

Chêne Newsletter de Desarrollos

Año 2008, Number 7

Resumen

- Envejecimiento natural de Barrica Americana: marcadores cualitativos.
- *Brettanomyces* y barricas.

Desarrollos Chêne proviene del Departamento de Investigación de Chêne & Cie.

Tópicos de Investigación: Interacciones entre la madera y el vino, análisis y metodos, higiene de bodega,...

Equipo de Investigación: Dominique de Beauregard, Gte., Marie Mirabel, enologo, Ph D
Stéphanie Huilizen, asistente. Nicolas Tiquet-Lavandier, enologo, ingeniero

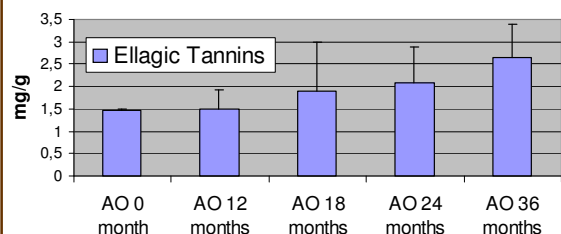
Envejecimiento Natural de madera americana: marcadores cualitativos. Por Nicolas Tiquet-

Algunos parámetros son usados para determinar la calidad de la Madera para propósitos de las Tonelerías. Uno de ellos es el secado de la Madera (de al menos 24 meses). Es bien conocido que, del punto de vista sensorial y cuando se consideran intercambios entre las duelas y el vino, este parámetro debe ser tomado en cuenta para la elección de las barricas.. El secado natural de la Madera Americana - *Quercus alba* - no habia sido estudiada. Este articulo examina estas observaciones, con evidencia química y cambios sensoriales que ocurren durante el secado Natural.

Tomamos muestras del parquet de secado de la Tonelería Canton en Kentucky, USA. Las muestras fueron de duelas con diferente largo de secado (desde recién aserrado, 12, 18, 24 y 36) pero todas de la misma especie botánica, lugar geográfico y características físicas. Se tomo suficientes muestras para medir desviaciones estándar en cada categoría. Taninos de la Madera, aromas, aldehídos y ácidos fueron medidos. Se determine los perfiles aromáticos para las mismas muestras por un ensayo de altamente especializado. Se trato estadísticamente todos los resultados.

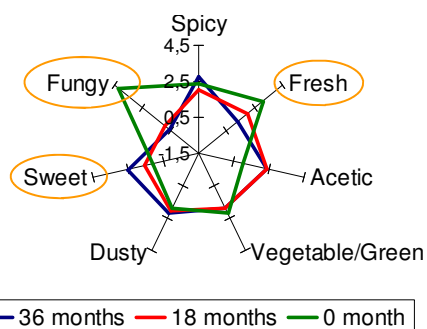
Evolucion de los taninos elagicos

Compuestos fenólicos libres tienden a aumentar a través del proceso de secado natural. Los taninos elágicos aumentan en el mismo sentido. Tienen un importante impacto en la estructura de l vino y en la sensación en boca.



Analisis sensorial

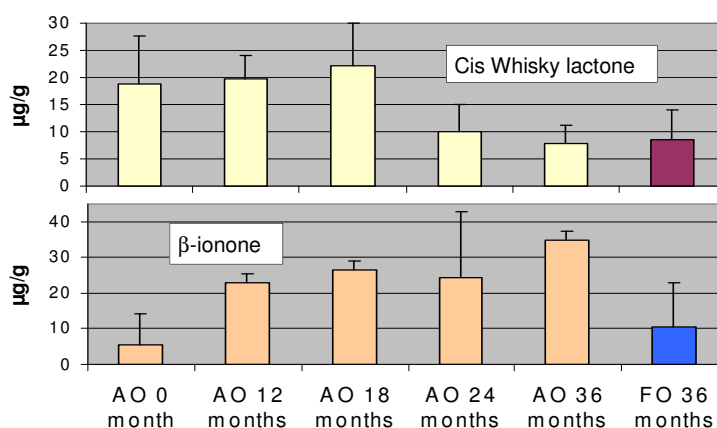
Los análisis sensoriales mostraron que los 3 descriptores significativos durante el envejecimiento son: : Verdor tiende a disminuir desde 0 meses a 36 meses, el carácter dulzón tiende a aumentar desde 0 meses a 36 meses y carácter mohoso disminuye enormemente durante los primero 18 meses de secado.



Otros resultados importantes

Whisky lactona (Aroma a coco) disminuye durante el proceso de secado cae a un nivel comparativo al de las duelas francesas envejecidas durante 36 meses.

β -ionona (aroma floral aroma) aumenta con el proceso de envejecimiento . Esto principalmente importante en barrica Americana. Al mismo tiempo con estas dos interesantes evoluciones, la variación estándar disminuye. En otras palabras,, a mayor secado las duelas son mas homogéneas.



El secado natural de la Madera Americana es un fenómeno complejo.

Hemos observado importantes diferencias entre las distintas muestras: cambios en la composición fenólica y cambios en los perfiles aromáticos. Estos cambios son perceptibles por el catador.

Un secado de 36 meses hace el 'típico' carácter de la barrica Americana (whisky lactona) menos obvio. Ciertamente deja una enorme complejidad y, y desarrolla nuevos aromas cualitativos.