron sin ningún tratamiento para actuar como testigos de la conservación, a tres de ellos se les adicionó un 10% de las lías previamente extraídas y se les realizó la técnica del “batonage” tres días a la semana, seis fueron sometidos a microoxigenación adicionando 5 mL de oxígeno por mes y litro de vino, y a tres de éstos se les adicionó también un 10% de las lías previamente extraídas y se les realizó “batonage” tres días a la semana.

Al mismo tiempo, el vino se introdujo en quince depósitos de acero inoxidable de 225 litros, adicionándose por triplicado cinco preparados de levaduras inertes (dos autolisados de levaduras, una manoproteína obtenida por lisis térmica, levaduras inertes y levaduras inertes con β-glucanasas, haciendo removidos periódicos, con la finalidad de determinar si el efecto de

estos preparados sobre el vino puede ser similar al encontrado en los vinos criados con lías y “batonage”.

El vino recién elaborado se introdujo también en seis barricas de roble americano de 225 litros, en tres de ellas se conservó el vino sin ningún tratamiento para que actuase de testigo de la crianza en barrica, y a las otras tres se les adicionó un 10% de las lías previamente extraídas y se les realizo “batonage” tres días a la semana

Estos distintos tratamientos se mantuvieron durante seis meses, realizándose muestreos mensuales para determinar la composición polifenólica de los vinos y su evolución en el tiempo y así poder establecer posteriormente tanto el tratamiento como el tiempo óptimo de conservación.

La crianza de los vinos en barrricas dio lugar a menos pérdidas de color y de polifenoles, favoreció la condensación de los antocianos dando lugar a moléculas más estables, así como el mayor incremento del grado de polimerización de los taninos, pero al cabo de seis meses de conservación, son los que presentan mayor astringencia. Los vinos microoxigenados tienen un comportamiento similar al observado en los vinos en barrica. Para cada tratamiento aplicado, la presencia de lías disminuye de forma significativa el color de los vinos, la concentración de polifenoles y el grado de polimerización de sus taninos, pero incrementa los complejos tanino-polisacárido y disminuye la astringencia de los vinos. Los preparados de levaduras secas inactivas formados por autolisados de levaduras, extractos parietales de levaduras y manoproteínas, mantienen mejor el color que los tratamientos con lías, y la concentración de polifenoles en valores comparables a los encontrados en los vinos criados en barrica, dan lugar a la formación de un gran número de complejos tanino-polisacáridos, y reducen la astringencia.

La baja astringencia que presentan los vinos criados sobre lías y adicionados de preparados LSI, junto con el volumen en boca y la sensación de untuosidad ocasionada por la unión de estos polisacáridos a los taninos, hace que estas técnicas resulten muy interesantes para afinar los vinos de Bobal que por sus características no pueden pasar largos periodos en barrica. La pérdida de color que traen consigo puede no tener mucha importancia en una variedad ya de por si rica en color. La crianza en barrica con lías y la microoxigenación en presencia de lías favorecen tanto el mantenimiento de los polifenoles, como una baja astringencia y una alta concentración de complejos polisacárido-tanino que incrementan la estructura y la untuosidad de los vinos.