

PARÁMETROS QUE CARACTERIZAN A UN VINO DE AUTOR DE BOBAL

Rafael Cambralla Diana

Grupo de Comunicaciones,
Sistemas de Tasa Múltiple e Ingeniería Biomédica
(COMB) de la Universidad de Alcalá

Félix Cuartero García

Escuela de Enología de Requena
Diputación Provincial de Valencia

María V. Aguilar Vilas

Departamento de Nutrición, Bromatología
y Toxicología de la Universidad de Alcalá

Esperanza Despierto Medina

Cátedra UNESCO de Educación Científica
de la Universidad de Alcalá

RESUMEN

Pretendemos con esta comunicación caracterizar las pautas que debe cumplir un vino para ser denominado “Vino de Autor”. Así se utilizará dicha apelación de una manera más correcta, ya que hoy en día es una clasificación muy utilizada en el mundo del vino y creemos, que el consumidor la debe conocer para sentirse protegido cuando lo consume. El elaborador no la debe ignorar, para cumplir la trazabilidad del producto que pone en el mercado (desde el viñedo, pasando por la elaboración, crianza, embotellado, etiquetado y terminando con la presentación y comercialización). Todo lo que aquí se describe, se ha llevado a la práctica en Requena, elaborando un vino tinto varietal de Bobal, que se ha catalogado como “Vino de Autor”.

Palabras clave/key words

Vino de Autor, Bobal, barrel in box.

Author Wine, Bobal, barrel in box.

Vin d'Auteur, Bobal, barrel in box.

1. ¿QUÉ ENTENDEMOS POR VINO DE AUTOR?

Para denominar los vinos españoles, existen actualmente diversas indicaciones, unas más estrictas, oficiales o cerradas (crianza, reserva, gran reserva...) frente a otras que tienen un carácter más abierto, incluso con tintes románticos enfocados a la publicidad, al capricho y a impulsar las ventas buscando segmentos más selectos (vino de garaje, vino de familia, vino moderno, vino de nuestra finca, vino del abuelo, vino de pago, etc.). Las más estrictas están legisladas por organismos oficiales [La CE mediante reglamentos posibilita a sus estados miembros para que establezcan condiciones en los vinos sobre la producción (variedad de uva permitida, cantidad máxima por cepa, riego) elaboración, etiquetado, modos de

estar acogidos a una procedencia (D.O.P. Utiel-Requena, Grandes Pagos) todo con el fin de identificar el origen, la elaboración y la calidad de los mismos, a la vez que se protege al consumidor].

Las menos estrictas permiten que el elaborador las utilice según las técnicas que practica, sin llegar a constituirle un corsé, pero siempre dentro de la legalidad y la sensatez. Una de éstas es la indicación “*Vino de Autor*”, cada día más en boga. En primer lugar porque hoy se hacen mejores elaboraciones y grandes vinos, y en segundo lugar, porque el mercado demanda actualidad con productos diferentes, originales y de calidad. Por tanto, es normal que en las cartas de vino selectas de los restaurantes de primera línea, haya un apartado para estos vinos. También las tiendas especializadas los publicitan en sus sitios Web’s y catálogos como un producto exclusivo e incluso de difícil adquisición. Pero, ¿qué es realmente un *Vino de Autor*?

Definimos un “*Vino de Autor*” como aquel que produce y personaliza un enólogo, haciendo uso de sus conocimientos, criterios y gustos personales. Por tanto será fruto de la experiencia, de la originalidad y de la investigación, llevando la huella o sello único de su creador. Estos vinos deben expresar al máximo las características de la variedad de uva, del terreno, del clima, de la cosecha y de la investigación, que en su caso los arroja. Además, estos caldos se elaboran en partidas muy pequeñas y algunos tienen una presentación exclusiva o propia, ya sea por el tipo de botella, por el diseño de la etiqueta o por el conjunto en sí. Algunos tienen página Web propia, en la que detallan su proceso, características originales y singularidades y le brindan al consumidor una información multimedia personalizada.

Lo primero que debe cumplir un “*Vino de Autor*” es que tenga calidad excepcional, por tanto elaborado por un enólogo con buena técnica, criterio propio y gusto personal adaptado al mercado actual. Puede ser fruto de una línea de investigación moderna (respuesta de cada tipo de roble a una variedad, o a una determinada elaboración, crianza en barrel in box, combinación de terruños, modos de vendimia, etc.) lo que sin duda le imprimirá al producto final un toque de originalidad, siempre en función de las técnicas y procesos que se combinen.

Como se desprende de todo lo anterior, hay varias posibilidades o modelos para obtener un “*Vino de Autor*”. Por ejemplo, la variedad Bobal, que se vendimia por la noche, con una mesa de selección determinada que separa puntas y hombros del racimo para vinificarlos por separado, elaborado con una novedosa maceración por gradiente y envejecido en una determinada combinación de robles. Sin duda que este protocolo requiere una presentación en botella acorde a la originalidad del mismo y una distribución muy selecta.

En resumen, esta indicación no es estricta, ofrece un amplio abanico, pero sin ninguna duda, debe cumplirlo. Por tanto, ante un vino veremos por qué es de *Autor* (calidad, precio, originalidad, variedad, procedencia, técnica de elaboración o investigación, enólogo, presentación, comercialización) y comprobaremos si nos atrae. No nos quedemos sólo con

la indicación, hay que dar un paso más e indagar y descubrir la originalidad que tenga, para ver si es de nuestro gusto y disfrutar de la misma y poder afirmar que es un verdadero *“Vino de Autor”*.

2. PAUTAS QUE CUMPLIRÁ UN VINO DE AUTOR

Como se ha comentado en el apartado anterior, el abanico de acontecimientos para etiquetar un modo de elaboración como “Vino de Autor” es muy amplio y cada uno aporta un determinado nivel o grado de innovación en el producto final. Esto es debido a que la cadena de elaboración de un vino es tan extensa, que permite muchas posibilidades, muchas opciones y amplias innovaciones. Sin duda que es un tema muy ambicioso (por lo extenso, exigente y complejo). A continuación se citan diversos parámetros, protocolos o procesos que se proponen como originales para caracterizar una elaboración vitivinícola y que den como fruto un Vino de Autor.

1) Estudio de una variedad de uva procedente de viñedos con unas determinadas características (más de 50 años, producción limitada, tipo de suelo, estudio de temperatura, lluvia, humedad...) con una recolección o vendimia determinada (nocturna, temperatura controlada en alguna fase, selección manual...). Un “Vino de Autor”, como todo aquel de alta expresión, como los grandes del mundo, nace en el viñedo, de ahí que sea tan fundamental esta fase.

2) Estudio del comportamiento y respuesta de distintos tipos de roble (americanos, europeos, españoles,...) con la variedad seleccionada.

3) Investigación de una determinada crianza en roble. Selección con los resultados del apartado anterior del “barrel in box” como soporte físico para hacer la crianza del vino.

4) Investigar la crianza con otros materiales como la arcilla de las tinajas, depósitos de hormigón o combinaciones de medios para controlar la microoxigenación. También es interesante investigar la crianza en diferentes volúmenes y formas físicas de los depósitos.

5) Estudio exhaustivo de la comercialización y penetración en el mercado (diseño y selección de una botella especial, con etiqueta de estaño o de lectura adaptada con códigos y notas de cata para personas con minusvalías, cápsula y corcho específico).

6) Desarrollo de una plataforma informática cultural (Web y DVD) dedicada al *“Vino de Autor”*, actualizada con los correspondientes documentos que informan al usuario de la trazabilidad del proceso seguido y de las características más significativas. Dar información del vino por la web a partir de códigos multimedia que lleve la botella y sean específicos de esa elaboración.

7) Sistema de visión y control de parámetros analíticos del vino por la red para los futuros consumidores del mismo. Lectura de la trazabilidad del producto por parte del consumidor desde Internet.

8) Enoturismo y actividades de maridaje para dar a conocer como se concibe un “Vino de Autor” y ver la aceptación del mismo sirviendo de referencia para posibles correcciones en la trazabilidad seguida. Diseño de mesas informatizadas para los restaurantes que presenten la historia del vino mientras se marida mediante un viaje multimedia virtual.

9) Producción muy limitada y venta personalizada. Durante los meses de verano no distribuir y únicamente facilitarlo en bodega, directamente al consumidor para garantizar su correcta conservación y evolución en botella.

10) Trazabilidad electrónica de diferentes variables en la cadena de elaboración del vino, sirviendo como certificado para el consumidor y de modelo para el elaborador. En un futuro esta técnica será vital en los vinos de calidad y podrá ser certificada por un organismo autorizado para darle más prestigio al vino y garantía al consumidor.

11) Futuras líneas de trabajo e investigación como la aplicación de tecnologías electrónicas para control y elaboración (defangado, envejecimiento, fermentaciones, control de poblaciones de levaduras y bacterias, maceraciones, limpieza de barricas, analíticas o elaboraciones peculiares, entre otras, aplicando ondas electromagnéticas en diferentes rangos de frecuencia).

2.1. DESARROLLO DE PROTOCOLOS

A modo de ejemplo presentamos el desarrollo del alguno de los protocolos propuestos para obtener un Vino de Autor.

2.1.1 Comportamiento de distintos tipos de roble ante un mismo vino de bobal

Se trata de realizar una investigación enológica centrada en ensayos con vinificaciones y coupages, para encontrar técnicas y procedimientos que nos conduzcan y ayuden a establecer, de forma fiable y apoyados en la práctica, ciertos mecanismos o referencias en función de la historia de la barrica de roble (procedencia, características biológicas, porosidad, procesado en tonelería, tipo de tostado, usos,...).

El siguiente paso es obtener o graficar la trazabilidad de la barrica para controlar de algún modo la futura interacción vino/madera, tanto en el tiempo que conviven en la barrica, como en la posterior evolución en botella, involucrada por parámetros que han dejado su huella en el caldo, y de alguna manera marcan dicha crianza, tanto en calidad como en estabilidad, dando por obvio la correcta ubicación del vino en todo momento.

El método que proponemos consiste en partir de un vino tinto, varietal de Bobal, y un conjunto de barricas bordelesas de 225 litros de diferentes características. Como se puede deducir, el vino va a tener distintos caminos en su crianza, según en qué barrica esté y según el tiempo que permanezca en ella (vías diferentes según roble y tiempo). Cada cierto tiempo se analiza el vino en todos los posibles trayectos descritos, siendo las analíticas las que nos marcan la respuesta de cada roble.

Por otro lado (aunque no es tema de estudio en este trabajo que presentamos) sería interesante que un comité de cata, con unas peculiares características se encargara de hacer el análisis organoléptico de los vinos resultantes. Esta información, junto a las analíticas, perfeccionaría la correcta caracterización de los robles seleccionados.

El propósito final de esta línea de investigación es, que el enólogo sepa interpretar en conjunto, todo el volumen de información citado, para hacer el coupage final del vino que se ha de embotellar. Matemáticamente se interpretan los resultados mediante un análisis multivariante. Esta información sería utilizada para pedir a la tonelería la trazabilidad de los robles que constituirán los “barrel in box” personalizados para un vino de autor, en el caso de querer cumplir el protocolo número tres.

Se dispone para el trabajo de robles de diferentes procedencias (francés, americano, húngaro, búlgaro, bosnio) diferentes parámetros (grano, tostado, corte) y diferentes usos. Se ensaya cómo evoluciona el mismo vino con cada roble, con el fin de conseguir el más acertado, para posteriormente poder combinar las características evaluadas en todos los procesos que aquí ensayamos, tanto analíticos como en su caso, de percepción organoléptica, y obtener el caldo envejecido más elegante. Todos los ensayos con el vino tinto se realizan con tres muestras en paralelo y sus correspondientes analíticas, aunque sólo presentaremos una para no ofrecer un documento inmanejable. El vino patrón ejemplo tiene la analítica que se detalla en la tabla 1.

PARÁMETRO	PATRÓN
Grado alcohólico (% v/v)	14'35
I.P.T. (280 nm.)	81'15
Intensidad color a tres bandas (puntos)	18
Acidez volátil (g/l en acético)	0'45
pH	3'56
Acidez total (g/l en tartárico)	6
Azúcares reductores (g/l)	1'28

Tabla 1: Parámetros analíticos relativos al vino tinto de Bobal patrón.

Aunque la experiencia se está llevando en bodega con varios modelos de robles diferentes (combinación de las variables citadas y su comportamiento, tanto nuevos como en usos sucesivos), para esta comunicación hemos seleccionado 5 robles con características diferentes (roble A, B, C, D y E), ya que creemos es suficiente para transmitir la originalidad investigada, a la vez que facilita y simplifica la interpretación de los resultados y del propósito que se persigue, pues manejar y presentar todo el banco de ensayos, hemos comprobado que no es eficaz inicialmente y no ayuda a interpretar el estudio, aunque en conjunto y procesados electrónicamente y con herramientas matemáticas, sí que es el camino para ofrecer soluciones interesantes al mundo enológico.

Se parte de barricas acondicionadas convenientemente, que se llenan con el vino patrón indicado. Durante la crianza, cada mes se realiza un batonage sobre lías finas, se testea el estado general y se realiza la adición del vino evaporado. Se toman muestras para llevar a cabo el seguimiento analítico en los meses (2, 4, 6, 12, 18 y 24) por lo que todas las gráficas que presentamos están en función del tiempo en madera del vino, lo que nosotros denominamos evolución. Los siete parámetros evaluados se presentan por separado en las siguientes gráficas que indican la evolución de los mismos, por ejemplo, la del grado alcohólico queda reflejada en la fig. 1.

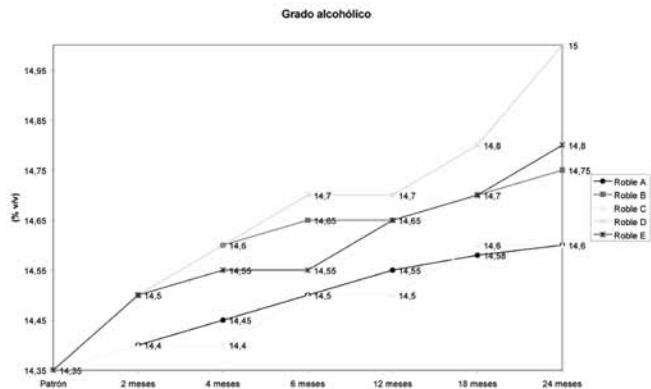


Figura 1: Evolución del grado alcohólico.

Como se puede deducir, el volumen de datos que se maneja en esta experiencia es altísimo, pero simplemente presentamos 7 analíticas en 6 momentos de tiempo diferente y sobre 5 muestras que han evolucionado según el roble que han tenido en contacto. Para facilitar al lector un poco esta filosofía se muestra la siguiente tabla 2 que corresponde a una referencia (roble A) en un momento del tiempo (4 meses) y comparada con el patrón o analítica del vino inicial de partida.

PARÁMETRO	4 MESES EN BARRICA ROBLE A	PATRÓN
Grado alcohólico (% v/v)	14'45	14'35
I.P.T.	83	81'15
Intensidad color a tres bandas (puntos)	17'1	18
Acidez volátil (g/l en acético)	0'46	0'45
pH	3'45	3'45
Acidez total (g/l en tartárico)	6'4	6'6
Azúcares reductores (g/l)	1'4	1'28

Tabla 2: Parámetros analíticos relativos a un vino criado durante cuatro meses en roble tipo A.

En cuanto al índice de polifenoles totales (I.P.T.) y evolución del color evaluado a tres bandas ($A_{420} + A_{520} + A_{620}$) se muestran en las figuras 2 y 3:

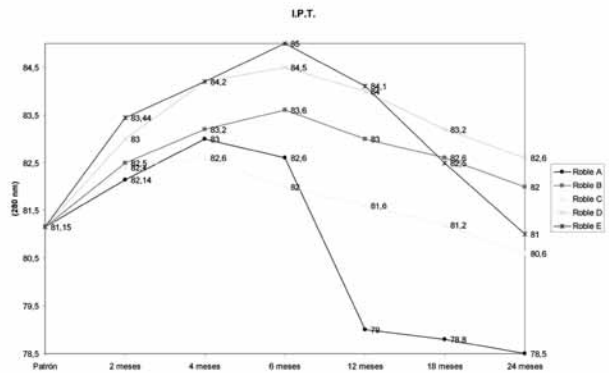


Figura 2: Evolución del índice de polifenoles totales.

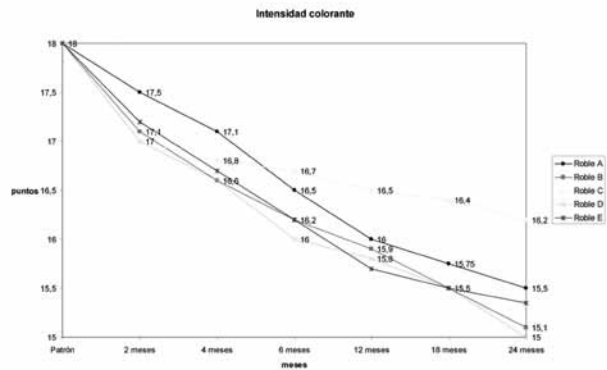


Figura 3: Evolución del color.

La evolución de la acidez volátil y del pH se puede observar en las figuras 4 y 5:

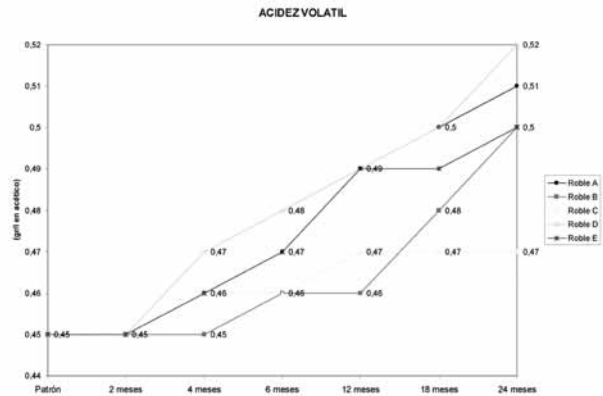


Figura 4: Evolución de la acidez volátil.

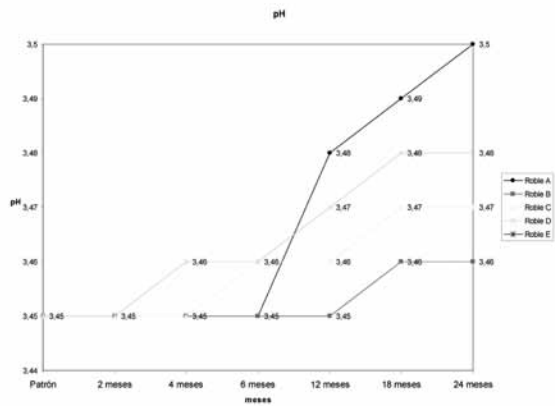


Figura 5: Evolución del pH.

Por último, la evolución de la acidez total y de los azúcares reductores se representa en las figuras 6 y 7.

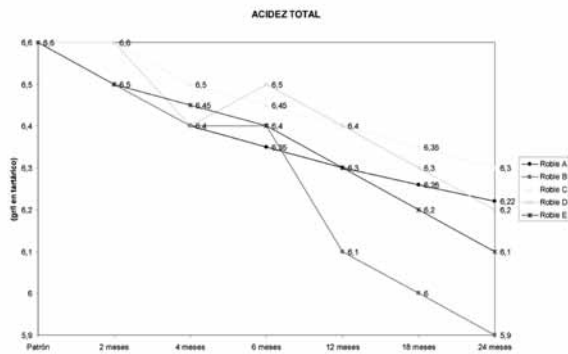


Figura 6: Evolución de la acidez total.

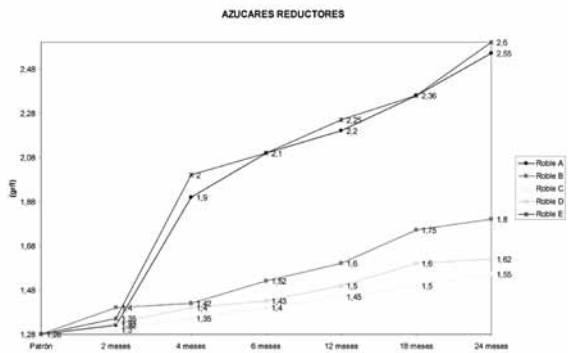


Figura 7: Evolución de los azúcares reductores.

2.1.2 Diseño y presentación de la botella

El protocolo 5 hace referencia al estudio exhaustivo de la comercialización y penetración en el mercado. (diseño y selección de una botella especial, con etiqueta de estaño o de lectura adaptada para personas con minusvalías con sus códigos y notas de cata, cápsula y corcho específico, etc.).

En las siguientes figuras vemos una imagen del diseño final del producto:



Figura 8: Presentación del Vino de Autor con etiquetas de estaño.



Figura 9: Presentación del Vino de Autor con estuche de madera individual.

2.1.3 Desarrollo de una plataforma informática cultural dedicada al vino de autor

El protocolo 6 hace referencia al uso de las nuevas tecnologías de la información desarrollando una plataforma informática cultural (Web y/o DVD) dedicada únicamente a informar al usuario sobre cómo se ha elaborado el vino (trazabilidad de variables, características del año, de la elaboración, informes) y todo su entorno (la ciudad, la variedad de uva, el maridaje, la gastronomía, la cultura del vino, restaurantes, juegos...).

La plataforma es una estructura que puede estar como sitio Web (<http://tesoroderequena.es/>) o entregarse en un DVD con el vino. Está diseñada para introducirle fotografías, documentos, textos, noticias de última hora y recomendaciones. Al ejecutarla tiene la siguiente pantalla de inicio:



Figura 10: Plataforma informática del Vino de Autor.

En la misma hay muchos hipervínculos para obtener información (quienes somos, nuestro vino, elaboración e investigación, Requena, juegos, contáctenos, vino de autor, tesoro de Requena, prohibido pegar anuncios, info, documentos, los propios granos de la uva).

Por ejemplo, en el apartado de elaboración e investigación tenemos un carrusel de fotos y la posibilidad de descargar en formato .pdf diversos documentos referidos a la investigación que arroja al vino del que hablamos o documentos de prensa que se hayan publicado.

3. CONCLUSIONES

Al mismo tiempo que se hace hincapié en defender una clasificación o indicación para un tipo de vino, se realiza un complejo trabajo donde hay que extraer información de un volumen de datos muy alto para la selección de la crianza del vino. En líneas generales, la información obtenida en los ensayos es la esperada y la que presenta la bibliografía y los datos consultados para otras variedades, aunque se han sacado conclusiones muy particulares de la variedad “Bobal”.

Se ha comprobado que es muy importante el diseño de la presentación de la botella y de la imagen que le aporta el estuche de madera, cuidando al máximo todos los detalles (madera tratada, pulimentada, el grabado en la misma, el asa, la tapa de metacrilato, el tirador en madera). Este diseño mejora considerablemente las ventas del vino.

También aporta unos resultados excelentes la plataforma informática desarrollada y lo novedoso que es el poder cargar los datos (fotos, textos, noticias, documentos publicados en prensa, anuncios de última hora) por parte del encargado de mantenerla en la bodega, sin necesidad de acudir al programador de la misma. Todo en conjunto contribuye a dar un toque especial que arroja la apelación “*Vino de Autor*” haciéndola original y con personalidad.

4. AGRADECIMIENTOS

Este trabajo ha sido posible gracias a la generosidad de Bodegas Vereda Real de Requena (Valencia) que nos ha cedido en todo momento sus instalaciones y nos ha permitido trabajar con toda su amplia gama de robles y sus vinos.

También agradecemos a “Tesoro de Requena” por habernos permitido llevar a la práctica los ensayos, investigaciones y sueños de tantos años de trabajo.

5. PUNTOS DE CONSULTA

5.1. Referencias bibliográficas

- CAMBRALLA DIANA, Rafael, “*Bobal, una variedad, una cultura, una tradición*”, Madrid, Escuela de la Vid e Industrias Lácteas, 2000.
- CAMBRALLA DIANA, Rafael. “Multimedia y publicidad con PC: Un paseo virtual para conocer la bodega y sus vinos”, *IV Foro Mundial del Vino*, Logroño, 2004.
- CAMBRALLA DIANA, Rafael, CÁRCEL GARCIA, Pedro, “Respuesta de la variedad Bobal a diferentes tipos de robles”, *V Foro Mundial del Vino*, Logroño, 2006.
- CAMBRALLA DIANA, Rafael, CELA NORIEGA, Katia. “¿Cómo desarrollar una aplicación multimedia?”, *Congreso Internacional de Tele-Educación*, Ciudad de La Habana (Cuba), 2007.
- CAMBRALLA DIANA, Rafael *et al*, “Trazabilidad de la cadena de temperaturas en la elaboración de vinos”, *VI Foro Mundial del Vino*, Logroño, 2008.
- CAMBRALLA DIANA, Rafael *et al*, “Procesado electrónico en la fermentación maloláctica a temperatura controlada”, *VII Foro Mundial del Vino*, Logroño, 2010.
- RIBÉREAU-GAYON, J., PEYNAUD, E.; RIBÉREAU-GAYON, P. y SUDRAUD, P. “*Tratado de Enología*”, tomos II, III y IV. Editorial Hemisferio Sur, 1994.

5.2. Sitios web

- [http:// www.tesoroderequena.es](http://www.tesoroderequena.es)
- <http://www.utielrequena.org/es/home.php>
- <http://www.marm.es/es/>