

Con el fin de mejorar las propiedades organolépticas del vino, se han llevado a cabo experiencias con diferentes técnicas de vinificación en depósitos 500 L, durante la vendimia 2007 con la variedad Tempranillo y dentro de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid”.

Las técnicas empleadas fueron:

Convencional (C): fermentación a temperatura controlada (25-30°C) y dos bazuqueos diarios hasta el momento del descube, realizado a los 15 días del encubado.

Fermentación Separada de hollejos (FS): separación inicial de los hollejos y el mosto de escurrido. Los hollejos se refrigeran para evitar su fermentación y el mosto fermenta hasta densidad 1040 g/L, momento en el que se une a los hollejos macerando quince días para fermentar según el proceso C.

Extracción Diferida de Antocianos (EDA): la vendimia estrujada y encubada entre 20-26 °C durante quince días, no sufre bazuqueo hasta un valor de densidad aproximado de 1040 g/L, momento en que se fermenta según el proceso C.

Maceración prefermentativa en frío (F): se lleva a cabo una maceración en frío (10°C) anterior al comienzo de la fermentación, durante cuatro días. Pasado este tiempo la mezcla se lleva a 20°C y se inocula con levaduras seleccionadas fermentando y realizándose el descube a los 15 desde la inoculación.

Los resultados de la vendimia 2007 muestran que las elaboraciones FS (Fermentación Separada de hollejos) y Maceración Prefermentativa en Frío (F) presentan valores superiores al resto de los procedimientos en el contenido polifenólico (Taninos Totales, Índice de Polifenoles Totales), Intensidad de Color e Índice de Diálisis. Los vinos elaborados mediante la técnica F muestran los mayores valores en tanto por ciento de taninos astringentes.

El análisis mediante cata descriptiva por jueces expertos muestra que las elaboraciones no convencionales (EDA, F y FS) tienen una mayor calidad aromática que la elaboración convencional (C). Los catadores mostraron su preferencia hedónica en conjunto por los vinos elaborados mediante las técnicas F y FS frente a los vinos de las técnicas C y EDA.