

CIENCIA ENOLÓGICA

Por *Ildefonso Mareca* CORTES

(Conclusión)

El estudio del metabolismo y de la morfología de las bacterias desarrolladas en el vino es tema de investigación actual, junto a trabajos de taxonomía y ecología de los géneros y especies descubiertos. A las bacterias lácticas hay que añadir las distintas especies de *Acetobacter*.

Aunque más conocidas las levaduras que las bacterias, se continúa el estudio de su metabolismo, sobre todo distinguiendo casos particulares, como el del género *Schizosaccharomyces*, que transforma el ácido málico en alcohol.

Siempre ha sido el aroma una cualidad intrínseca de los vinos, que sirve para diferenciar no sólo tipos muy distintos, sino dentro de un mismo tipo, de una misma producción, de la misma bodega más o menos homogeneizada, pequeñas distinciones.

El "bouquet" es, como se ha dicho, ramillete de perfumes que proceden de la uva unos, y otros se forman en fermentación, que se aunan y evolucionan primero en las fermentaciones y después durante la conservación y el añejamiento. El catador es un analista sutilísimo que distingue las menores diferencias en los vinos, impíricamente. En una bodega de vino de calidad, es imprescindible la presencia de un buen catador. Además, los catadores son especializados para cada tipo de vino.

Como es natural, el aroma de un vino es el conjunto de sus componentes volátiles que impresionan el sentido del olfato. Pues bien, recientemente se ha iniciado la aplicación de la

cromatología en fase gaseosa al análisis de la composición aromática de los vinos. Se han publicado las primeras experiencias de las Universidades de California y de Burdeos. Se han registrado hasta unos setenta y cinco componentes, algunos están sin identificar. Así se consigue diferenciar vinos muy distintos y también el efecto de los años de conservación en un mismo tipo. Por otra parte, los cromatogramas de vinos procedentes de la misma variedad de uva tienen marcadas semejanzas, que, a su vez, los diferencian de los cromatogramas de otros vinos. Se intenta la localización de los aromas en los hollejos que es, ciertamente, de donde proceden. Pero es ésta una rama joven de la investigación enología; hará falta mucha experiencia, realizada por múltiples centros, para conseguir conclusiones definitivas.

La composición polifenólica de los vinos no sólo interviene por el color en una prueba organoléptica, sino que también contribuye de manera señalada en las sensaciones del paladar, y no sólo porque la estringencia corresponde a los taninos.

La cromatográfica de diferentes tipos, sobre papel o sobre columna o de capa fina; la polarografía y otros procedimientos analíticos "redox"; los métodos de estudio del estado coloidal y de los fenómenos coloidales, son técnicas de trabajo usuales en la experimentación de los polifenoles naturales, que hoy se realiza en los principales centros de investigación, no sólo enología, sino vegetal en general. Este es otro de los campos del desconocimiento humano.