

**A**ntocianos y taninos son dos términos que se han introducido desde el lenguaje de los enólogos al uso cotidiano de los aficionados. Pertenecen, junto a los flavonoides y los ácidos fenóles, al grupo de elementos químicos formados en la uva que son conocidos como polifenoles o compuestos fenólicos. Se generan en las hojas de la vid a partir de los azúcares producidos en la fotosíntesis y son transportados por la savia al fruto.

Con ellos la planta construye las pepitas, que acumulan el 65 por ciento del total, y los hollejos, que se apropian del 12 por ciento, sobre todo de los antocianos pero también de los otros tres. El escobajo o raspón tiene un 22 por ciento del total y la pulpa apenas el uno por ciento, algo más en las variedades de pulpa coloreada.

Los dandis de los polifenoles son los antocianos, que son de un color que va del azul al rojo vivo y son los responsables de la coloración de los hollejos de uvas tintas tras el envero y, por tanto, también del color de los vinos tintos.

Por las referencias históricas, se supone que las uvas de la antigüedad eran sobre todo tintas y que las variedades blancas surgieron de mutaciones posteriores. Además del color, los antocianos participan en el cuerpo del vino, tienen un sabor ligeramente amargo y textura astringente, aunque menos que los taninos.

Estos últimos son los tipos más duros de la familia. Su auténtico nombre es flavanoles, pero se hacen llamar taninos y son los que conforman la estructura del vino, su percepción de solidez y la sensación astringente (taninos son también los que cede la madera de crianza pero son de otra clase y tienden a conferir sensaciones secantes), con un marcado sabor amargo.

Son fieros guerreros y forman una barrera protectora en el hollejo frente a las agresiones de diferentes hongos; se acumulan también en las semillas para defender la perpetuación de la especie. Los antiguos no lo sabían pero aprovechaban esas propiedades antisépticas sumadas a las de el alcohol cuando utilizaban vino tinto para limpiar y curar las heridas. Actualmente se les atribuyen propiedades antioxidativas y anticancerígenas.

### EL JUEGO DE LAS COMBINACIONES

Los flavonoides son como los antocianos pero en blanco. Confieren el color amarillo a los vinos blancos pero están presentes también en los tintos, donde se combina con los antocianos y, por un mecanismo que se denomina copigmentación, incrementa su intensidad colorante y le da tonos violáceos.

Los más sencillos son los ácidos fenóles, que no aportan más que problemas. No tienen color, olor ni sabor, aunque combinados con el oxígeno se pueden teñir de amarillo y aportar ese factor cromático a los vinos tintos viejos. Además, pueden ser atacados por microorganismos como las levaduras *brettanomyces*, que producen un compuesto denominado etil-

4-fenol con un olor similar al del sudor de caballo (o la cuadra) que se designa como *brett* y que es una contaminación y, por tanto, un defecto, por más que algunos autores lo defiendan como parte del bouquet de ciertos vinos.

La crianza estabiliza y hace más amables a estos compuestos en una función especialmente importante en el caso de los antocianos y los taninos. La microoxigenación que se produce a través de los poros de la bodega activa la formación de compuestos más complejos (polimerización, formación de cadenas moleculares largas, más suaves) en los que disminuye la capacidad astringente y secante de los taninos. También es responsable de que los antocianos se tornen menos solubles y se depositen en el fondo de las bodegas y también de las botellas; la simultánea oxidación de los flavonoides y los ácidos fenólicos intensifican el componente amarillo y aporta el color teja o ladrillo propio de los vinos viejos. ●

# ANTOCIANOS, TANINOS Y OTROS TIPOS DUROS

LOS POLIFENOLES SON ELEMENTOS QUE JUEGAN UNA FUNCIÓN PROTECTORA DE LA UVA, CONSTITUYEN LA ESTRUCTURA QUE DA AL VINO SENSACIÓN DE SOLIDEZ Y VIGOR PARA LA CRIANZA Y TIENEN PROPIEDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DEL CONSUMIDOR. LA FAMILIA TIENE UN CARÁCTER DURO PERO UN CORAZÓN DE ORO.

36

