

Año: 2021

Título artículo: Marselan y Cabernet Sauvignon: dos cultivares cercanos que producen vinos de diferente perfil

Revista, volumen, páginas: Enoviticultura; 70: 4-11.

Autores: Pedro Miguel Izquierdo Cañas, Adela Mena Morales, Jesús Martínez Gascueña, Esteban García Romero, Lourdes Marchante Cuevas

RESUMEN:

En este trabajo se ha estudiado y comparado dos vinos de las variedades Marselan y Cabernet Sauvignon, cuyas uvas fueron cultivadas de idéntica manera en la parcela experimental del IVICAM y elaborados de similar modo en la bodega de dicho centro durante la vendimia 2018. En estas condiciones, ambas variedades tuvieron una producción similar, siendo la fecha óptima de vendimia algo más tardía y la uva con menor acidez en el caso de Marselan. El vino de esta variedad tiene una estructura fenólica similar al Cabernet, aunque presenta valores de fenoles monómeros algo inferiores y mayores de taninos condensados. En el aspecto visual el vino Marselan es ligeramente menos rojo y amarillo y presenta una intensidad colorante algo más baja, aunque con una menor luminosidad. Con respecto a los compuestos volátiles definitorios del aroma, el vino de la variedad Marselan tuvo mayor contenido de damascenona, octanoato de etilo y hexanoato de etilo. Cabernet Sauvignon destacó por su mayor contenido en acetato de isoamilo y 2-feniletanol. Desde el punto de vista sensorial, ambos vinos tuvieron una similar intensidad aromática, destacando el Marselan por sus mayores notas a frambuesa, fruta madura, fruta pasificada y plantas aromáticas.