Ensayo comparativo de elaboración de rosados por los métodos de sangrado y prensado

Planteamiento experimental y resultados preliminares

ROSADUM



EVENA

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
Landa Garapeneko eta Ingurumeneko Departamentua

ROSADUM
JORNADA TÉCNICA SOBRE EL VINO ROSADO

Planteamiento ensayo:

- Uvas variedad **Garnacha** finca experimental Baretón (Olite), viñedo plantado en 2010 en Cordón doble Royat y marco 2,8x1,3 m
- Vendimia mecánica **5 de septiembre** 2023
- 6 partidas de unos 500 kg para elaborar **3 repeticiones de Rosado por Sangrado** y otras **3 de Rosado Prensado.**
- Entre 160 – 200 l de vino terminado elaborados de cada repetición. Embotelladas **30 botellas** por cada una (15/01/2024)

Objetivo: *Apreciar e intentar caracterizar las diferencias según el método de elaboración de rosados mediante analíticas y evaluación sensorial, como apoyo de las decisiones normativas y regulatorias*



Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
Landa Garapeneko eta Ingurumeneko Departamentua

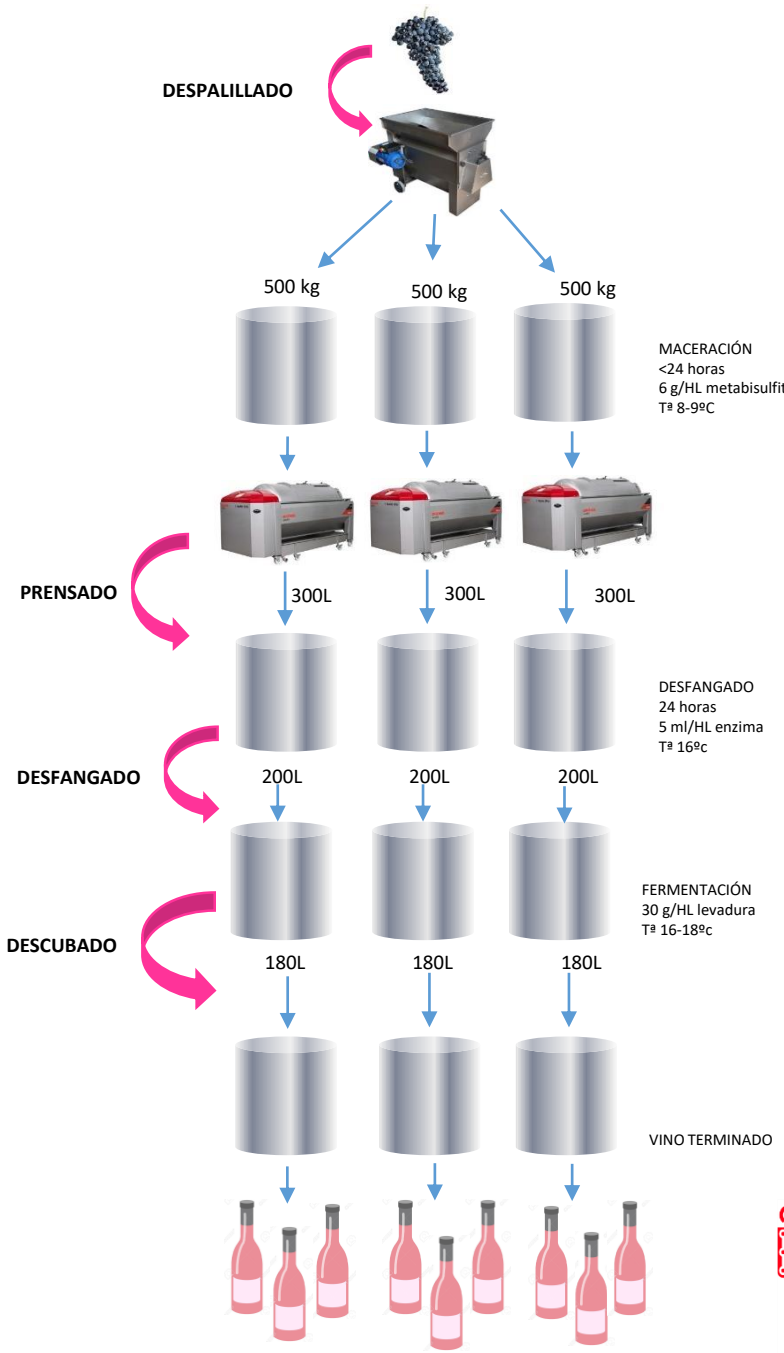
ROSADUM
JORNADA TÉCNICA SOBRE EL VINO ROSADO

Planteamiento ensayo:

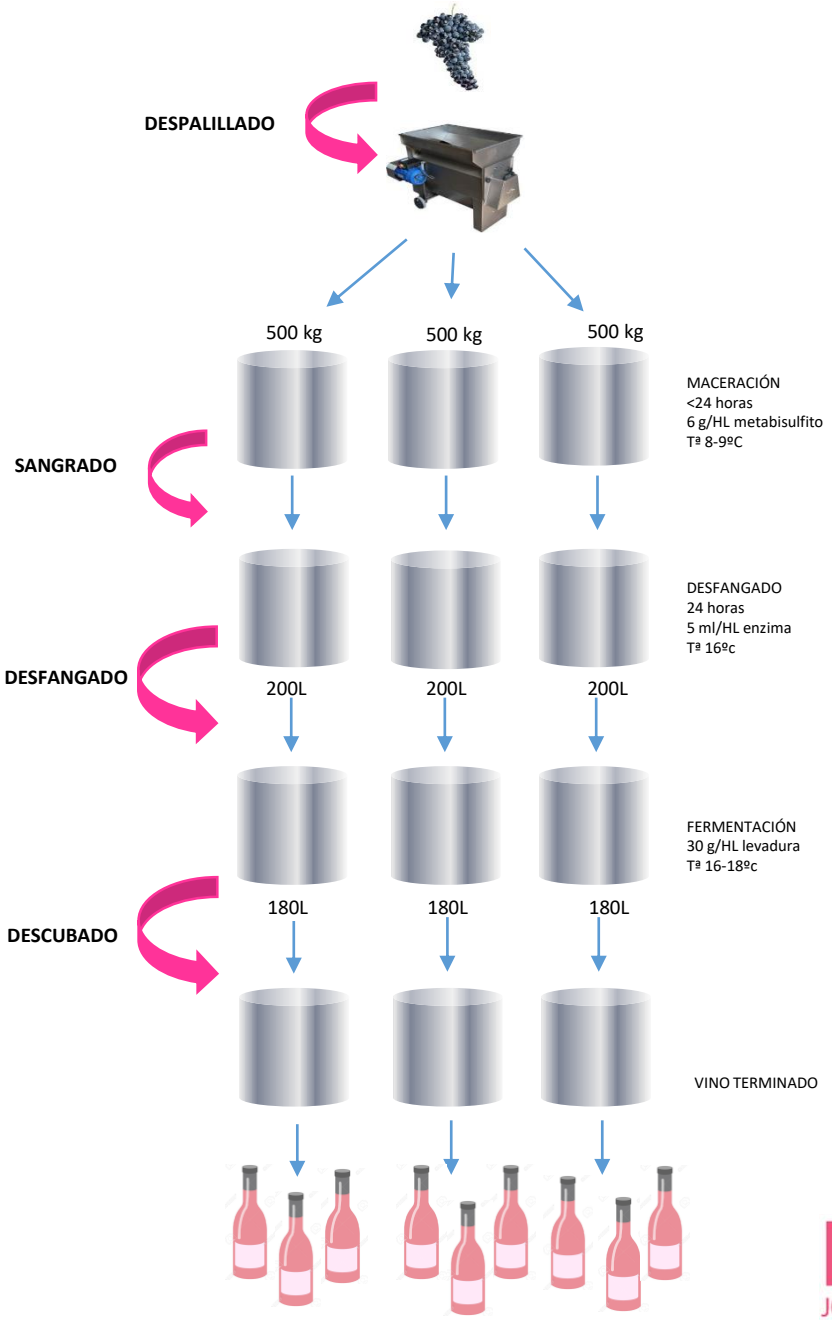
- Análisis Laboratorio Enológico de Navarra G.N. de mostos y vinos terminados
- Análisis y estudio compuestos fenólicos y aromáticos Grupo VIENAP (Tere Garde) I.C.V.V.
- Catas triangulares con copa negra, según la norma UNE-EN ISO 4120
- Cata descriptiva de vinos rosados adaptada de la norma ISO 11035
- Cata degustación con ficha O.I.V. - UNION INTERNATIONALE DES ŒNOLOGUES



ELABORACIÓN ROSADO DE PRENSADO



ELABORACIÓN ROSADO DE SANGRADO



Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
Landa Garapeneko eta Ingurumeneko Departamentua

ROSADUM
JORNADA TÉCNICA SOBRE EL VINO ROSADO

Tabla 1.- Parámetros enológicos mosto inicial

Fecha	Nombre Muestra	Variedad	G.P. (% vol.)	Acidez Total (ATT)	pH	A.málico (g/l)
6-sep.-23	ROSADO SANGRADO 1	Garnacha	12,08	4,6	3,30	0,9
6-sep.-23	ROSADO SANGRADO 2	Garnacha	12,01	4,4	3,33	0,8
6-sep.-23	ROSADO SANGRADO 3	Garnacha	12,08	4,1	3,35	0,7
6-sep.-23	ROSADO PRENSADO 1	Garnacha	12,42	4,6	3,37	0,7
6-sep.-23	ROSADO PRENSADO 2	Garnacha	11,87	5	3,31	0,9
6-sep.-23	ROSADO PRENSADO 3	Garnacha	12,28	5	3,33	0,9

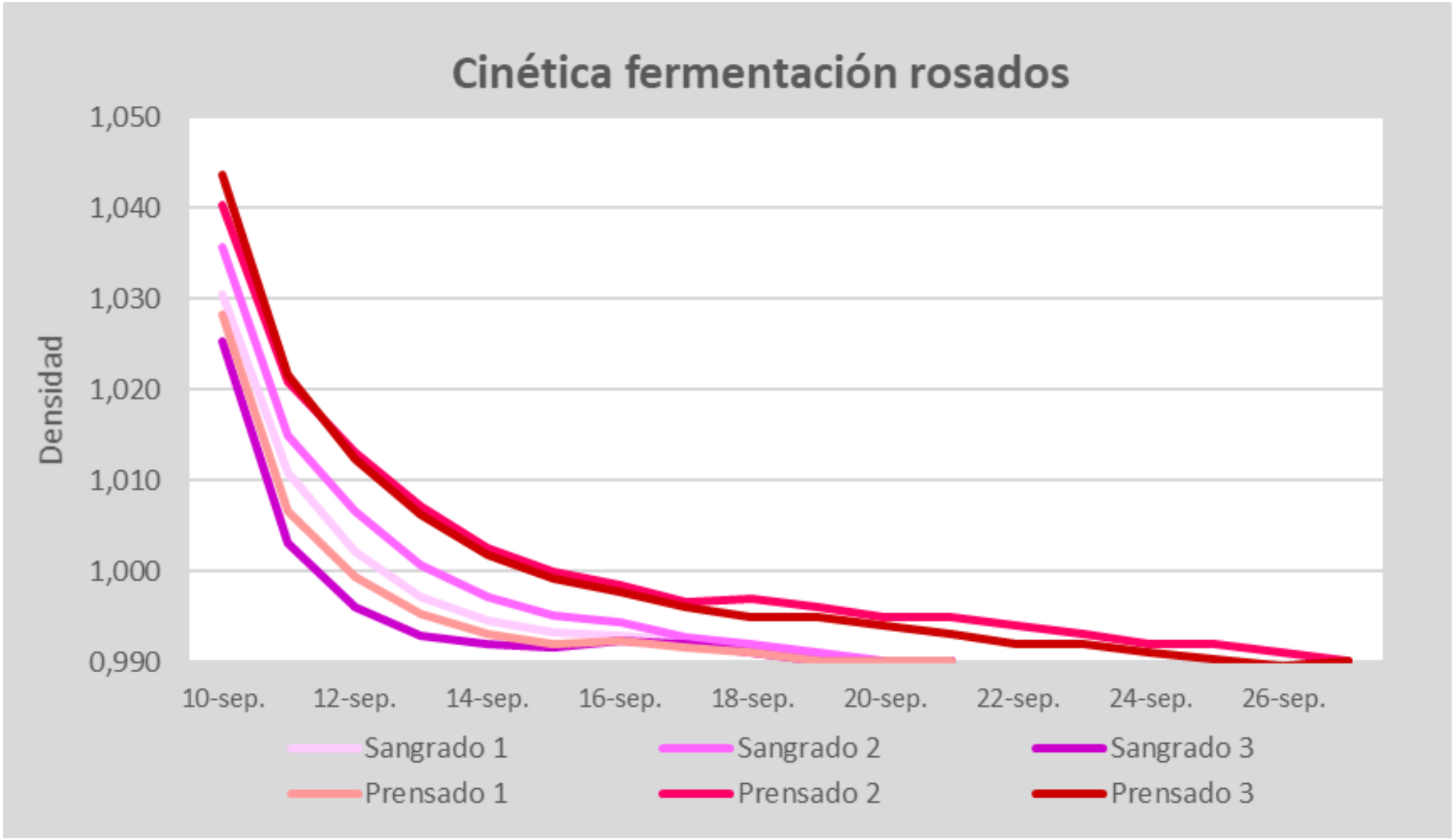
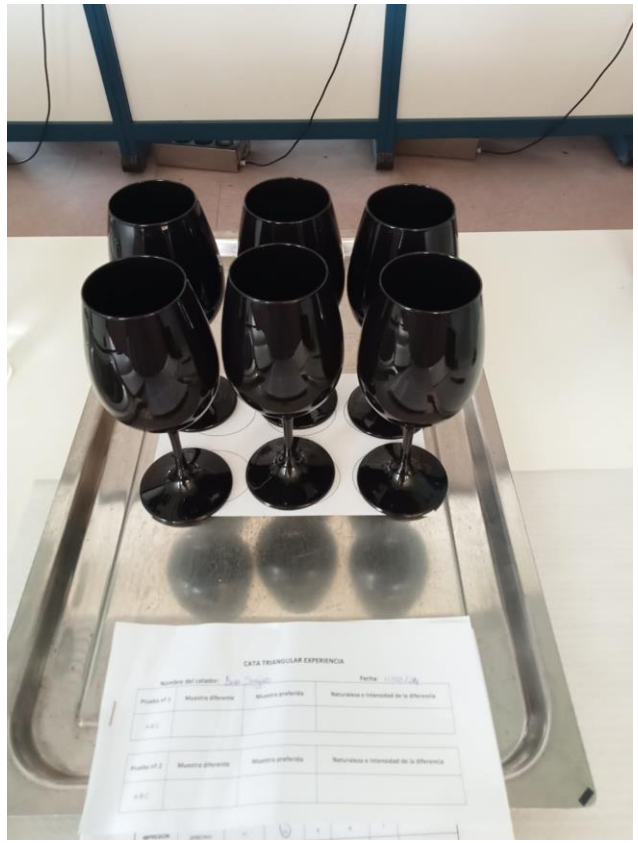

Cinética fermentación rosados
Densidad
1,050
1,040
1,030
1,020
1,010
1,000
0,990
10-sep.
12-sep.
14-sep.
16-sep.
18-sep.
20-sep.
22-sep.
24-sep.
26-sep.
Sangrado 1
Sangrado 2
Sangrado 3
Prensado 1
Prensado 2
Prensado 3

Tabla 2. - Parámetros analíticos medios de los vinos terminados

	Rosado Sangrado	Rosado Prensado
Grado alcóholico (% vol.)	12,80 ± 0,12	12,76 ± 0,15
Acidez total (g/L tartárico)	7,20 ± 0,10	6,83 ± 0,12
pH	3,07 ± 0,01	3,10 ± 0,01
Ácido málico (g/L)	1,10 ± 0,10	0,90 ± 0,10
G+F (g/L)	0,30 ± 0	0,30 ± 0000
Ácido acético (g/L)	0,15 ± 0,00	0,16 ± 0,02
Sulfuroso libre (mg/L)	18,00 ± 1,00	53,67 ±8,19
Sulfuroso total (mg/L)	48,33 ± 2,52	53,67 ± 3,06
DO 320 nm (un Abs/cm)	12,98 ± 0,65	11,27 ± 0,11
DO 420 nm (un Abs/cm)	0,35 ± 0,04	0,24 ± 0,02
DO 520 nm (un Abs/cm)	0,36 ± 0,03	0,14 ± 0,02
DO 620 nm (un Abs/cm)	0,04± 0,01	0,02 ± 0,00
IPTs (Abs/cm)	16,00 ± 1,00	12,00 ± 0,00

- Catas triangulares con copa opaca (UNE-EN ISO 4120)



	EXPERIENCIA ROSADO	
CATADOR	**PRUEBA 1**	**PRUEBA 2**
Combinaciones	**1 vs 2**	**1 vs 2**
Catador 1	1	1
Catador 2	1	1
Catador 3	0	0
Catador 4	1	1
Catador 5	1	1
Catador 6	1	1
Catador 7	1	1
Catador 8	1	1
Catador 9	1	1
Catador 10	1	0
ACIERTOS TOTALES	9	8
ACIERTOS TOTALES	17	
% ACIERTOS	85%	

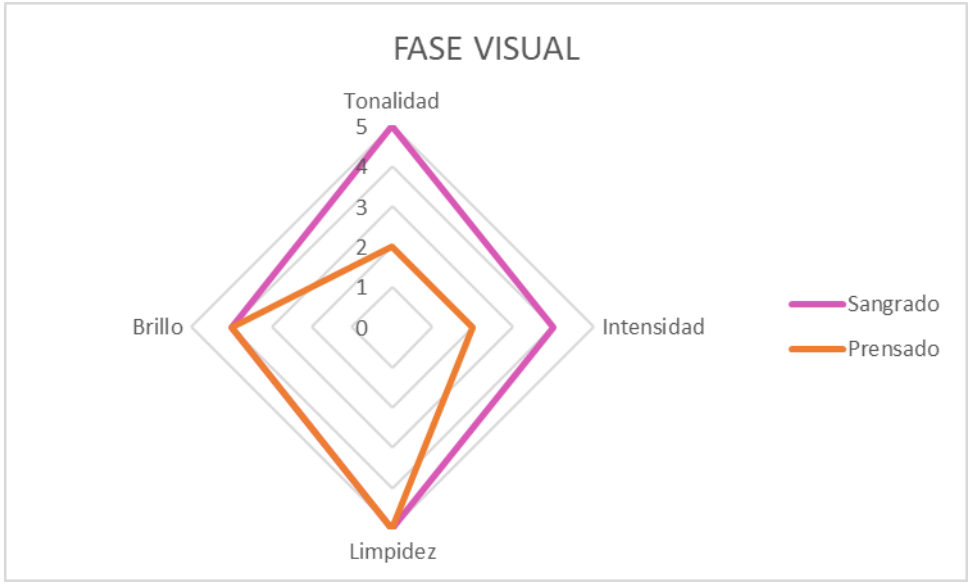
		(1) ROSADO SANGRADO		(2) ROSADO PRENSADO	
SERIE 1	ACIERTOS	Nº	% PREF	Nº	% PREF
	17	13	76	4	24

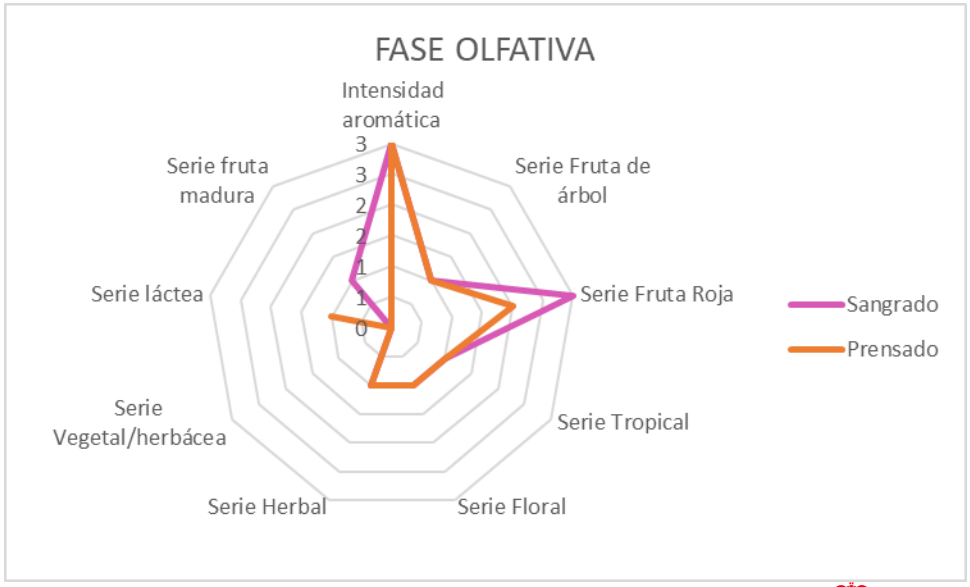
Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
Landa Garapeneko eta Ingurumeneko Departamentua

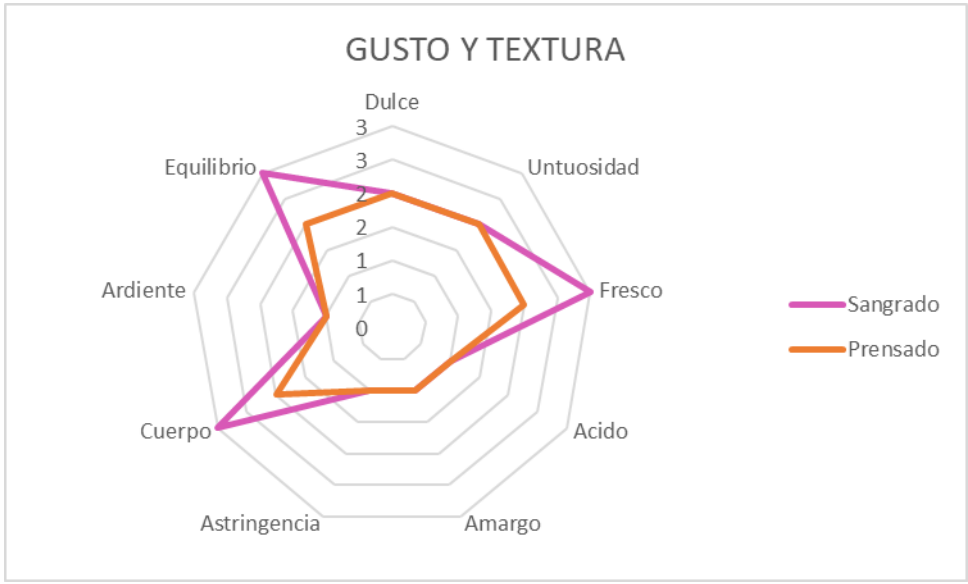
ROSADUM
JORNADA TÉCNICA SOBRE EL VINO ROSADO

- Resultados cata análisis descriptivo rosados de sangrado y prensado (adaptación ISO 11035)

	FASE VISUAL	FASE OLFATIVA	GUSTO Y TEXTURA	RETRONASAL
Rosado Sangrado	4	3	3	3
Rosado Prensado	3	2	2	3





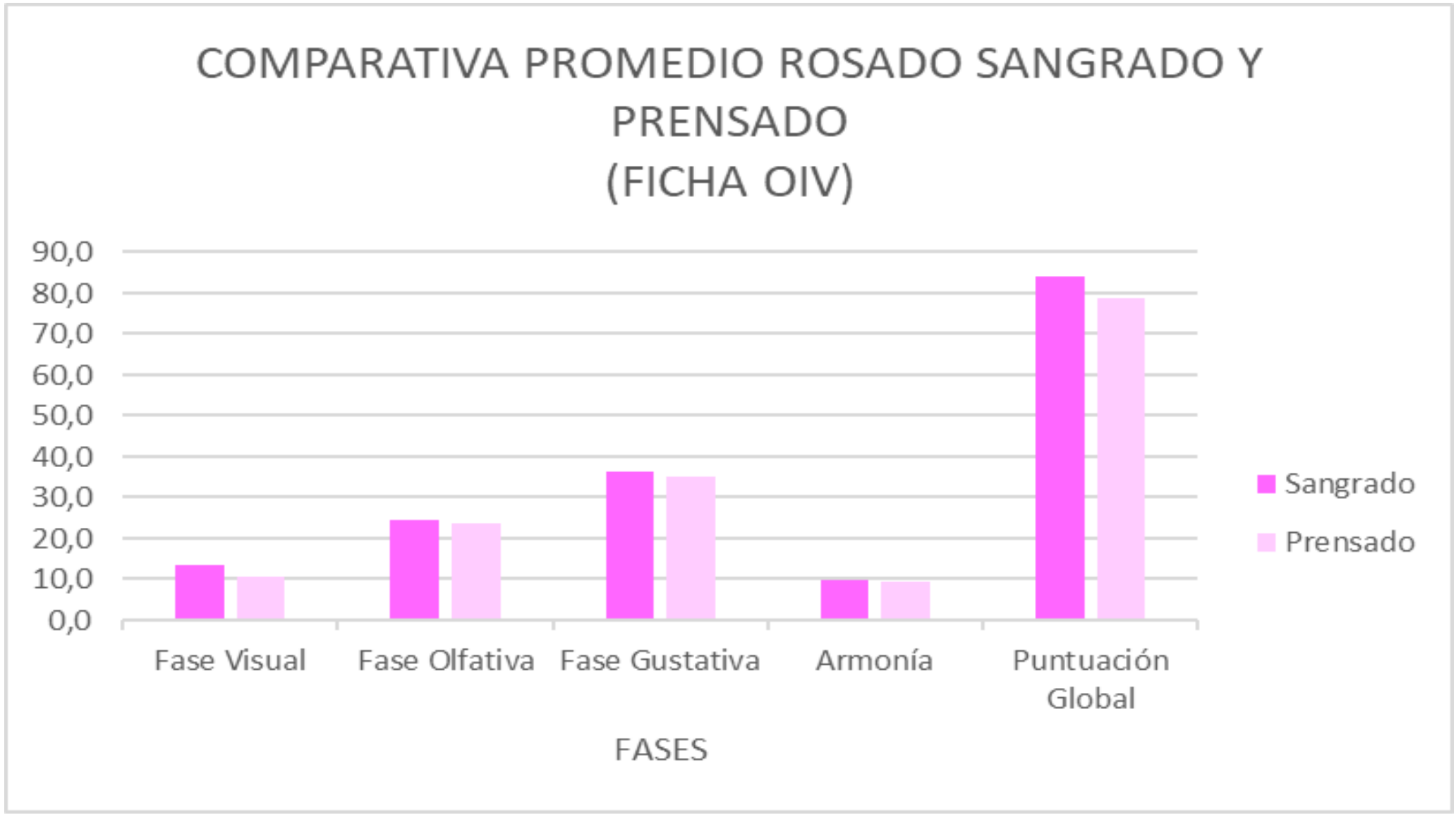


Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
Landa Garapeneko eta Ingurumeneko Departamentua

ROSADUM
JORNADA TÉCNICA SOBRE EL VINO ROSADO

– Resultados de la prueba según la ficha de cata OIV para las tres muestras de cada vino

MEDIAS DESCRIPTORES		ROSADO PRENSADO			ROSADO SANGRADO		
		1	2	3	1	2	3
FASE VISUAL	COLOR	3,0	2,7	2,6	4,4	4,4	4,3
	ASPECTO	8,0	7,6	7,5	8,9	8,9	8,9
FASE OLFATIVA	INTENSIDAD	6,2	6,0	6,1	6,4	6,3	6,7
	FRANQUEZA	4,7	4,6	4,5	4,7	4,9	5,0
	CALIDAD	13,1	13,1	13,3	13,1	13,1	13,8
FASE EN BOCA	INTENSIDAD	6,7	6,4	6,6	6,8	6,8	6,9
	FRANQUEZA	4,8	4,3	4,2	4,7	4,6	5,0
	CALIDAD	18,3	17,3	17,3	17,7	17,7	18,0
	PERSISTENCIA	6,3	6,4	6,5	6,9	6,7	6,9
IMPRESIÓN GENERAL	ARMONIA	9,4	9,2	9,3	9,8	9,8	10,0
PUNTUACION TOTAL		80,6	77,7	78,6	83,3	83,1	85,4


COMPARATIVA PROMEDIO ROSADO SANGRADO Y PRENSADO (FICHA OIV)
90,0
80,0
70,0
60,0
50,0
40,0
30,0
20,0
10,0
0,0
Fase Visual
Fase Olfativa
Fase Gustativa
Armonía
Puntuación Global
FASES
Sangrado
Prensado

Conclusiones:

- Habrá que continuar el ensayo en años sucesivos para corrobar algunos resultados
- En los resultados analíticos físico – químicos de mostos y vinos no se aprecian diferencias, salvo en los parámetros relacionados con el color
- En la cata a ciegas triangular se distinguen claramente los rosados elaborados por sangrado y por prensado, mostrando los catadores una preferencia mayoritaria de los rosados de sangrado
- En la cata descriptiva también se valoran mejor los rosados de sangrado en sus fases visual, olfativa, aunque con una intensidad similar, y en gusto y textura
- La cata degustativa OIV, aunque en términos de valor puntúa más alto los rosados de sangrado, gran parte las diferencias se deben a la valoración del color





EVENA

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
Landa Garapeneko eta Ingurumeneko Departamentua

ROSADUM
JORNADA TÉCNICA SOBRE EL VINO ROSADO



EVENA

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
Landa Garapeneko eta Ingurumeneko Departamentua

ROSADUM
JORNADA TÉCNICA SOBRE EL VINO ROSADO