

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES DU TXAKOLI DE BIZKAIA

A. ESCOBAL, J. GONZALEZ, C. IRIONDO et C. LABORRA

Departamento de Química Orgánica, Facultad de Ciencias,
Universidad del País Vasco, Aptdo. 644-E, Bilbao (Espagne)*

INTRODUCTION

Le Txakolí est un vin élaboré au Pays Basque. Nous avons étudié le Txakolí de Bizkaia, province située au nord-est du Pays Basque. Ce vin a pris de l'importance du fait des aides du Gouvernement Autonome. La production a augmenté ces dernières années : actuellement la surface plantée est de 50 ha. et la production annuelle est de 2.500 hl. La production du Txakolí blanc représente 90 p. cent de la production totale.

Au Pays Basque, il y a différentes variétés de vigne. Les principales sont Hondarribi Zuri (Courbu blanc), Hondarribi Beltza (Cabernet franc), Blanca de Bakio (Folle Blanche), Bordelesa zuri (Baroque) et Bordelesa beltza (Tannat).

A cause des pluies et du peu de soleil dans cette région, la vigne est sujette a beaucoup de maladies (WAGNER, 1976) et les producteurs doivent être très vigilants. Le vin obtenu a une teneur en alcool modérée, une haute acidité et des arômes délicats (CHAMPAGNOL, 1984).

Dans ce travail, nous avons analysé douze échantillons de vin Txakolí blanc. On a déterminé seize paramètres par échantillon pour caractériser le Txakolí, vin encore peu étudié. Dans cette note, nous avons comparé la constitution des vins de Txakolí avec celle des vins d'autres régions d'Espagne trouvée dans la littérature (GONZALEZ LARRAINA, 1988), (SALGADO GOMEZ, 1987).

Cette comparaison avec des vins de Navarre, Rioja Alavesa et Galicia a permis d'établir des différences importantes. Ces différences doivent empêcher les falsifications du Txakolí, vin assez cher car issu d'une petite production.

* Avec la collaboration du département d'Agriculture de la Diputación Foral de Bizkaia

TABLEAU I

**Comparaison de la composition du Txakoli de Bizkaia
avec les vins de Rioja Alavesa, Navarra, Rias Baixas, Ribeiro et Valdeorras**

	Txakoli de Bizkaia			Valeurs Moyennes				
	Maximum	Minimum	Moyenne	Rioja Alavesa	Navarra	Rias Baixas	Ribeiro	Valdeorras
Titre alcoométrique (% vol.)	11,2	8,0	9,1	12,2	12,9	11,5	11,2	12,8
Densité (g/ml)	0,996	0,990	0,994					
Sucre (% saccharose)	5,0	4,2	4,2					
Extrait sec (g/l)	21,9	12,6	18,0	24,7	29,7	18,2	16,1	20,2
Cendres (g/l)	2,15	1,25	1,74					
Acidité totale (méq/l)	154	88	120	47	82	92	62	68
Acidité volatile (méq/l)	15,8	8,7	10,7	6,0	7,3			
Acidité fixe (méq/l)	138,2	79,3	109,3					
pH	3,42	2,9	3,17	3,91	3,44	3,30	3,19	3,26
Acide malique (g/l)	8,40	1,88	4,52	0,14	0,66	1,93	2,94	3,33
Acide lactique (g/l)	1,58	0,28	0,71	0,84	0,63		0,74	0,76
Alcalinité de cendres (méq/l)	18,9	21,4	14,5					
Fer (mg/l)	12,2	2,9	6,0	4,2	10,9			
Manganèse (mg/l)	2,3	0,9	1,5	0,5	1,4			
SO ₂ libre (mg/l)	7	3	5					
SO ₂ total (mg/l)	118	23	60					

MÉTHODES ANALYTIQUES

Les méthodes utilisées sont celles proposées par le "DIARIO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. LEGISLACION, n° 2676/90".

La densité, le titre alcoométrique et l'extrait sec ont été déterminés par pycnométrie. L'alcalinité des cendres, l'acidité et l'anhydride sulfureux ont été déterminés par volumétrie. Pour la détermination des acides lactique et malique, on a utilisé les méthodes enzymatiques (BOEHRINGER- MANNHEIM). Le fer et le manganèse ont été déterminés par absorption atomique.

RÉSULTATS

Quand on compare les résultats analytiques obtenus pour les vins de Txakolí avec ceux de Navarra et de Rioja, on voit que le Txakolí présente des caractéristiques différentes.

Les différences les plus significatives portent sur l'acidité, le titre alcoométrique et les teneurs en fer et en manganèse. L'acidité élevée peut avoir pour origine les teneurs importantes des raisins en acide malique consécutives à une insuffisance de maturité des raisins (CHAMPAGNOL, 1986) et des difficultés d'obtenir la fermentation malolactique compte tenu des pH bas (PEYNAUD, 1984).

Note reçue le 28 février 1993

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

BOEHRINGER-MANNHEIM, *Kits enzimáticos para análisis de alimentación*.

CHAMPAGNOL F., 1984. *Éléments de physiologie de la vigne et de la viticulture générale*. Ed. F. Champagnol, Paris.

CHAMPAGNOL F., 1986, L'acidité des moûts et des vins. *Progrès Agricole et Viticole*, **103**, 361- 373

DIARIO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. LEGISLACION, N° 2676/90

GONZALEZ LARRAINA, 1988. *Caracterización de los vinos de Euskal Herria*. Servicio de Publicaciones Diputación Foral de Alava, Vitoria..

PEYNAUD, 1984. Conduzione delle fermentazione malolattica nei vini rosi. *Vini d'Italia*, 21, 30.

SALGADO GOMEZ G.J., 1987. *Tesis Doctoral*. Contribución a la tipificación de los vinos gallegos : Albariño, Ribeiro y Valdeorras.

WAGNER P., 1976. *Vinos, vides y climas. Investigación y Ciencia*, **1**, 101-110.