

ENOLOGÍA EN LA RIBEIRA SACRA

Los vinos de mencia, albariño y godello comparten siete aromas

Un estudio de la Misión Biológica describe sus perfiles olfativos

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

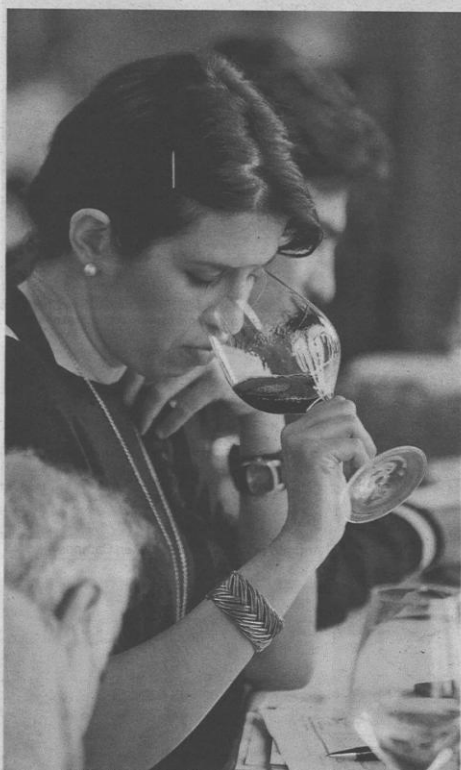
Más allá del arraigo en el viñedo gallego de las tres variedades con las que se elaboran, los vinos de mencia, albariño y godello marcan distancias una vez servidos en la copa. Y no solo por ser tintos o blancos. Más allá del aspecto visual, albariños y godellos parecen presentar características bien diferenciadas en aromas y sabores. Pero las apariencias engañan, al menos en su perfil olfativo. Los vinos jóvenes —sin ningún tipo de crianza— elaborados con las uvas más representativas de Ribeira Sacra, Rías Baixas y Valdeorras tienen bastante más en común de lo que se piensa. Según un estudio de la Misión Biológica de Galicia recientemente divulgado, al menos siete aromas están presentes en la cata de todos y cada uno de ellos.

El interés por la recuperación de variedades autóctonas y el análisis de las características singulares de los vinos gallegos va en aumento en los últimos años. Pese a ello, apunta la autora del trabajo, Mar Vilanova, «son pocos los estudios realizados sobre su caracterización sensorial». La investigación trata, precisamente, de cubrir ese vacío. Para ello aplica el análisis sensorial descriptivo cuantitativo —QDA, en sus siglas en inglés— al estudio del aroma de vinos jóvenes elaborados mencia, albariño y godello, por ser tres de las castas más representativas del potencial vitícola de Galicia.

Cuestión de memoria

Los más de quinientos compuestos volátiles que entran en juego en su aroma convierten la definición de los perfiles olfativos de un vino en una tarea cuando menos compleja. De la concentración de estos componentes, siempre variable, depende que el olfato humano pueda detectarlos y describirlos. «En el análisis sensorial, la descripción de aromas es una de las más delicadas, ya que necesita de forma muy especial de nuestra memoria olfativa», explica Mar Vilanova.

Cuando olemos un vino hay una serie de sustancias volátiles que estimulan el nervio olfativo, órgano desde el que se transmite la información al sis-



La descripción de aromas exige gran concentración. ALBERTO LÓPEZ

La descripción de aromas es uno de los aspectos más delicados de la cata de vinos

tema nervioso central. Su respuesta a los estímulos olfativos puede ser una sensación o una percepción. Sentir un aroma no tiene mayor historia para un individuo que no padezca alguna enfermedad que condicione la transmisión de ese estímulo. Un fuerte resfriado, por ejemplo, es incompatible con el ejercicio de la cata. Percibir un aroma, por el contrario, exige una interpretación, un ejercicio de memoria. Es lo que diferencia al simple aficionado del catador.

Los catadores seleccionados para esta investigación, todos con amplia experiencia en el análisis sensorial de vinos —y especialmente familiarizados

con los que se sometieron a su juicio— reconocieron 33 descriptores aromáticos en la variedad albariño, veintidós en la mencia y veinte en el godello. Aunque las variedades, las zonas de procedencia y los integrantes de los paneles de cata eran diferentes, hay siete descriptores que se repiten: «anís, banana, floral, herbáceo, manzana pera y tostado».

Más coincidencias

Como cabía esperar, el mayor número de coincidencias se produjo en la cata de los blancos de godello y albariño. Sea por afinidad entre las variedades, o por la aplicación de técnicas enológicas similares en la elaboración, ambos vinos compartieron dieciséis descriptores: «albaricoque, anís, banana, cítrico, floral, herbáceo, hierba seca, limón, mango, manzana, miel, pera, piña, rosa, tostado y tropical».

Para la definición del perfil sensorial de cada variedad, sin

RESULTADOS

ALBARIÑO

33 descriptores
Albaricoque, anís, balsámico, banana, cítrico, especias, floral, fresa, fruta madura, frutal, frutos secos, herbáceo, hierba fresca, humo, láctico, levadura, limón, lichi, mango, manzana, menta, metálico, miel, mineral, moscatel, naranja, pera, piña, rosa, tostado, tropical, vainilla

MENCIA

22 descriptores
Anís, balsámico, banana, café, cuero, fenol, floral, fresa, fruta roja, frutos secos, herbáceo, láctico, laurel, manzana, málico, mineral, pan, pasa, pera, petróleo, regaliz, tostado

GODELLO

20 descriptores
Albaricoque, almendra, anís, banana, cítrico, floral, herbáceo, hierba seca, limón, mango, mantequilla, manzana, melón, miel, pera, piña, rosa, té, tostado, tropical

COMUNES A LAS TRES

7 descriptores
Anís, banana, cítrico, floral, herbáceo, manzana, pera, tostado

embargo, se seleccionó un número menor de descriptores. Fueron desechados los que «por su baja intensidad o su baja frecuencia de aparición» no se consideran relevantes. La mayor frecuencia e intensidad obtenida en la cata de albariños fue del aroma «cítrico». En los de mencia predominó la «fruta roja» y en los godellos hubo mayor diversidad. Destacaron, en este caso, «manzana, floral, melón, pera y herbáceo».

Sobre la base de los descriptores más repetidos en el estudio de la Misión Biológica, un vino blanco joven de albariño se caracterizaría por aromas de «alcohol, cítrico, floral, fruta, fruta madura, herbáceos y manzana». En la mencia predominarían «fruta roja, balsámico, floral y láctico», mientras que en el godello destacarían las notas olfativas de «manzana, melón, melocotón, floral, cítrico, herbáceo, hierba seca, piña, tropical, tostado y pera».

Un informe destaca el nivel de gasto del turismo del vino extranjero

MONFORTE / LA VOZ

La demanda del turismo relacionado con el vino sigue siendo mayoritariamente de procedencia nacional, pero el gasto de los visitantes extranjeros aconseja promocionarse más en el exterior. Son algunas de las conclusiones del último Análisis sobre la Demanda de Rutas del Vino de España. Para su realización, se llevaron a cabo una serie de encuestas, entre octubre y la primera quincena de noviembre del pasado año, en siete rutas del vino españolas. En Galicia, Rías Baixas fue la referencia. El estudio no recoge datos de Ribeira Sacra, puesto que su ruta todavía no está integrada en esta asociación.

Aunque el enoturista se desplaza hasta una determinada ruta animado por el vino como elemento principal el informe hace hincapié en que su gasto beneficia a otros sectores. Esta forma de turismo «es la mejor excusa para acercarse a territorios donde disfrutar de su gastronomía, historia y tradiciones a partir y a través del vino». Este tipo de visitantes buscan mayoritariamente «lugares únicos en los que probar productos autóctonos, locales, de elaboración artesanal y a poder ser ecológicos».

Sin distinción de edad

El informe destaca, por otro lado, la importancia de la fidelización de los clientes, puesto que al tratarse, en muchas ocasiones, de visitas de proximidad «las escapadas enoturísticas pueden repetirse en diferentes momentos del año o en grupos diferentes». Otro aspecto más a tener en cuenta, de acuerdo con sus conclusiones, es que el turismo del vino «es una actividad practicada por todas las generaciones, de interés para diferentes perfiles profesionales, orígenes geográficos o sexos».

De las siete zonas objeto de estudio, Rías Baixas es la que atrae más visitantes con su ruta del vino, detrás de Jerez y Penedés, y por encima de Ribera del Duero, Rioja Alavesa, Somontano y Utiel Requena. El período elegido para la realización de las encuestas coincide, según los autores, con una de las épocas del año de mayor demanda para el turismo vitícola.