

(2026) DIVERSIDAD AROMÁTICA Y SENSORIAL EN VINOS BLANCOS DE CUATRO VARIEDADES DE MOSCATEL

38ª Reunión del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología
(GTEVE)

Tomelloso (Ciudad Real), España. 12 a 14 de mayo de 2026

Adela Mena-Morales
Esteban García-Romero
Diego Casero Blanco
Pedro Miguel Izquierdo-Cañas

Comunicación Oral

RESUMEN

En Castilla-La Mancha, las variedades de uva blanca de tipo moscatel actualmente autorizadas son Moscatel de Grano Menudo y Moscatel de Alejandría, siendo la primera la más ampliamente cultivada. En el marco de los trabajos de recuperación y caracterización de variedades minoritarias desarrollados en el IVICAM durante los últimos 25 años, en 2004 se localizó en Villar de Olalla (Cuenca) una cepa cuyos mostos presentaban un perfil aromático de moscatel. Estudios posteriores permitieron identificar este material como Moscatel Serrano, sinonimia reconocida por la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV), correspondiente a la variedad Muscat d'Istamboul, un cruce natural entre Beba y Moscatel de Alejandría, y del que actualmente se han localizado nuevas accesiones en otras Comunidades Autónomas. Junto a estas variedades tradicionales, se ha incluido en el estudio la variedad Patricia, obtenida en Argentina a partir de cruzamientos con parentales tipo moscatel, e inicialmente seleccionada como uva de mesa. No obstante, sus elevados rendimientos, ausencia de semilla y perfil aromático amoscotelado han suscitado un creciente interés por su potencial para vinificación.

Mostos de uva de estas 4 variedades se elaboraron por duplicado durante la vendimia 2024. Los vinos obtenidos se caracterizaron analíticamente siguiendo los métodos oficiales de la OIV. La composición volátil se analizó mediante cromatografía de gases-masas (GC-MS), calculándose el valor de actividad de aroma (OAV) de los principales compuestos. El análisis sensorial se llevó a cabo por un panel de cata compuesto por 15 catadores entrenados, empleando el análisis sensorial descriptivo. Los vinos con mayor acidez total correspondieron a Moscatel de Grano Menudo y Moscatel de Alejandría. En cuanto a la composición volátil, Patricia destacó por su mayor contenido en octanoato de etilo, mientras que Moscatel de Grano Menudo presentó los valores más bajos de OAV para el acetato de isoamilo. En cuanto al contenido en terpenos, compuestos definitorios del perfil aromático de las variedades moscatel, se observó que Moscatel Serrano presentaba una menor concentración de linalool, mientras que Moscatel de Alejandría fue la variedad con mayor contenido en geraniol. A nivel sensorial, en la fase olfativa, Patricia y Moscatel de Grano Menudo fueron los vinos percibidos como menos aromáticos, siendo Moscatel Serrano el que resultó más herbáceo y el menos floral de todos.

Agradecimientos:

El presente trabajo ha podido realizarse gracias a la financiación del FEDER regional de CLM del programa operativo 2021-2027, a través del proyecto “Desarrollo de estrategias para la valoración de la capacidad de resiliencia de cultivos leñosos y variedades frente al cambio climático”.