

INFLUENCIA DEL CLON SOBRE LA COMPOSICIÓN FENÓLICA, ANTOCIÁNICA Y EL COLOR DE VINOS DE *Vitis vinifera* L. cv. MERLOT

Suárez, R., Bartolomé, B. y Gómez-Cordovés, C*.

Instituto de Fermentaciones Industriales, C.S.I.C. c/ Juan de la Cierva, 3. Madrid 28006.

E-mail*: cgcordoves@ifi.csic.es

PALABRAS CLAVE: Merlot, clon, vinos, antocianos, HPLC/DAD.

RESUMEN

Dada la extensión mundial del cultivo de la variedad Merlot se ha llevado a cabo el estudio de los vinos obtenidos a partir de tres de sus clones, para evaluar las posibles diferencias producidas en la valoración global de las familias fenólicas (polifenoles, antocianos, catequinas, *o*-difenoles y procianidinas), la composición antociánica y el color. Estudios previos han mostrado que pueden encontrarse diferencias de rendimiento, crecimiento y composición de la baya entre distintas selecciones clonales.

Los vinos de *Vitis vinifera* L. cv. Merlot de la campaña 2002, de tres clones de distinta procedencia: R-18 de Italia y de Francia 181 y 343, fueron suministrados por la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA) en Olite y elaborados de idéntica forma a partir de bayas cultivadas en la misma parcela.

En las familias fenólicas estudiadas se observaron las diferencias siguientes: los vinos del clon R-18 presentaron la mayor concentración de ortodifenoles, catequinas y proantocianidinas, mientras que los elaborados a partir del clon 343 presentaron las concentraciones más elevadas de polifenoles totales. La concentración total antociánica fue muy similar entre los vinos de los clones de procedencia francesa (343 y 181) siendo muy superior a la de los vinos del clon R-18.

Los antocianos identificados se reunieron en siete grupos de acuerdo con la acilación y condensación que presentaron, diferenciándose significativamente los vinos del clon R-18 respecto a los obtenidos de los clones 181 y 343, por un porcentaje superior de compuestos acilados. La importancia porcentual del grupo de los derivados piruvílicos en los antocianos de los vinos del clon R-18 revela una superior estabilidad del color, respecto a los de los clones 181 y 343.

Las variables del color también mostraron diferencias entre clones, siendo los vinos del clon R-18 los que presentaron la intensidad colorante y el % de rojo más elevados.

En los parámetros básicos de los vinos también se observaron diferencias: el superior grado alcohólico, la mayor concentración de SO₂ libre y total, así como los superiores niveles de Potasio de los vinos del clon R-18 (Italiano) respecto de los elaborados con clones franceses. Los niveles de ácido cítrico, ácido málico, calcio, hierro, extracto seco total y la acidez total expresada en ácido tartárico, apenas mostraron diferencias entre clones.

En el análisis organoléptico realizado por cinco profesionales de EVENA conforme a una ficha de cata de la O.I.V. resultaron mejor valorados los vinos del clon R-18, seguidos por los del clon 343 y por los del clon 181.