

Koncentracija fenola u mješavinama Tempranillo i Graciano ili Cabernet Sauvignon vina proizvedenih u Španjolskoj

Sažetak

Utjecaj sorte Graciano (GRA, vrijedna španjolska sorta koja se proizvodi u malim količinama u mediteranskim zemljama) i sorte Cabernet Sauvignon (CS, svjetski poznata francuska sorta) na koncentraciju fenola (ukupnih polifenola (TP), ukupnih antocijanina (TA), katehina (CAT) i proantocijanidina (PRO)) u vinima Tempranillo (TEM-BASE, rasprostranjena španjolska sorta) istražen je u mješavinama s 26 i 10 % svake sorte nakon 4; 6; 9; 16,5 i 23 mjeseca čuvanja u bocama. Utvrđena je značajna razlika u koncentraciji katehina i ukupnih antocijanina u vinu (mješavinama i sortnom vinu), ovisno o faktoru miješanja. Osim toga, iako su tendencije razvoja različitih vrsta fenolnih spojeva tijekom starenja vina bile slične u mješavinama i u sortnom vinu, različite mješavine pokazale su bržu kinetiku razgradnje antocijanina od sortnih vina, vjerojatno zbog većeg udjela katehina, koji mogu pospješiti neke reakcije kondenziranja antocijanina tijekom starenja u boci. Taj je učinak nešto izraženiji u TEM-GRA nego u TEM-CS mješavinama. Daljnjim istraživanjem sastava fenola u jednosortnim vinima upotrijebljenim pri kupažiranju, a i u grožđu (kožici i sjemenkama) od kojih su vina dobivena, otkriveno je da se utjecaj kupažiranja na koncentraciju katehina može povezati s većom koncentracijom tih spojeva u sjemenkama grožđa Graciano i Cabernet Sauvignon nego u grožđu Tempranillo. Rezultati ovoga rada znanstveno potvrđuju da, što se tiče koncentracije fenola, vina Graciano imaju svojstva slična vinu Cabernet Sauvignon, a za kupažiranje s vinom Tempranillo.