

## El Correo del Vino Diario

## Viticultura y enología

## Premio a una investigación aragonesa que resuelve un enigma del aroma del vino

**La Sociedad Italiana de Viticultura y Enología galardona la explicación al olor azufrado.**

Vicente Ferreira, director del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE) de la Universidad de Zaragoza, y Ernesto Franco Luesma, que finaliza la tesis bajo su supervisión, han sido distinguidos con el Premio Oenoppia 2015 de la Sociedad Italiana de Viticultura y Enología (SIVE) por su investigación sobre "Comprender y manejar los problemas de reducción" en el vino.



El trabajo resuelve uno de los enigmas del envejecimiento del vino en botella: la aparición de desagradables aromas "azufrados". Los investigadores han demostrado que estos aromas, que se manifiestan meses o años después del embotellado, tienen su principal origen en la fermentación alcohólica y en los tratamientos con sales de cobre que los enólogos aplican para su eliminación.

La clave está en que esos aromas (mercaptanos y sulfuro de hidrógeno), al contrario de lo que se pensaba, no son eliminados con los tratamientos con las sales de cobre, sino que permanecen en el vino bajo forma de complejos inodoros.

Cuando el vino es almacenado en recipientes que no dejan pasar aire, como una botella con un buen corcho o un "screw cap", su alto contenido en antioxidantes provoca la "reducción" de aquellas sales de cobre con la consiguiente ruptura de los complejos y el desarrollo del molesto aroma.

A lo largo del trabajo se han desarrollado también las herramientas para poder anticipar con precisión la cantidad de aromas de reducción que un vino formará con el tiempo, lo que abre un amplio abanico de oportunidades para controlar y resolver el problema con una gestión adecuada de la crianza y del taponado.

El estudio es la conclusión de más de cinco años de trabajos específicamente dirigidos a comprender la maduración del aroma del vino a lo largo de la crianza, dentro de dos proyectos financiados por el MINECO español y con el apoyo de la Diputación General de Aragón.

El concurso está promovido por La Sociedad Italiana de Viticultura y Enología (SIVE) con el fin de fomentar el diálogo entre los sectores de la investigación y la producción del mundo vitivinícola.

El concurso es muy competitivo e internacional. Un panel internacional formado por más de 40 científicos seleccionó de entre más de 50 candidatos, 20 trabajos que fueron presentados en el mes de mayo a una amplia audiencia de técnicos durante Enoforum 2015, la última edición de este evento que se celebra cada dos años en Italia.

Los trabajos estuvieron a disposición vía grabación Web de los más de 2.000 asociados de la SIVE. Un panel mixto formado por científicos y técnicos eligió 6 trabajos como finalistas, y de entre los 6 y mediante votación secreta, los miembros de la SIVE seleccionaron el trabajo finalmente premiado.

Otro trabajo español ("La barrica de roble y el oxígeno: comparaciones, hechos e hipótesis", de María del Álamo Sanza, de la Universidad de Valladolid), también tuvo alta puntuación y fue seleccionado como finalista.

La entrega de los premios tendrá lugar el próximo 4 de noviembre en el marco de la feria SIMEI, en Milán.