

OS VIÑOS DE GARDA

A UTILIZACIÓN DE DIFERENTES MADEIRAS PARA A SÚA CRIANZA



A EXPERIENCIA CON CARBALLO GALEGO

Viño tinto da variedade Mencía de garda en carballo galego



QUÉ...??



**Selección de indicadores químicos e forestais
da calidade das madeiras de carballo
e castiñeiro para a industria enolóxica**



QUÉN...??

M^a Soledad Pérez-Coello

Miguel Ángel González Viñas

Isidro Hermosín Gutiérrez

M^a Consuelo Díaz-Maroto Hidalgo



Ignacio Díaz-Maroto Hidalgo

Pablo Vila Lameiro

Jesús Sánchez Rocha

Alfonso Babío Bescansa





CÓMO...??





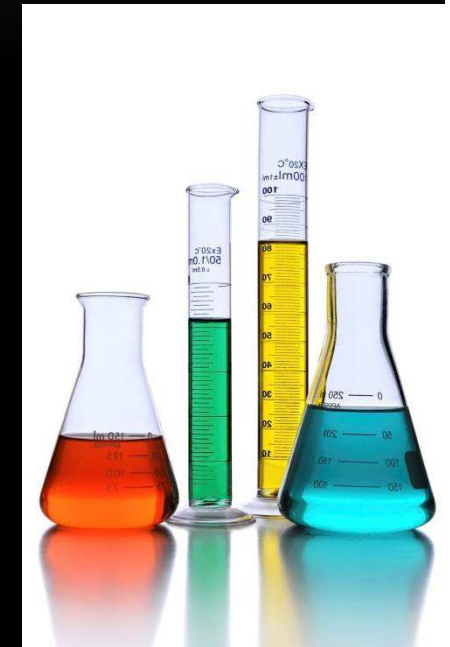
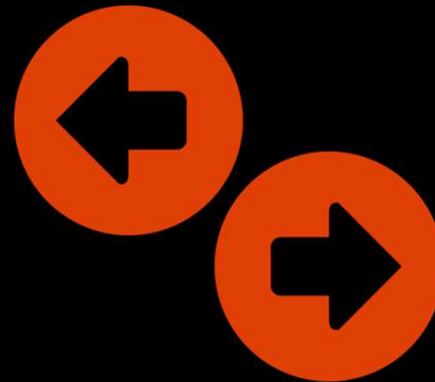
PARA...??

Estudo da influencia da especie, do orixe xeográfico e dos distintos parámetros forestais, na composición química dos extractos

Correlación dos resultados obtidos có fin de obter un conxunto de indicadores que permitan identificar a aptitude dunha determinada madeira para a crianza de viños e/o destilados



PARA...??





PARA...??





POR QUÉ...??

Problemática...



EXCESO DE PRODUCCIÓN

430.00 Ha

- 1. Mellora da calidade dos viños**
- 2. Mellora da competitividade**



POR QUÉ...??

Problemática...



CALIDADE E COMPETITIVIDADE

26.00 Ha

- 1. Mellora da calidade dos viños**
- 2. Mellora da competitividade**



POR QUÉ...??

MELLORA DA CALIDADE E COMPETITIVIDADE

1. Variedades de uva máis aromáticas
2. Recuperar variedades de uva
3. Incremento da cor/aroma dos viños: Novas Txías
4. Novos tratamentos tecnolóxicos
5. Clarificación: Evitar perdas de cor/aroma

VIÑOS NOVOS: DIVERSIFICAR O MERCADO



Proceso...

Aptitude dunha madeira para a crianza

1. Características Físico – Mecánicas
2. Composición química / Actividade biolóxica
3. Transferencia ó viño

FACER...!!!



E logo...

Composición química das madeiras obxecto de estudo

BDD relaciona aspectos interesantes para industria enolóxica e variables forestais

Selección especies, rodais (pés) ou tratamentos

Carballo: xiloloxía, tratamentos silvícolas axeitados para tonelería

Castiñeiro: información non existente ata agora

Aumento do espectro de posibles especies a utilizar



E logo...

Madeira de carballo (*Quercus...*)



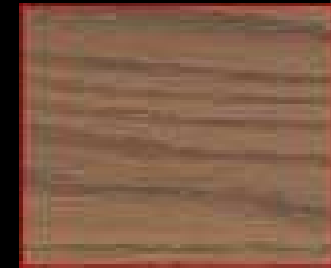
Durable (Densidade = 710 kg/m^3)

Moi resistente á humidade

Doadada de cortar e traballar

Gran fino, porosa e pouco permeable

Rica en taninos





E logo...

Madeira de carballo... Aromas



LACTONAS

- cis-lactona (0,092mg/L)

COCO, MADEIRA FRESCA

- trans-lactona (0,42 mg/l)

VAINILLA, ESPECIAS



E logo...

Madeira de carballo... Aromas



ALDEHÍDOS FENÓLICOS

- vainillina (0,5 mg/l)

VAINILLA

- siringaldehído (15 mg/l)

SEN AROMA CARACTERÍSTICO



E logo...

Madeira de carballo... Aromas



FENOLES VOLÁTILES

- eugenol (0,06 mg/l)
- isoeugenol
- guaiacol (0,01 mg/l)
- metilguaiacol
- etilguaiacol (0,03 mg/l)

CRAVO

NOTAS DE MADEIRA

ESPECIAS

FROITOS SECOS



E logo...

Madeira de carballo... Aromas



DERIVADOS DO FURANO

- Furfural (14 mg/l)

AMENDOA TOSTADA

- 5-metil furfural (50-60 mg/l)

MILLO TOSTADO

- Furfanmetanol

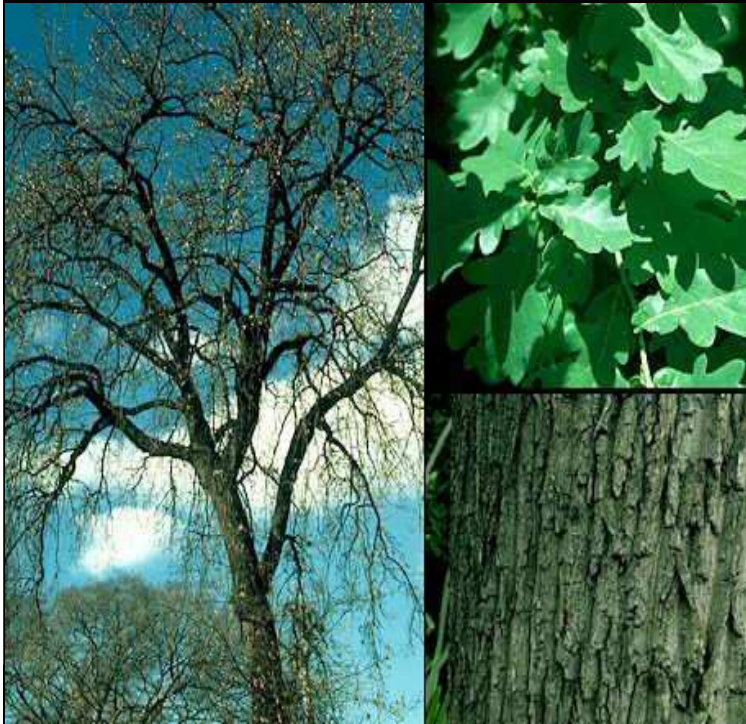
FUME, MAD. QUEIMADA

TOSTADO



E logo...

Madeira de carballo... Aromas



DERIVADOS DO PIRANO

- Cicloteno (2mg/l)

TOSTADO. QUEIMADO

- Maltol (5 mg/l)

CARAMELO

- Furaneol (200 mg/l)

AZUCRE TOSTADA



¿No será bueno, señor escudero, que tenga yo un instinto tan grande y natural, en esto de conocer vinos, que, en dándome a oler cualquiera, acierto la patria, el linaje, el sabor y las vueltas que ha de dar, con todas las circunstancias al vino atañederas?. Pero no hay de qué maravillarse, si tuve en mi linaje por parte de mi padre los dos más excelentes mojones que en luengos años conoció la Mancha; para prueba de lo cual les sucedió, lo que ahora diré: Diéronles a los dos a probar del vino de una cuba, pidiéndoles su parecer. El uno lo probó con la punta de la lengua, el otro no hizo más de llegarlo a las narices. El primero dijo que aquel vino sabía a hierro, el segundo dijo que más sabía a cordobán. El dueño dijo que la cuba estaba limpia, y que el vino no tenía adobo alguno por donde hubiese tomado sabor de hierro ni de cordobán. Con todo eso, los dos se afirmaron en lo que habían dicho. Anduvo el tiempo, vendióse el vino, y al limpiar la cuba hallaron en ella una llave pequeña con una correa de cordobán

El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha

Miguel de Cervantes Saavedra

OS VIÑOS DE GARDA

A UTILIZACIÓN DE DIFERENTES MADEIRAS PARA A SÚA CRIANZA



A EXPERIENCIA CON CARBALLO GALEGO

Viño tinto da variedade Mencía de garda en carballo galego

MOITAS GRACIAS

OS VIÑOS DE GARDA

A UTILIZACIÓN DE DIFERENTES MADEIRAS PARA A SÚA CRIANZA



A EXPERIENCIA CON CARBALLO GALEGO

Viño tinto da variedade Mencía de garda en carballo galego