

El mouratón recupera la autoestima gracias al CSIC

Un estudio de la Misión Biolóxica sitúa esta variedade por encima de las otras tintas autóctonas por la complejidad de sus aromas

Fecha de publicación:
9/10/2011

El momento óptimo de la vendimia no tiene por qué ser necesariamente aquel en el que el fruto alcanza una determinada concentración de azúcares. Hay otros factores, además del grado alcohólico, que deberían tenerse muy en cuenta para ponerle fecha. A partir de esa premisa, el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha realizado una investigación sobre la presencia de compuestos fenólicos en las doce principales variedades gallegas. Sustancias presentes en la uva, en mayor o menor medida según la fase de madurez, que tienen gran importancia en el color, el olor, la textura e incluso los beneficios del consumo moderado del vino en la salud.

En el estudio, que se ha llevado a cabo a través de la Misión Biolóxica de Galicia, no solo se tuvieron en cuenta indicadores analíticos sobre la concentración de los compuestos fenólicos. También se llevó a cabo una cata de los vinos elaborados con las distintas variedades objeto de la investigación, con el fin de definir sus características visuales, olfativas y gustativas. Las conclusiones de los catadores fueron cuando menos llamativas. El denostado mouratón (negreda) y la tinta oubiña (albariño tinto), uva casi extinguida en el Salnés, merecieron las valoraciones más altas entre los tintos, por encima de mencia, brancellao, merenzao y sousón.

Los catadores destacaron del vino de mouratón, según informa el CSIC, su intensidad aromática y complejidad. En las fichas descriptivas que rellenaron se alude a sus aromas de moras y notas especiadas. Por otro lado, los análisis realizados durante la investigación evidenciaron su gran contenido en antocianos, sustancias cuya presencia es determinante en el color de los vinos. No obstante, la mayor concentración de compuesto fenólicos entre las variedades tintas se detectó en el merenzao y el sousón, circunstancia que según los expertos «a priori fai pensar que son castes cunha importante potencialidade enolóxica».

El salto a la práctica

«Tradicionalmente, a data de vendima fíxase en función de criterios tecnolóxicos ou comerciais, como o elevado contido en azucres e a baixa acidez dos mostos. A información que facilita este proxecto abre novas vías á hora de establecer o momento óptimo en función do viño que se desexe obter, con máis ou menos cor ou aroma», dice el investigador del CSIC Antón Masa. Lo ideal sería, según apunta, que en un futuro no muy lejano se pueda medir la concentración de compuestos fenólicos en la uva con un aparato similar a los refractómetros con los que ahora se controla su nivel de azúcares.