

ESTRATÈGIES DE VINIFICACIÓ DE LA VARIETAT PICAPOLL

Joan Soler¹

RESUM

El tast del raïm pren importància com a paràmetre a tenir en compte per fixar la data de la verema, a partir del tast de la pell i la llavor. En una pell madura queda reduïda l'astringència i predominen les sensacions de dolçor, i en una llavor madura s'ha eliminat el caràcter aquós i fibrós; en aquest punt doncs, la verema ja es pot fer. A partir del moment de la recol·lecció del raïm es disparen mecanismes que poden deteriorar-ne la qualitat. El desenvolupament microbià i les reaccions d'oxidació causades bàsicament per la ruptura de la pell i l'exposició a l'aire dels components i estructures que estaven protegits fins llavors, es poden minimitzar amb l'eliminació d'oxigen o l'addició d'antioxidants. Es remarca l'actuació del carbònic, en una maceració en fred. Un altre pas previ a la fermentació és la decantació estàtica del most en la qual es generen fangs: es tracta d'enzimar aquests fangs per tal d'aconseguir una alliberació de most net i components que han estat més lligats a les parts sò-

lides del raïm i, en acabar la fermentació, la criaça sobre mares. Cada una d'aquestes pràctiques porta a uns resultats químics, físics i organolèptics que donen una conformació característica als vins obtinguts amb la varietat picapoll. En aquest estudi, doncs, el que es pretén és transmetre una visió pràctica de la vinificació de la varietat picapoll, amb les singularitats finals d'aquesta varietat que caracteritza la DO del Bages.

RESUMEN

La prueba de la uva toma importancia como parámetro a tener en cuenta para fijar la fecha de la vendimia, a partir de la prueba de la piel y de la semilla. En una piel madura queda reducida la astringencia y predominan las sensaciones de dulzura, y en una semilla madura se ha eliminado el carácter acuoso y fibroso; en este punto, pues, la vendimia ya puede iniciarse. A partir del momento de la recolección de la uva se disparan mecanismos que pueden deteriorar su calidad. El desarrollo microbiano y las reacciones de oxidación causadas básicamente por la ruptura de la piel y exposición al aire

1. Director tècnic i enòleg de Masies d'Avinyó, 08279 Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Barcelona).
A/e: bodega@abadal.net.

de los componentes y estructuras que estaban protegidos hasta entonces, se pueden minimizar con la eliminación de oxígeno o la adición de antioxidantes. Se resalta la actuación del carbónico, en una maceración en frío. Otro paso previo a la fermentación es la decantación estática del mosto en la que se generan fangos: se trata de enzimar estos fangos para conseguir una liberación de mosto limpio y componentes que han estado más ligados a las partes sólidas de la uva y, al acabar la fermentación, la crianza sobre posos. Cada una de estas prácticas conduce a unos resultados químicos, físicos y organolépticos que dan una conformación característica a los vinos obtenidos con la variedad picapoll. En este estudio, pues, lo que se pretende es transmitir una visión práctica de la vinificación de la variedad picapoll, con las singularidades finales de esta variedad que caracteriza la DO del Bages.

1. INTRODUCCIÓ

L'elaboració d'un vi, i més quan es-tem parlant d'una varietat autòctona, poc coneguda i sense referents pel que fa a la seva vinificació sota la visió qualitativa actual, sempre implica el repte i la responsabilitat d'un treball de recerca, és a dir d'assaig-error, en els processos que tenen lloc a la vinya i al celler. El treball a la vinya sempre serà a llarg termini (cal tenir en compte diferents terrers, diferents clons, quins peus s'utilitzen i quines atencions reben). Al celler es treballa a mitjà termini: són proves de periodicitat anual i sempre sota la variabilitat del factor anyada. Això fa que es necessitin diferents ve-

remes per treure conclusions genèriques sobre patrons que tinguin una continuïtat en el temps per a cada zona i varietat que s'estudia.

Cada cop existeixen més línies de treball en el nostre sector que aposten per la pràctica empírica de les qualitats i sensacions del vi, aprenent del seu comportament i evolució del temps més enllà de la comprensió per la via científica o bioquímica. Un exemple és el cas de l'estudi de la matèria tànnica en els vins negres. Estem en un punt en què encara no arribem a comprendre l'origen de les diferents sensacions de sec, dur, verd i dolç que segons la seva composició ens poden oferir els tanins, però des de fa anys ja se n'està fent un estudi pràctic, perquè l'experiència no vagi a remolc de les explicacions bioquímiques sinó que algun dia aquestes explicacions ens ajudin a entendre el perquè, i tal vegada puguem, en el millor dels casos, refinar el *savoir faire* que la pràctica ja ens havia confirmat.

El vi és complex però alhora és un tot, i sempre que portem a terme una pràctica esperant treure'n un resultat concret, és inevitable que apareguin repercussions, a vegades tan rellevants com les buscades, en una altra direcció. Per això aquesta exposició no es basarà tant en els mecanismes, molts coneguts, d'altres encara no tant, sinó en la causa-efecte empírica de diferents tècniques que fins ara hem experimentat sobre la varietat picapoll.

Amb tot això, i considerant a més el marc general d'aquesta jornada sobre el picapoll, es vol donar una visió pràctica i planera de la nostra experiència,

valorant els resultats obtinguts tan sols mitjançant les diferències significatives que hem obtingut en el tast. Aquesta és la visió més global dels resultats aconseguits. Al capdavant, com a consumidors mai no analitzem químicament un vi, tan sols parem atenció a les sensacions que aquest ens provoca, i si amb el temps aquestes ens ofereixen un millor gaudi amb els vins de picapoll, ja hurem assolit el nostre objectiu.

2. FIXAR LA DATA DE VEREMA

Antigament es fixava la data de la verema segons el calendari. Se sabia que certes varietats es recollien per la Mercè o pel Pilar, tal com se segueix fent en la major part de vi per a autoconsum. D'aquí es va passar al control del grau probable, al qual aviat se li va afegir la combinació amb l'equilibri àcid, que d'alguna manera equilibra l'efecte anyada, ja que no cada any els mateixos raïms i vinyes arriben a la maduració amb el mateix grau probable.

Cada cop pren més importància l'anàlisi visual i gustativa del raïm. Totes les variacions que el raïm desenvolupa en la seva maduració no són només analitzables sinó que també es poden reconèixer en el tast del raïm. Aquestes bàsicament es refereixen a la pell i a les llavors.

Tast de la pell

El mètode empíric utilitzat per tastar la pell consistia a mastegar-la deu vegades seguides. Això té sentit en la mesura que en les primeres mastegades el que estem fent és acabar d'eliminar la

polpa, que sempre dona sensacions més dolces, i que no és fins a les darreres mastegades que realment no es produeix una dilaceració de l'estructura de la pell. D'altra banda, cal acotar la mastegada a deu vegades perquè sigui comparable.

— En un raïm en què la pell sigui verda trobarem una sensació aquosa, amb una astringència seca i una lleugera sensació cruixent. En diríem «sensacions vegetals». Pot recordar la textura trobada al mossegar un grill de ceba.

— En una pell madura queda eliminada la sensació cruixent, l'astringència és més fonedissa i predominen les sensacions de dolçor.

Tast de la llavor

La llavor fa el procés de verd a marró. La darrera part que queda verda és la línia que marca el ventre. Quan aquesta part acaba d'estar marró han canviat completament les sensacions al tast:

— La llavor verda manté una estructura altament fibrosa que fa que la llavor es pugui aixafar però difícilment partir. Les sensacions tornen a oferir, com en el cas de la pell, una astringència que s'enganxa a la boca.

— La llavor madura, en canvi, fa la sensació d'estar buida per dintre. Ha eliminat el caràcter aquós, i al tacte l'astringència és més semblant a la de la fusta que a la de l'herba.

El picapoll és una varietat que no té una tendència marcada a la sobremaduració. Això vol dir que fins a estadis avançats de la maduració clàssica (rela-

cions d'acidesa baixa, de fins a 3 g H₂SO₄/l i fins i tot una mica inferiors) segueix mantenint fresc el seu caràcter varietal. Si a això hi sumem que és una varietat amb una tendència a no madurar a graus alcohòlics gaire elevats, és possible d'allargar la data de la maduració portant al límit la ràtio grau probable / acidesa (buscant el límit inferior de l'acidesa i un augment del grau probable) fins a aconseguir una bona maduració de la pell i la llavor.

Resultats

Amb això aconseguim, independentment de l'augment del grau probable a l'hora de la collita:

- la reducció i l'expressió en harmonia de les expressions de caràcter vegetal (no negatives) d'aquesta varietat: fonoll i anís;
- un augment de la sensació de volum i profunditat en boca;
- un rendiment lleugerament superior (del 2 % al 4 %) en el premsat de les primeres.

Segons l'anyada caldrà corregir l'acidesa dels mostos, si és excessivament baixa a causa de l'espera de la maduració completa del raïm.

3. PROTECCIÓ OXIDATIVA DE LA VEREMA

Des del moment de la recol·lecció del raïm és evident que, salvant vinificacions especials de raïms pansificats, el raïm ja no pot guanyar res més. Per contra, es disparen mecanismes que sí que poden deteriorar-ne la qualitat.

Un d'aquests és l'oxidació, produïda bàsicament per la ruptura de la pell i l'exposició a l'aire de components i estructures que estaven protegits fins llavors. L'oxidació del raïm o el most en el picapoll suposa la reducció de les aromes cítriques i florals, que són les que transmeten un perfil més fresc a la varietat.

Hi ha tres vies per reduir els processos d'oxidació: eliminar l'oxigen, refredar la verema i l'addició d'antioxidants. Tots haurien ja d'estar actuant en el moment de la ruptura del raïm.

Eliminar l'oxigen i refredar la verema

En la nostra experiència aconseguim aquests dos efectes amb l'ús de la neu carbònica. La sublimació d'un quilo de gel sec produeix una atmosfera d'aproximadament cinc-cents seixanta litres de gas carbònic. Tenint present que el diòxid de carboni és més pesat que l'aire sempre tendirà a quedar-se arran de raïm.

Per altra banda, calen vuitanta quilos de neu carbònica per fer baixar deu graus la temperatura de mil quilos de raïm. Per tant, si pretenem el refredament del raïm amb neu carbònica, tenim àmpliament assegurada l'eliminació de l'oxigen en contacte amb el raïm. A més, després del trepig aquest es dissol en part al most i el protegeix en tot el recorregut fins al dipòsit.

És evident que sense la presència d'oxigen eliminem el risc d'oxidació, però amb el refredament també reduïm la velocitat d'algunes d'aquestes reac-

cions que es podrien produir. A més, el fred ens limita igualment creixements microbians no desitjats i és condició necessària si volem realitzar maceracions pel·liculars abans del premsat.

Cal tenir en compte que el carboni sòlid té una temperatura de $-78\text{ }^{\circ}\text{C}$, capaç de «cremar» la pell del raïm. Per tant, és imprescindible utilitzar presentacions molt menudes per buscar un repartiment més eficaç entre tot el volum de verema i la seva ràpida sublimació. S'aconsella utilitzar «palletes» de 3 mm.

Addició d'antioxidants

El principal aliat és el diòxid de sofre, provinent de la combustió del sofre, el llucet. És el que ha estat utilitzat tradicionalment amb aquesta finalitat.

Darrerament, cal destacar la possibilitat d'usar l'àcid ascòrbic (vitamina C) i tanins gàl·lics i el·làgics.

L'àcid ascòrbic té un efecte en els primers instants més ràpid que el sulfurós, que necessita uns minuts per fixar l'oxigen dissolt en els mostos. Però alhora necessita la protecció a mitjà termini de la presència del sulfurós. Per tant, l'ús de l'ascòrbic no substituiria la del sulfurós sinó que la complementaria.

L'ús de tanins gàl·lics té sentit en veremes no gaire sanes, ja que bloqueja l'acció d'enzims oxidatius abundants en aquestes circumstàncies. En el cas dels tanins el·làgics (que podem trobar en bótes de roure o castanyer), en ser fàcilment oxidables, actuarien com a an-

tioxidants directes, completant la funció del sulfurós i l'àcid ascòrbic.

Resultats

Les proves han estat realitzades en diferents anys, contrastant després de la fermentació vins provinents de:

- raïms tan sols sulfitats;
- raïms sulfitats i amb addició d'àcid ascòrbic i tanins;
- raïms sulfitats i refredats i protegits amb neu carbònica.

Entre els dos primers grups no s'han observat diferències significatives. En el cas dels raïms protegits amb neu carbònica s'ha observat una major complexitat i potència fruitosa (aranja, cítrics i pinya) i floral.

L'ús de la neu en el moment de collir, ja a la vinya, ens ha donat resultats poc valorables aquest 2004, tot i que la lògica indica que és un camí per on cal seguir avançant. Cal tenir en compte que s'ha d'adaptar el remolc per evitar la deriva del gas amb el vent i el transport.

4. MACERACIÓ EN FRED

És lògic pensar que la pell de qualsevol fruita, incloent-hi el raïm, porta informació que no conté la polpa. Per tant, en el camí de l'expressió varietal, podem arribar a treure molt més caràcter si deixem unes hores en repòs el most amb els sòlids del raïm enfront de la vinificació tradicional, en què la tendència és premsar com més ràpid millor.

Tot i així cal posar condicions:

— La verema ha de ser tan neta i sana com sigui possible, si no el que es-tem fent és facilitar l'expressió dels defectes i restes vegetals que queden junt amb el raïm.

— La temperatura ha de ser baixa, per limitar l'extracció de color poc desitjat en el mercat i reduir les oxidacions i el desenvolupament de microorganismes que poguessin actuar durant aquestes hores.

En els nostres assajos amb la varietat picapoll, aquesta maceració en fred va lligada a la gens despreciable actuació del carboni. Aquest és permeable en les estructures cel·lulars del raïm i se li pot associar un poder protector i extractor d'aromes, com és fàcil de comprovar amb els negres elaborats amb el sistema de maceració carbònica.

Resultats

En els vins que hem elaborat amb aquest procés hem pogut comprovar:

— un augment de les notes més fresques i una potenciació del caràcter mineral i floral (flors blanques: gessamí, camèlia...);

— un augment de l'estructura i l'amplitud del vi;

— un augment de la intensitat colorant, que s'accentua amb el temps, tot i que no va lligada a una oxidació aromàtica del vi;

— una estandardització del perfil aromàtic de les dues varietats vinificades amb aquesta tècnica.

5. TREBALL AMB ENZIMS DELS BAIXOS DE DESFANGAMENT

En la decantació estàtica dels mostos, prèvia a la fermentació, es generen una quantitat important de fangs. Aquests novament poden ser una font de components que deixem perdre habitualment en destinar-los a fermentar com a vi de segona.

Es tracta d'enzimar aquests fangs per tal de trencar de manera massiva les estructures pèctiques i cel·lulòsiques, i aconseguir una alliberació de most net que ha estat més íntimament lligat i en contacte amb els sòlids del raïm. El sobrenedant d'aquesta operació s'afegeix al most que ha originat els fangs treballats.

És una operació delicada ja que els fangs poden començar a fermentar, i tant l'addició del sulfurós com el fred alenteixen el treball dels enzims.

Resultats

Es podria esperar l'aportació de volum i complexitat aromàtica a les partides de picapoll treballades amb aquesta tècnica. Alhora, també es podria témer l'extracció de notes de caràcter vegetal, poc fines o amargants. Nosaltres no hi hem trobat diferències significatives.

6. CRIANÇA SOBRE MARES DE FERMENTACIÓ

La criança en contacte amb el llevat que ha dut a terme la fermentació alcohòlica ha estat utilitzada tradicional-

ment en els vins blancs fermentats en bóta (*bâtonnage*) i en la guarda en rima per a l'elaboració d'espumosos de qualitat.

Es busca la lisi del llevat i l'alliberació cap al vi de components tant de la paret cel·lular com de l'interior per tal d'enriquir-lo. Aquest procés s'ha demostrat que és detectable al tast a partir dels dos mesos, i que agafa ja una importància significativa a partir dels tres mesos.

Les dificultats presentades per aquesta pràctica la feien poc recomanable en grans volums i dipòsits d'inoxidable, en què la no-aportació d'oxigen al vi tèrbol podia derivar en l'aparició d'aromes sulfhídriques al vi (anomenades per això «gust de baixos» o «de reducció»). Els tèrbols fins de fermentació són uns grans consumidors d'oxigen, per tal com, més enllà de protegir el vi de les oxidacions, generen un ambient altament reductor que tan sols la porositat de la bóta i sobretot l'oxigenació dels remenats atenuaven.

Actualment, les tècniques de microoxigenació permeten reproduir aquestes condicions en dipòsits tancats. En cas d'aparició de notes de reducció en el vi es procedeix a dosificar fins a 1 ml O₂/l, i més, fins a l'obertura aromàtica.

Quan acaba la fermentació alcohòlica es procedeix immediatament a tras-

colar el vi per tal de deixar de banda els sòlids més grollers que han quedat al fons del dipòsit, i que podrien ser aportadors de notes vegetals no desitjades. Se sulfita lleugerament per tal de prevenir la fermentació malolàctica, que en totes les ocasions ha atenuat molt l'expressió varietal del picapoll. A partir d'aquest moment es procedeix a remenar periòdicament el vi intentant de mantenir la seva terbolesa prop dels 1.000 NTU. Aquest procés (*bâtonnage*) ha de ser tan curós com es pugui, ja que intentarem perdre el mínim de carboni procedent de la fermentació.

Resultats

En els vins que hem elaborat amb aquest procés hem pogut comprovar:

- un augment de la sensació de gras i cremositat en boca, que atenuen la sensació àcida dels vins;

- una reducció de la potència aromàtica del vi en els primers instants de degustació però evolució creixent de l'expressió amb els minuts en copa (obertura aromàtica);

- una aparició de notes de fruita madura (albercoc, orellana) i fruits secs sense torrar, que amplien l'espectre aromàtic de la varietat;

- un augment de la persistència gustativa en boca;

- una major projecció de la vida en ampolla del vi.