



Puesta en valor de vides ancestrales de Argentina: caracterización química y sensorial de uvas y vinos: avances

Evaluación del perfil de compuestos orgánicos volátiles en uvas y vinos blancos de variedades criollas de Argentina

Assof, Mariela; Sari, Santiago; Fanzone, Martín; Bolcato, Esteban; De Biazzi, Federico; Jofré, Viviana; Segatore, Celeste; Rimondini, Guadalupe; Mastropietro, Miguel; Coria, Carolina; Prieto, Jorge.



Variedades criollas

Son cepajes autóctonos que se originaron en Sudamérica a partir del cruzamiento natural de vides europeas (moscatel de Alejandría x Listán Prieto).

Diversidad genética de la vid

6000 variedades – 33 variedades mayoritarias ocupan el 50% de la sup. cultivada.

Variedades minoritarias ocupan el 30% de la sup. cultivada.

Adaptadas a condiciones regionales – escenario global de c.c.

Aportes de las investigaciones: de vino base a vino con identidad varietal



Que mediante el expediente citado en el Visto, se tramita la incorporación de la variedad CRIOLLA CHICA o su sinónimo LISTAN PRIETO al listado de variedades autorizadas reconocidas como aptas para la elaboración de vinos de calidad.



Tendencias del mercado consumidor

Productos diferenciados con valor agregado: más nutrientes, tipicidad varietal, identidad regional.



Colección en Argentina

Colección en estudio desde 2012.
Evaluación de su aptitud agronómica y enológica...composición química??

Objetivo

Caracterizar las variedades de vid (*Vitis vinífera* L.) criollas presentes únicamente en Argentina y generar conocimiento que permita aumentar la oferta varietal de vinos de la industria argentina con fuerte identidad y arraigo.



20
AÑOS

CIENCIA
TÉCNICA

UNIVERSIDAD
MAZA

Variedades de este trabajo

Blancas (12):

Moscatel blanco
Moscatel amarillo
Torrontés Riojano
Torrontés Mendocino
Torrontés Sanjuanino
Criolla blanca
Criolla chica blanca
Blanca oval
Anís
Uva Pascua
La Loca
Apicia

Rosadas (4):

Canela
Ferra
Mollar
Moscatel rosado

Tintas (4):

Balsamina
Criolla chica salteña
Criolla N°1
Moscatel tinto

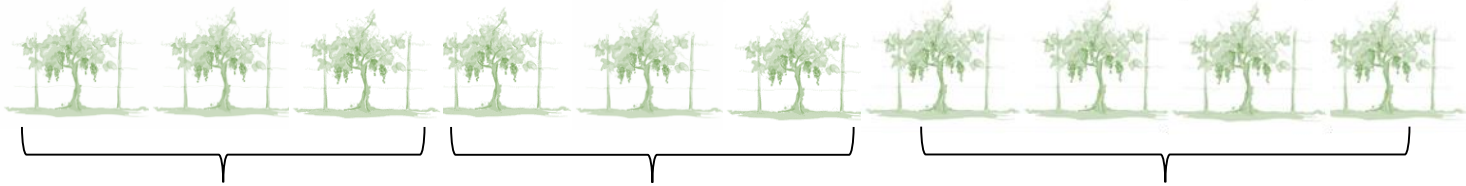


20
AÑOS

CIENCIA
TÉCNICA

UNIVERSIDAD
MAZA

Cosecha de uvas



Elaboración de
vinos



Análisis químicos

- Parámetros generales y parámetros totales en uvas y vinos.
- Extracción, identificación y cuantificación de compuestos volátiles por HS-SPME/GC-MS.
- Extracción, identificación y cuantificación de antocianinas y fenoles de bajo peso molecular por HPLC-DAD



Avances

2024:

- Cosecha, muestreo de uvas (por triplicado) y vinificación de las 20 variedades propuestas.
- Procesado de las uvas para el análisis de compuestos fenólicos de bajo peso molecular en hollejos y semillas.
- Análisis de parámetros CieLAB y fenoles totales en vinos.

2023 ensayo previo al proyecto:

- PICT-2021-GRF-2021: Caracterización de la diversidad genética de variedades criollas de vid mediante estudios metabólicos y transcriptómicos: **análisis de compuestos volátiles en uvas y vinos de 4 variedades blancas.**
- Vinificación de 13 variedades criollas y evaluación sensorial