

[Inicio](#) > El IRIAF profundiza en el conocimiento del perfil aromático de los vinos obtenidos con variedades minoritarias recientemente recuperadas

14/02/2024

## El IRIAF profundiza en el conocimiento del perfil aromático de los vinos obtenidos con variedades minoritarias recientemente recuperadas

Variedad Tinto Fragoso. IVICAM

[1]

En un trabajo recientemente publicado por investigadores del IRIAF en colaboración con profesores de la UCLM se presentan los perfiles aromáticos de los mostros y vinos de cuatro variedades de uva minoritarias (*Vitis vinífera*) recuperadas por el IVICAM: Moribel, Tinto Fragoso, Albillo Dorado y Montonera del Casar.

Los vinos obtenidos en la bodega experimental del IVICAM de las variedades Moribel, Tinto Fragoso, Albillo Dorado y Montonera del Casar se han estudiado mediante cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas y se han sometido a un novedoso método rápido de evaluación sensorial denominado Napping. Los resultados se han comparado con obtenidos para los vinos de las dos variedades de referencia en Castilla-La Mancha, Tempranillo en tintos y Airén en blancos.

Se trata de la primera caracterización exhaustiva de la composición química volátil con relevancia a nivel aromático y de las propiedades sensoriales de vinos elaborados a partir de estas cuatro variedades minoritarias recuperadas por el IVICAM y recientemente autorizadas o en proceso de autorización (Montonera del Casar) por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Los resultados obtenidos ponen de manifiesto la alta calidad de los vinos obtenidos con estas variedades recuperadas, lo que da pie a que se puedan considerar como alternativas de diferenciación y diversificación de la producción vitivinícola de la región.

Para más información:

José Pérez-Navarro, Adela Mena-Morales, Sergio Gómez-Alonso, Esteban García-Romero and Pedro Miguel Izquierdo-Cañas (2023) Distinctive Role of Yeast Strain on Aromatic Profile of Wines Made from Minority Grape Cultivars: Chemical and Sensory Characterization of Aroma Components. Capítulo 4 del libro *New Advances in Saccharomyces* editado por IntechOpen.

<http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.1003666> [2]

**Source URL:** <https://iriaf.castillalamancha.es/notas-de-prensa/el-iriaf-profundiza-en-el-conocimiento-del-perfil-aromatico-de-los-vinos-obtenidos>

**Links:**

[1]

[https://iriaf.castillalamancha.es/sites/iriaf.castillalamancha.es/files/notas\\_de\\_prensa/fotografias/20240214/tinto\\_fragoso.png](https://iriaf.castillalamancha.es/sites/iriaf.castillalamancha.es/files/notas_de_prensa/fotografias/20240214/tinto_fragoso.png)

[2] <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.1003666>