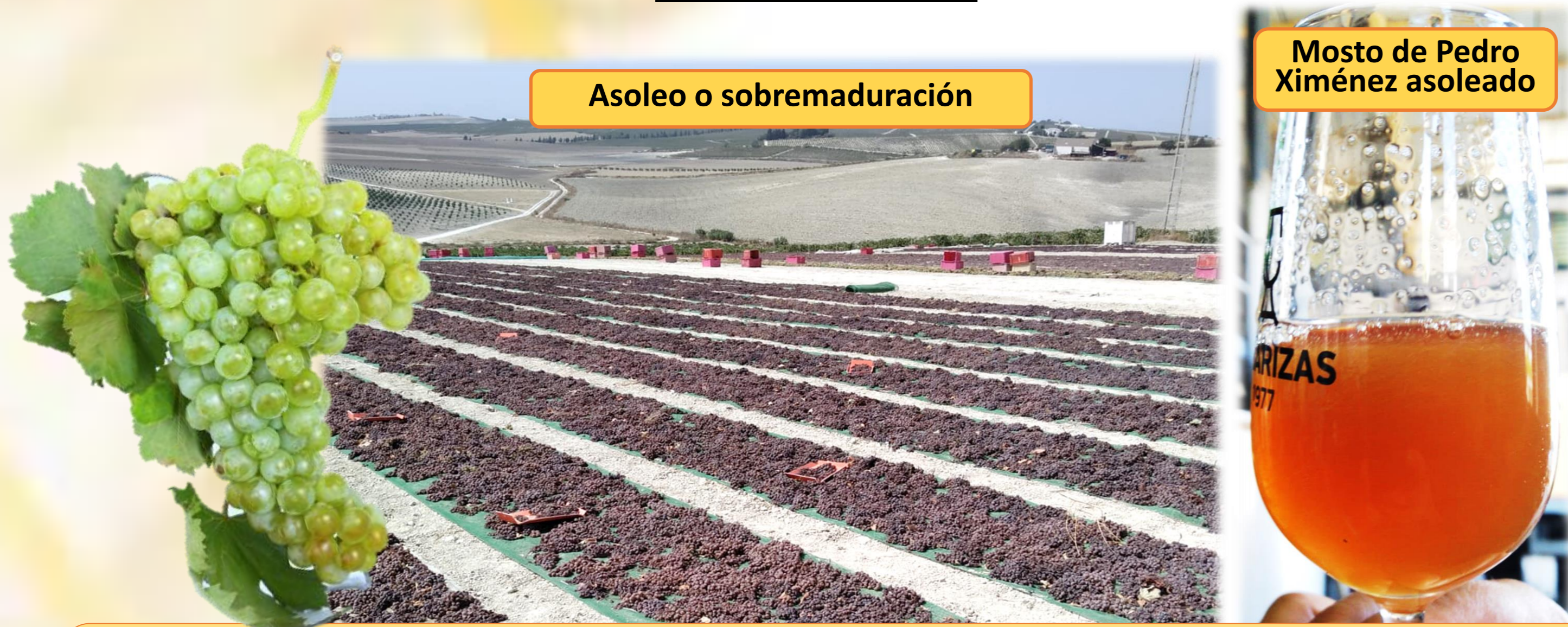


Nuevas tipologías de vinos dulces elaborados a partir de uva de Pedro Ximénez asoleada en el Marco de Jerez

Ana Jiménez-Cantizano*, Pau Sancho-Galán, Pablo Andreu-García, Víctor Palacios, Antonio Amores-Arrocha

Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de los Alimentos, Área de Producción Vegetal, Facultad de Ciencias. Universidad de Cádiz, Campus Internacional de Excelencia Agroalimentario (ceiA3), IVAGRO, Puerto Real, España. Polígono Rio San Pedro. 11510 Puerto Real (Cádiz)
e-mail.: ana.jimenezcantizano@uca.es

☞ - INTRODUCCIÓN - ☞



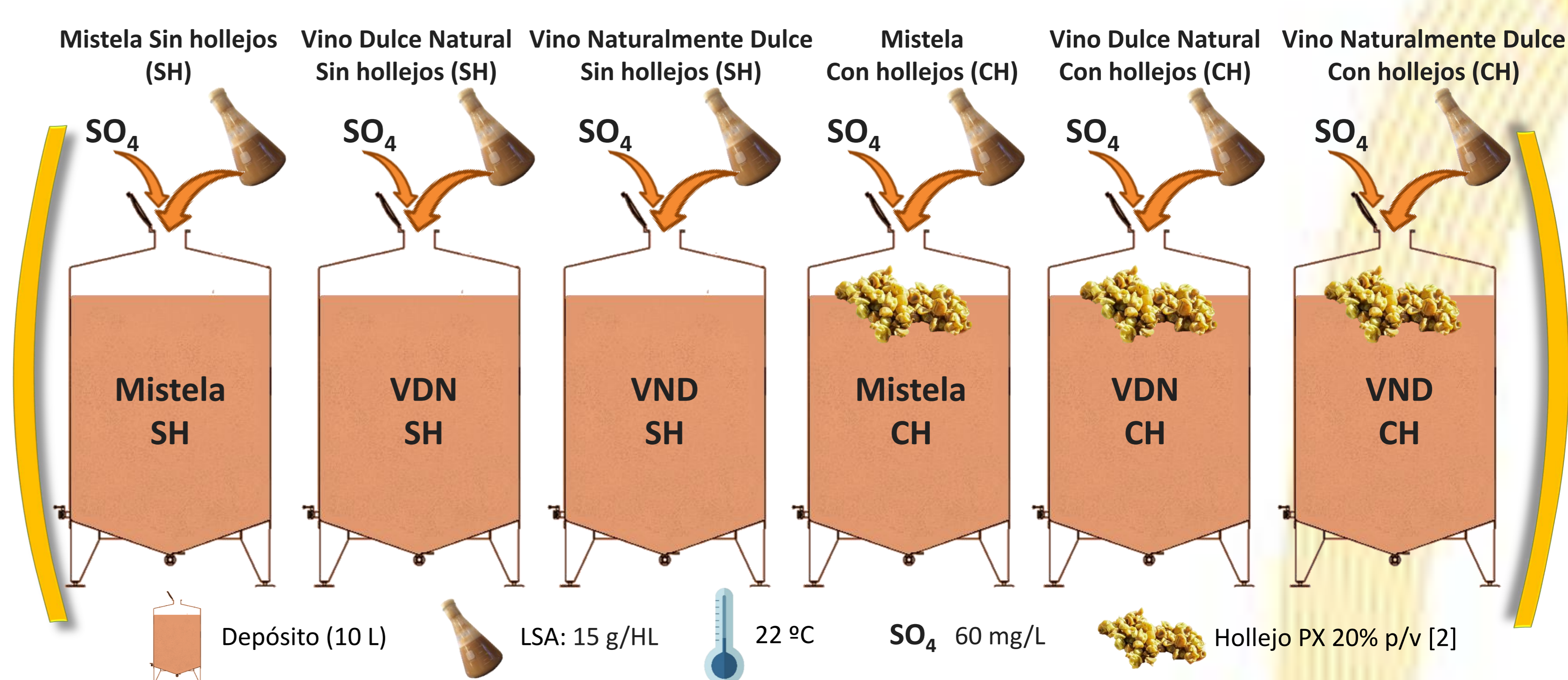
Los vinos elaborados a partir de uvas sobremaduras y parcialmente deshidratadas están considerados como un producto característico y tradicional de las regiones vitivinícolas de zonas de clima cálido [1].

☞ - MATERIAL - ☞



Localización viñedo de Pedro Ximénez (PX) en el término municipal de Trebujena (Cádiz).

☞ - METODOLOGÍA - ☞



☞ - RESULTADOS Y DISCUSIÓN - ☞

Tabla 1. Parámetros analizados en mosto de uva PX sin asoleo y con asoleo.

Parámetros	Mosto de uva sin asoleo	Mosto de uva con asoleo
Fecha de toma de muestra	20/08/20	31/08/20
Acidez total (g/L)	2,60 ± 0,07	5,43 ± 0,18
pH	3,87 ± 0,01	3,45 ± 0,01
°Baumé	12	21
NFA (mg/L)	111,43 ± 0,00	195 ± 0,00
Ácido málico (g/L)	-	0,63 ± 0,02
Ácido glucónico (g/L)	0,10 ± 0,02	0,21 ± 0,01

Los resultados reflejaron, que durante la deshidratación de las uvas, se produce un aumento de la concentración de sustancias disueltas en el mosto. Los niveles de ácido glucónico no evolucionaron negativamente al mantenerse en niveles inferiores al límite recomendado para uvas sanas (1 g/L).

Tabla 2. Caracterización físico-química de los vinos finales.

Parámetros	M/CH	M/SH	VDN/CH	VND/CH	VDN/SH	VND/SH
Azúcar residual (g/L)	-	-	300,26 ± 37,19	336,99 ± 8,31	272,52 ± 12,55	277,57 ± 21,26
Grado alcohólico (% v/v)	16,34 ± 0,00	16,01 ± 0,00	17,77 ± 0,04	11,96 ± 0,17	17,96 ± 0,00	13,28 ± 0,36
Acidez volátil (g/L)	1,61 ± 0,01	1,59 ± 0,01	2,01 ± 0,01	2,02 ± 0,01	2,10 ± 0,01	2,06 ± 0,03

La presencia de hollejos podría estar ejerciendo como elemento de nutrición, conduciendo a las levaduras hacia otras rutas metabólicas. Presentan valores altos de acidez volátil, considerándose normal ya que lo sintetizan como subproducto de la fermentación en medios altamente azucarados.

Mistelas	VDN/CH	VND/CH	VDN/SH	VND/SH
Color más oxidado	Menor oxidación	Menor oxidación	Menor oxidación	Menor oxidación



Mistelas	VDN/CH	VND/CH	VDN/SH	VND/SH
Aroma a uvas pasas, sobresale el alcohol y aparecen notas de oxidación	Predomina aroma a uvas pasas	Aroma intenso a fruta confitada, caramelo, especias (café, cacao)	Destacan los aromas a frutas confitada y cítricos (naranja)	Predominan los frutos secos, con notas balsámicas y florales, miel

☞ - CONCLUSIONES - ☞

Estos resultados confirman que la elaboración de **vinos dulces** a partir de uva de la variedad **Pedro Ximénez** cultivada y asoleada en el **Marco de Jerez** puede ser una alternativa **viable** para diversificar los productos acogidos a la DO "Jerez-Xérès-Sherry". Además, la **presencia de hollejos** en el medio fermentativo puede tener un **papel como nutriente**, que posiblemente mejore el desarrollo de las poblaciones de levaduras viables, incidiendo en una ligera reducción de la tasa fermentativa.

El proyecto, Viabilidad de técnicas de sobremaduración para la elaboración de nuevos vinos en la provincia de Cádiz, con el acrónimo "INNOVAVINO" se enmarca en las ayudas al Funcionamiento de los Grupos Operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas, contempladas en la Inversión Territorial Integrada 2014-2020 de la provincia de Cádiz y financiado por el Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER) y la Junta de Andalucía a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.