

Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona

X. Elorduy ,M. C. Masqué, C. Martínez,
C. Grau, B. Zaplana, S, Rico

Estació de Viticultura i Enologia de Reus (INCAVI)



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural**



Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona

INDEX

1. Introducció
2. Metodologia
3. Resultats i discussió
4. Conclusions



INCAVI - Estació de Viticultura i Enologia de Reus

- Fundada l'any 1.907
- Incorporada a l'INCAVI 1.980
- Estructura de l'INCAVI:
 - Director General
 - Servei de Vit. Eno. I Amp.
 - Estació de Vilafranca
 - Estació de Reus
 - Escola d'Espells



INCAVI - Estació de Viticultura i Enologia de Reus

incavi.reus@gencat.cat

○ ACTIVITATS D'EVE REUS

- Servei d'Anàlisis
 - Vins i derivats
 - Terres
 - foliars
- **R + D + t**
- Assessorament tècnic
- Divulgació



Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona. Introducció

- El seguiment tècnic de varietats tradicionals té per objectiu l'avaluació agronòmica i enològica de varietats que essent autòctones de determinades àrees de Catalunya han patit una considerable reducció en el seu conreu.
- també és cert que cada vegada més es fa imprescindible tenir informació tècnica quantitativa que permeti donar suport i pes a les afirmacions que es fan sobre un o d'altre vi, sobre la seva àrea de producció i sobre la seva diferenciació
- En aquesta línia l'INCAVI i el Consell Regulador de la DO Tarragona, dins del conveni marc de col·laboració per la R+D+i i de l'específic sobre caracterització polifenòlica dels vins de la DO , han realitzat, en col·laboració amb la Cooperativa de Rodonyà, un estudi per la caracterització polifenòlica dels vins monovarietals de Sumoll.

Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona. Introducció

En aquest estudi es presenten resultats dels vins monovarietals de Sumoll elaborats a l'EVE de Reus de les campanyes 2009-10 i 2010-2011, amb l'objectiu d'aconseguir avaluar diferents tècniques de vinificació per tal d'obtenir vins comercialment atractius per als mercats actuals mitjançant:

1. La tipologia. Comparació entre els tres tipus de la varietat disponibles: gra petit, gra gros i gra allargat.
2. L'enologia. Búsqueda de la millor manera d'elaborar la varietat emprant les diferents tècniques enològiques disponibles.
3. La caracterització polifenòlica dels vins monovarietals de Sumoi

Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona.

○ INDEX

1. Introducció
2. Metodologia
3. Resultats i discussió
4. Conclusions

Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona. Metodologia

Grup d'anàlisi	Nom	Abreviatura	Unitats
Compostos fenòlics totals	Índex de polifenols totals (Absorbància a 280)	IPT	Ua
	Tanins	TAN	g/l tanins
	Antocianines totals	ACIT	mg/l diglucòsid malvidina
	Antocianines acolorides	ANCO	mg/l diglucòsid malvidina
	Antocians totals	ANT	mg/l diglucòsid malvidina
	Índex etanol	IET	%
Color	Absorbàncies a 620, 520 i 420	A620, A520, A420	ua
	Intensitat O.I.V.	IC	ua
	Tonalitat	TON	
Control de Qualitat	Grau alcohòlic	GAV	% (v/v)
	pH	PH	
	Acidesa volàtil	AV	g/l àc. acètic
	Acidesa total	AT	g/l àc. Tartàric
	Sulfurós total	SO2	mg/l

Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona

○ INDEX

1. Introducció
2. Metodologia
3. Resultats i discussió
4. Conclusions

Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona. Resultats i discussió.

- Els grups de comparació es defineixen primer en funció del color del vi (negre i rosat) i dins d'aquests en tres zones: vi produït a l'àrea de Rodonyà (zona 1), vi produït a l'àrea co-lindant (zona 2) i vi monovarietal de Sumoll de Rodonyà (Zona 3).
- L'anàlisi discriminant en el STATGRAPHICS Plus (programa utilitzat per a l'anàlisi estadístic realitzat en aquest treball) permet generar funcions discriminants de les variables en un conjunt de dades, i els valors retornats per les funcions discriminants en cada cas.
- El sistema genera un grup de funcions discriminants basat en combinacions lineals de les variables independents que proporcionen la millor diferenciació possible entre grups

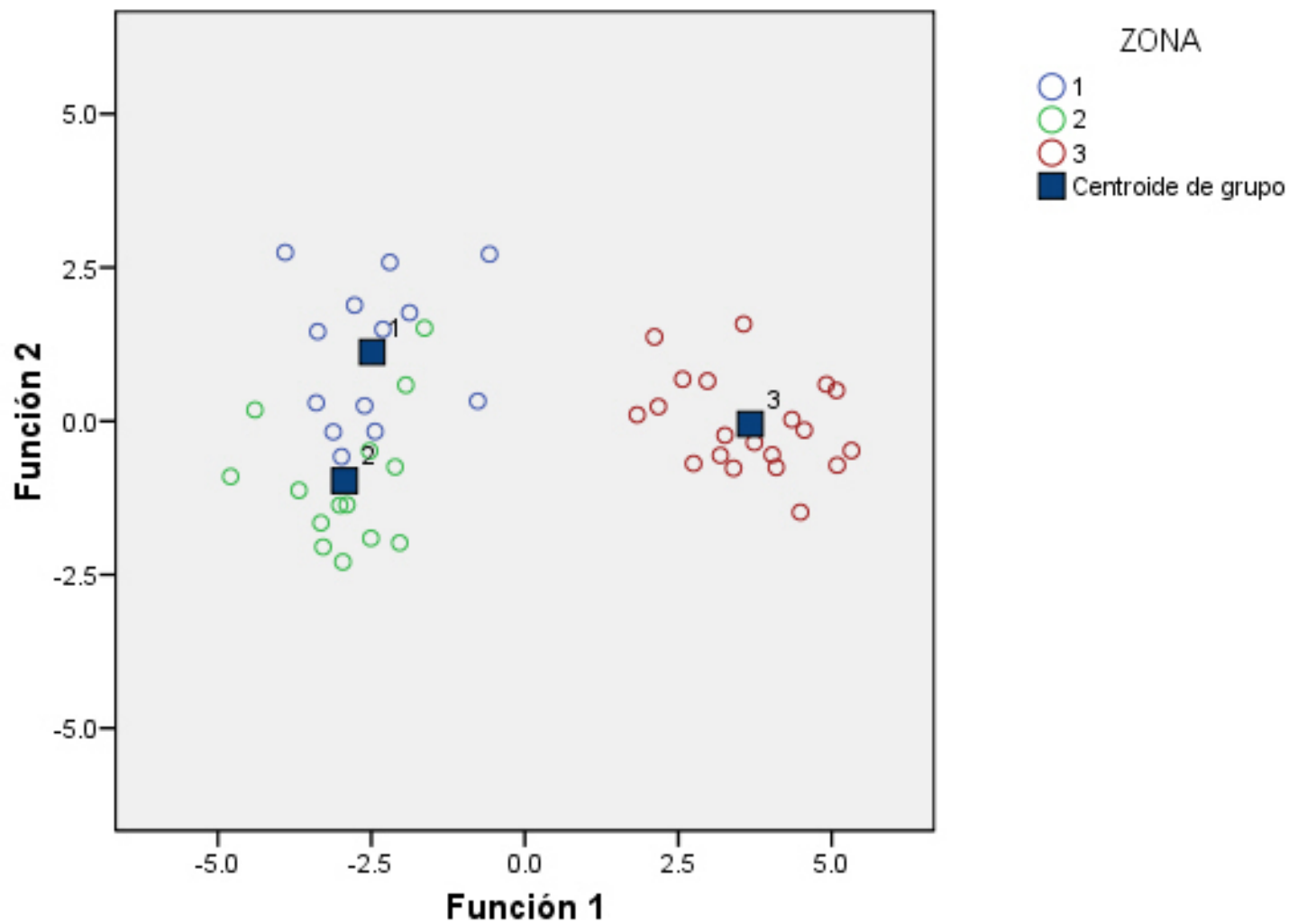
Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona. Resultats i discussió.

○ Vins negres

- Les variables utilitzades són les recollides a l'apartat de Metodologia. El procés estadístic utilitzat es el de classificació mitjançant funcions determinants canòniques.
- Per la caracterització dels vins negres monovarietals de Sumoll s'han utilitzat 47 mostres agrupades com segueix:

ZONA	Nº MOSTRES
Z1	13
Z2	14
Z3	20

funciones discriminantes canónicas



Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona. Resultats i discussió.

Resultats de la classificació (a)

			Grup de pertença pronosticat			Total
			1	2	3	
Original	Recompte	1	10	3	0	13
		2	3	11	0	14
		3	0	0	20	20
	%	1	76,9	23,1	,0	100,0
		2	21,4	78,6	,0	100,0
		3	,0	,0	100,0	100,0

Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona. Resultats i discussió.

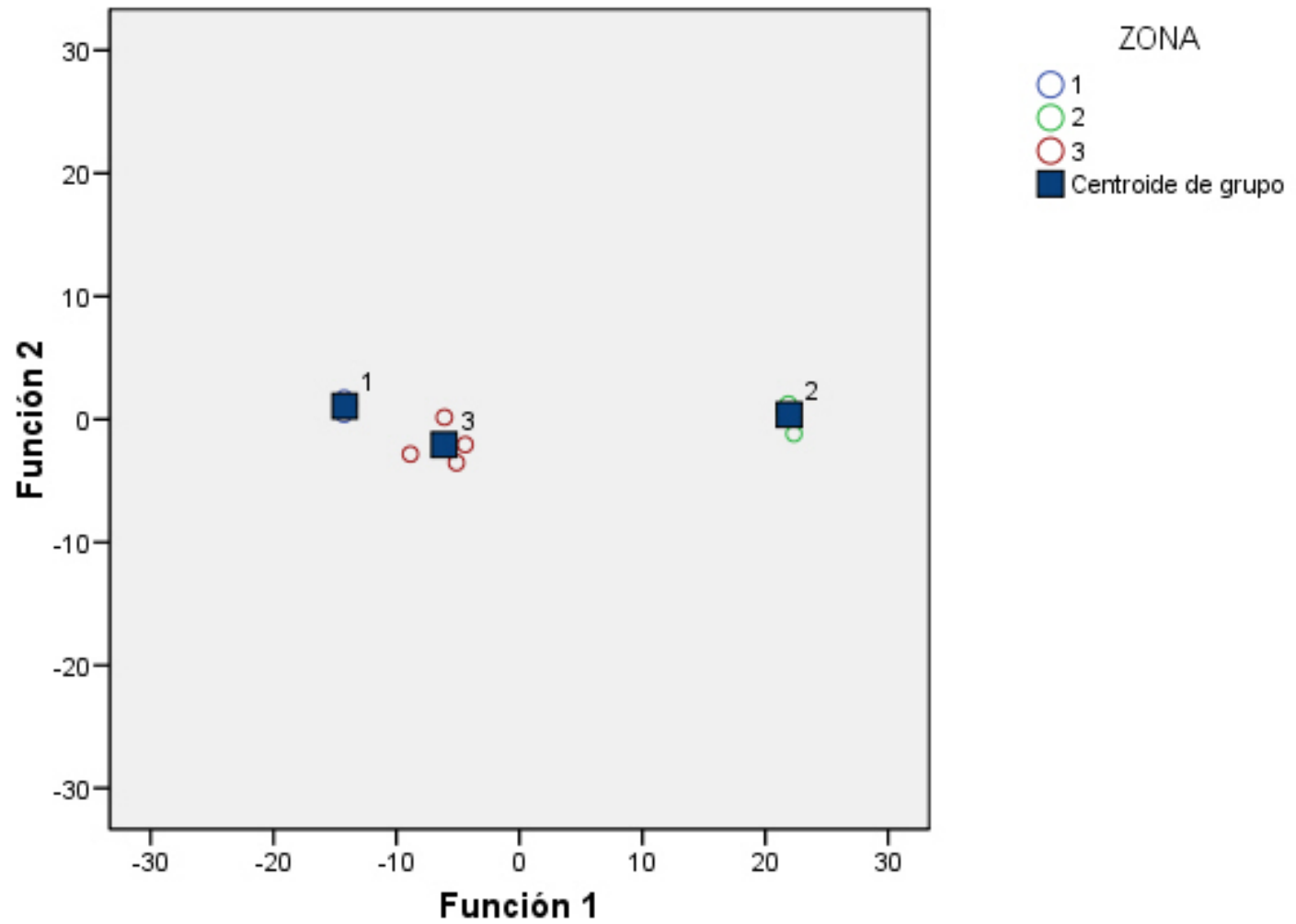
○ Vins rosats.

○ El procés estadístic utilitzat es el de classificació mitjançant funcions determinants canòniques, com es pot observar el número total de casos es inferior al de vins negres (47) per la qual cosa s'ha optat per fer una tria prèvia de variables a introduir dins l'anàlisi estadístic

○ Per la caracterització dels vins rosats monovarietals de Sumoll s'han utilitzat 15 mostres agrupades com segueix:

Zona	Nº mostres
Z 1	6
Z 2	5
Z 3	4

funciones discriminantes canónicas



Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona. Resultats i discussió.

Resultats de la classificació(a)

			Grup de pertinença pronosticat			Total
			1	2	3	
Original	Recompte	1	6	0	0	6
		2	0	5	0	5
		3	0	0	4	4
	%	1	100,0	,0	,0	100,0
		2	,0	100,0	,0	100,0
		3	,0	,0	100,0	100,0

a Classificats correctament el 100,0% dels casos agrupats originals.

El total dels casos estudiats de vi negre monovarietal de sumoll es pronostiquen correctament, arribant a valors idèntics per als vins rosats dels grups 1 i 2.

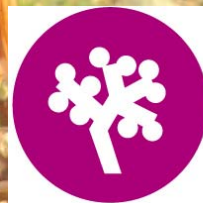
Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona

○ INDEX

1. Introducció
2. Metodologia
3. Resultats i discussió
4. Conclusions

Caracterització del Sumoi de la DO Tarragona. Conclusions.

- Dels resultats obtinguts amb els vins negres sembla clar que els monovarietals de Sumoll presenten característiques pròpies que permeten una classificació i caracterització independent dins els vins elaborats a la mateixa àrea de producció.
- Els vins rosats també obtenen una bona discriminació però el reduït n^o de mostres fa que siguin necessaris més estudis per validar l'hipòtesi plantejada.
- En base als resultats obtinguts ens proposem des de l'INCAVI i el CR de la DO Tarragona aprofundir l'estudi en dues línies; per una banda elaborant una hipòtesi de zonificació de la DO (treball actualment ja en curs) i d'altra estudiant les possibles correlacions entre els valors dels paràmetres estudiats i les diferents tipologies de vinificacions de Sumoi.
- Poc a poc esperem que aquests i d'altres resultats de R+D obtinguts gracies a l'aposta decidida del CR de la DO Tarragona, la Cooperativa de Rodonyà i l'INCAVI per la recerca i el coneixement del seu territori i els seus vins permeti a tot el sector millorar el seu posicionament dins el mon del vi.



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural**



MOLTES GRÀCIES.