



ÍNDICE DE MADURACIÓN DE LA UVA

por Jorge Luis Mazaira Pérez

Director Técnico D.O. Valdeorras

La fijación de la vendimia para la recolección de la uva tiene gran importancia para la calidad del tipo de vino que se va a elaborar. Para determinar el momento adecuado de la recolección es imprescindible que el enólogo realice análisis físico-químicos denominados "Índices de maduración", para determinar el estado de la uva.

Rousseau y Delteil crearon en el año 2000 un método de análisis sensorial descriptivo cuantitativo de las uvas siguiendo la norma ISO 11035, consistente en un método que estudia los componentes básicos de la baya: pulpa, hollejos y pepitas. Para realizar este análisis, se ha de seleccionar de forma aleatoria varios racimos del viñedo, de los que se degustarán tres bayas para emitir una conclusión final al terminar la degustación.

Análisis

– Análisis de bayas:

En este apartado se realiza un examen visual y táctil que requiere el estudio de tres descriptores: aptitud frente a aplastamiento, aptitud al desgranado y color de la baya. La valoración de estos elementos se efectúa otorgando de uno a cuatro puntos según el estado de maduración.

Aptitud al aplastamiento Aplastar la baya entre los dedos.	Bayas elásticas, se deforman ligeramente, pero vuelven a su forma inicial.	Baya dura, se rompe bajo fuerte presión.	Baya que se puede deformar fácilmente plástica, tarde en volver a su forma inicial.	Baya blanda, se aplasta completamente bajo ligera presión.
Aptitud al desgranado Separar la baya del pedicelo.	Baya adherente, el pedicelo arrastra un parte importante de la pulpa.	Baya muy adherente. El pedicelo rompe el hollejo.	Baya se desgrana fácilmente. El pedicelo arrastra un poco de pulpa no coloreada.	Fácil. El pedicelo arrastra muy poca pulpa, teñida de rojo.
Color negra. Uva	Rosa, rojo pálido.	Rojo.	Rojo oscuro.	Negro.
Color blanca. Uva	Tiende al verde, amarillo pálido.	Amarillo.	Amarillo pálido.	Amarillo.

- Análisis de la pulpa:

Durante esta fase se estudian cinco descriptores: adherencia de la pulpa al hollejo, sabor dulce, sabor ácido, aromas e intensidad de los aromas. En cuanto a su metodología, la valoración de la pulpa requiere la separación de la pulpa de los hollejos y las pepitas. Para ello, se han de poner los granos de la uva en la boca, extraer la pulpa de cada baya prensándolas con la lengua y el paladar, conservándose la pulpa y escupiendo las pepitas y hollejos.

Separación pulpa-hollejo Aplastar las uvas contra el paladar y masticar los hollejos.	Pulpa fuertemente adherente al hollejo y a las pepitas.	Capa de la pulpa adherente al hollejo.	Capa de la pulpa poco visible, pero liberación del mosto durante la masticación.	No hay liberación de mosto durante la masticación.
Azúcar Concentración de azúcar.	Pulpa poco azucarada.	Pulpa medio azucarada.	Pulpa azucarada.	Pulpa muy azucarada.
Acidez Concentración de acidez.	Pulpa muy ácida.	Pulpa ácida.	Pulpa de acidez media.	Pulpa poco ácida.
Aromas Análisis de la complejidad aromática.	Herbáceos.	Neutros.	Afrutado.	A mermelada.
Intensidad aromática Análisis de la intensidad aromática.	Débil.	Media.	Fuerte.	Muy fuerte.

- Análisis de los hollejos:

Son varios los descriptores que se estudian en este apartado: aptitud frente a la dilaceración de los hollejos, intensidad de taninos, acidez, astringencia, sequedad de los taninos, tipo de aromas e intensidad.

La metodología de análisis de hollejos es la siguiente: tras analizar la pulpa, se introducen en la boca los hollejos, se mastican a continuación con los molares de 10 a 15 veces siempre con el mismo número de movimientos. El triturado obtenido se desplaza con la lengua por la superficie del paladar mientras que el jugo resultante se pasa entre las encías y las mucosas labiales.

Dilaceración Masticar de 10 a 15 veces los hollejos.	Muy difícil. Fragmentos groseros.	Difícil. Fragmentos finos.	Bastante fácil. Pasta casi homogénea.	Fácil. Triturado homogéneo.
Intensidad de los taninos Pasar la lengua sobre el paladar.	La lengua resbala con gran dificultad.	La lengua resbala con dificultad.	Lengua ligeramente agarrada.	La lengua resbala sin esfuerzo.
Acidez Análisis después del triturado.	Hollejos muy ácidos.	Hollejos ácidos.	Hollejos de acidez media.	Hollejos poco ácidos.
Astringencia Análisis después	La lengua se desliza con	La lengua se desliza con	La lengua se agarra	La lengua resbala

del triturado.	gran dificultad por la encía.	dificultad por la encía.	ligeramente sobre la encía.	fácilmente sobre la encía.
Sequedad de los taninos Pasar la lengua sobre el paladar y evaluar el tiempo hasta salivar de nuevo.	La lengua se desliza con gran dificultad. Dificultad en segregar saliva durante cinco segundos.	La lengua se desliza con dificultad. Dificultad en segregar saliva durante algunos segundos. Granos grandes.	La lengua se agarra ligeramente. Poca dificultad para salivar de nuevo. Granos medios.	La lengua resbala sin esfuerzo sobre el paladar. Ninguna dificultad al salivar de nuevo. Granos finos y sedosos.
Aromas Análisis del triturado.	Herbáceos.	Neutros.	Afrutado.	Mermelada.
Intensidad Aromática Análisis del triturado.	Débil.	Media.	Fuerte.	Muy fuerte.

– Análisis de las pepitas:

En éste se realiza un examen visual y gustativo de las pepitas, para estudiar cinco descriptores: color, aptitud al aplastamiento, aromas, intensidad de los taninos y astringencia.

La metodología a seguir es analizar el color de las pepitas. Si aparecen trazas de color verde, no deben degustarse pues su fuerte astringencia saturaría las mucosas de la boca. En caso contrario, hay que romperlas con los incisivos y evaluar su dureza; luego, masticarlas y analizar el resto de los parámetros.

Color	Blanco, amarillo o verde.	Marrón-verde.	Marrón-gris.	Marrón oscuro.
Aptitud al aplastamiento Triturar las pepitas con los dientes.	Tegumento periférico blanco. Las pepitas se aplastan bajo fuerte presión de los incisivos.	Tegumento periférico fino. Pepitas todavía húmedas que se aplastan bajo presión de los incisivos.	Casi no hay tegumento. Pepitas duras, ligeramente crujientes.	Ausencia de tegumento periférico. Pepitas muy crujientes.
Aromas Análisis del triturado	Presencia de trazas verdes.	Herbáceo, verde.	Tostado.	Torrefacto.
Intensidad de los taninos Pasar la lengua sobre el paladar después de triturar las pepitas.	La lengua resbala con gran dificultad.	La lengua resbala con dificultad.	La lengua ligeramente agarrada.	La lengua resbala sin esfuerzo sobre el paladar.
Astringencia Análisis después del triturado.	El labio resbala con gran dificultad.	El labio resbala con dificultad.	El labio queda ligeramente agarrado.	El labio resbala fácilmente sobre las encías.

Resultado e interpretación

Los resultados del análisis sensorial se anotan en la ficha de degustación, en el han de aparecer los datos del catador, fecha, parcela, variedad y los descriptores a analizar con sus puntuaciones.

Una vez reagrupados los valores, se determinará el tipo de vino a elaborar. Para ello, los descriptores se reagruparán en cuatro clases de maduración: madurez tecnológica de la pulpa, madurez aromática de la pulpa, madurez aromática de los hollejos y madurez tánica de hollejos y pepitas. Para cada clase de maduración se realiza una puntuación de uno a cuatro, de tal forma que la puntuación cuatro representa una maduración óptima y la puntuación menor, una maduración que limita los tipos de vinos a elaborar.