

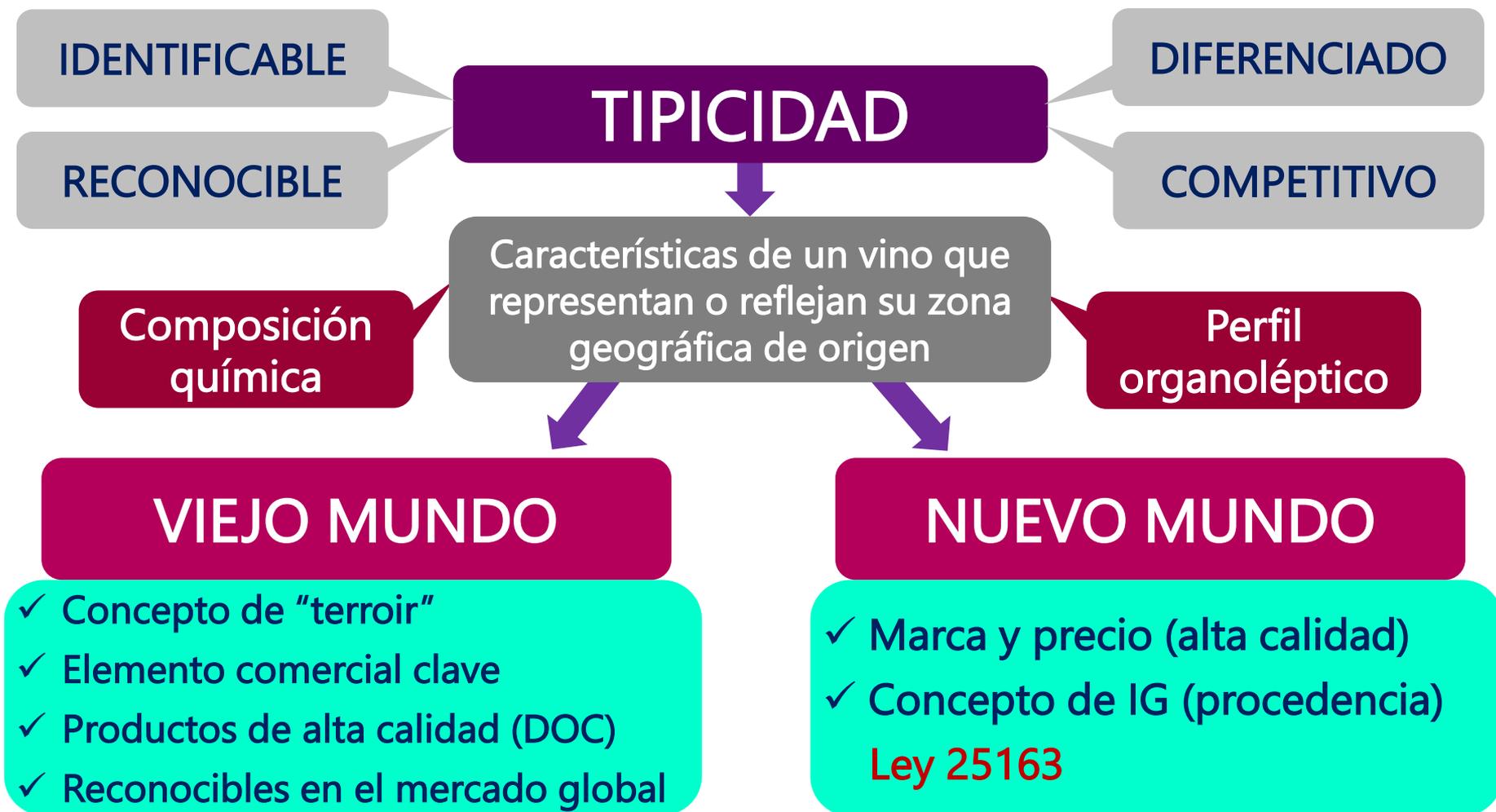
# Tipicidad química y organoléptica de vinos Malbec de las principales regiones productoras de Argentina

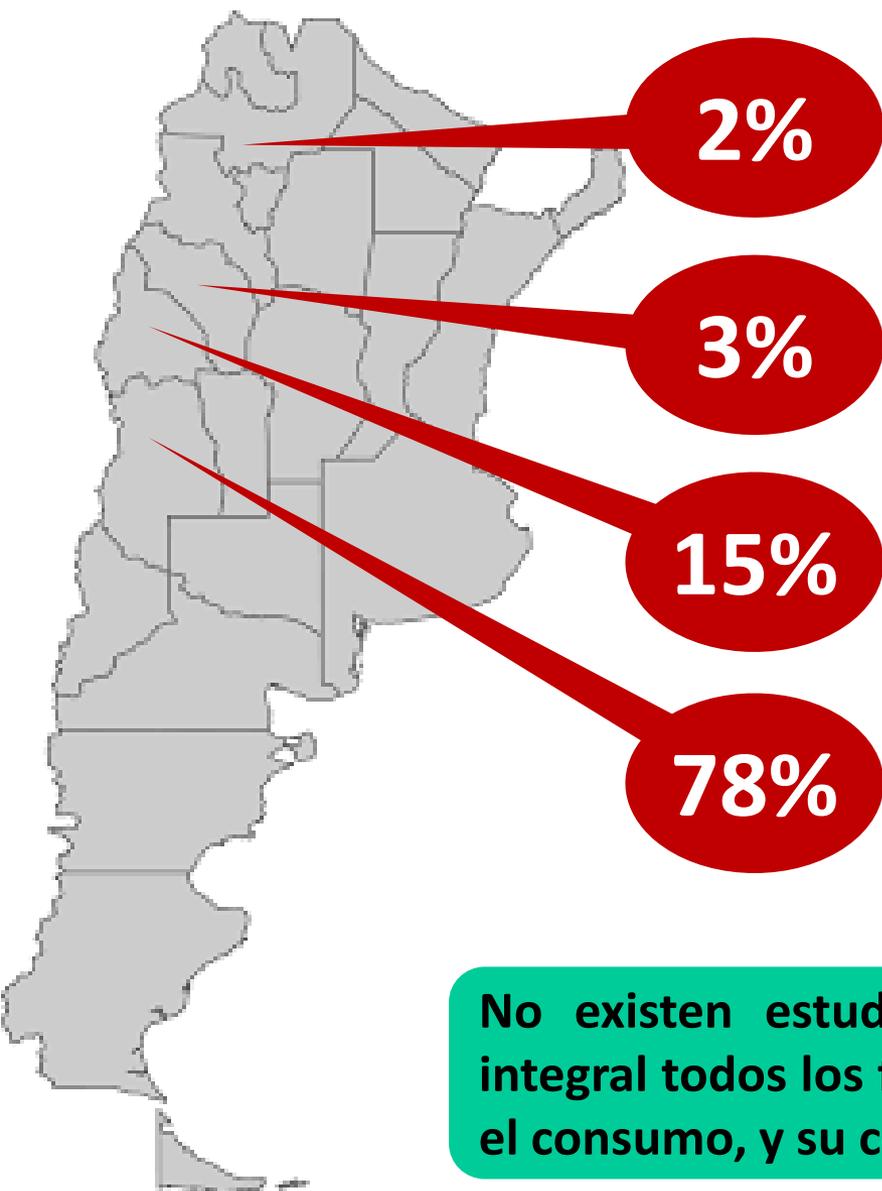
Fanzone, Martín; Rodríguez, Virginia; Verdun, Ernesto; Catania, Anibal; Prieto, Jorge; Assof, Mariela; Jofré, Viviana; Puelles, Ana; Coria, Carolina; González, Carina; Azcárate, Silvana; Furlani, Virginia; Palazzo, Romina; Sari, Santiago



CENTRO DE  
ESTUDIOS VITIVINÍCOLAS Y  
AGROINDUSTRIALES - CEVA







**VINOS VARIETALES**

**Malbec  
> 40%**

No existen estudios reportados que evalúen de manera integral todos los factores de variabilidad de vinos listos para el consumo, y su correlación con la zona de producción

# Objetivos tecnológicos y económicos/sociales

1

Identificar **parámetros químicos y atributos sensoriales** distintivos que caractericen **vinos Malbec** provenientes de zonas homogéneas delimitadas pertenecientes a las provincias de **Mendoza, San Juan, La Rioja y Salta-Tucumán**

2

Evaluar el **efecto de la añada** sobre las variables de estudio, en dos temporadas consecutivas

3

Relacionar **variables edáficas y ambientales** de las distintas zonas estudiadas con **parámetros químicos y sensoriales** de los vinos Malbec provenientes de las mismas

4

Contribuir a la **adopción y utilización** por parte del sector del conocimiento generado mediante una herramienta digital que permita acceder a la **“Huella Sensorial”** de **vinos Malbec** para las regiones vitivinícolas de alcance del proyecto

## OBJETIVO 1



- ✓ Vinos Malbec 100%
- ✓ Representativo de la zona
- ✓ Listos para despacho
- ✓ Rango cosecha (2-3 años)

2 AÑOS DE ESTUDIO  
(2024-2025)

### ANALISIS QUIMICOS

- Parámetros generales
- Comp. fenólicos
- Color CIELAB
- Espectro NIR/MIR
- Polisacáridos
- Comp. volátiles

### ANALISIS SENSORIAL

- Análisis descriptivo

### ANALISIS DE DATOS

- Análisis exploratorio
- ANOVA
- PCA y AD

# Materiales y métodos

## OBJETIVO 2



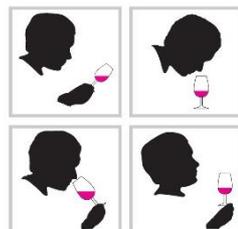
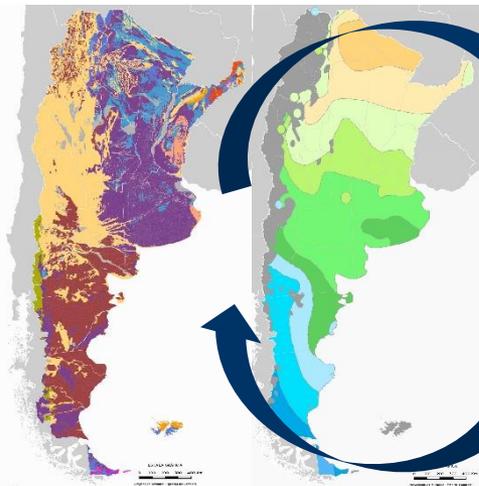
### EFFECTO AÑADA

- ✓ Vinos Malbec 100%
- ✓ Representativo de la zona
- ✓ Listos para despacho
- ✓ Rango cosecha (2-3 años)

### ANALISIS DE DATOS

- ANOVA (temporada)
- AD (temporada)
- Quimiometría (modelos)
- Correlación (sensorial/espectros)

## OBJETIVO 3

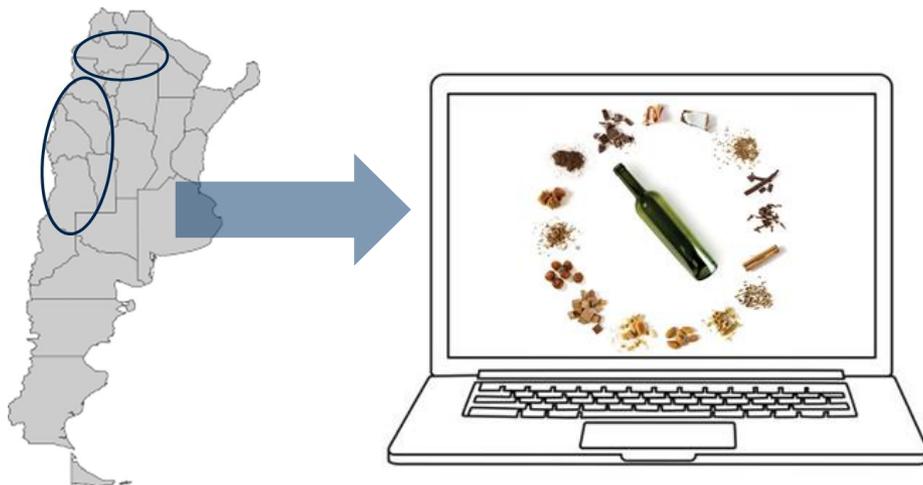


### ANALISIS DE DATOS

- PLSR (matrices individuales)
- PLS multibloque (todas matrices)
  - Rol de cada matriz
  - Relaciones entre matrices
  - Modelo predictivo para zonas

# Materiales y métodos

## OBJETIVO 4



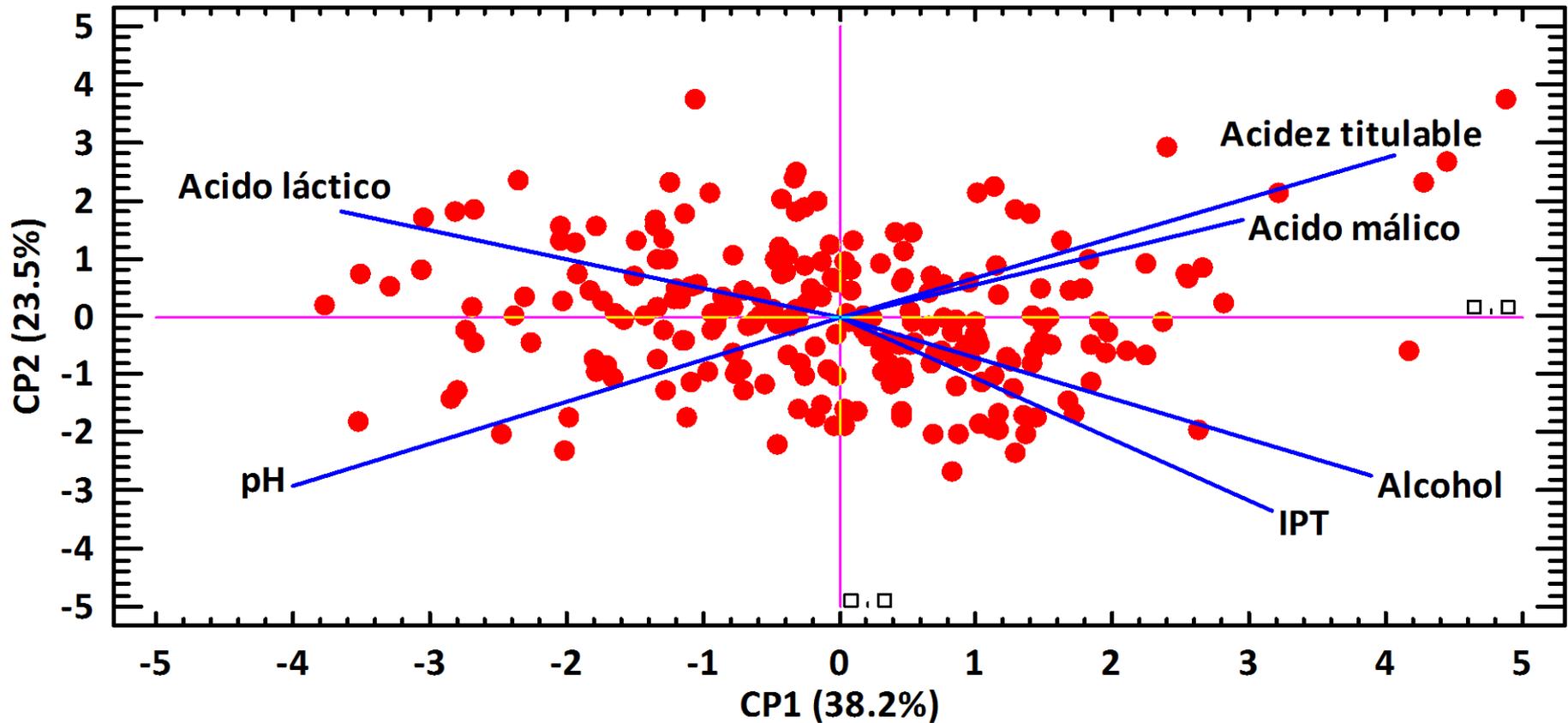
### MAPA DE HUELLAS SENSORIALES

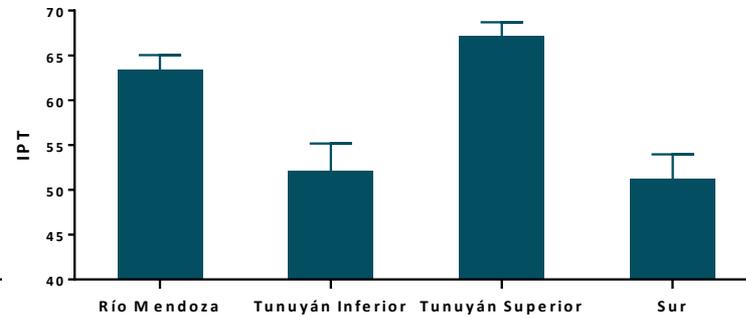
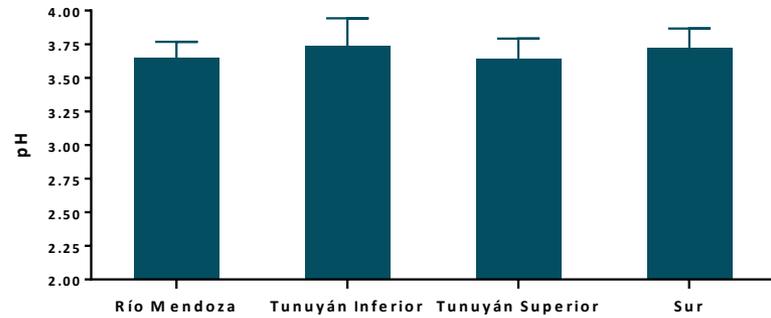
- ✓ Desarrollo de herramienta digital
- ✓ Alojado en sitios institucionales
- ✓ Interacción con usuarios
- ✓ Retroalimentación

## RESULTADOS ESPERADOS

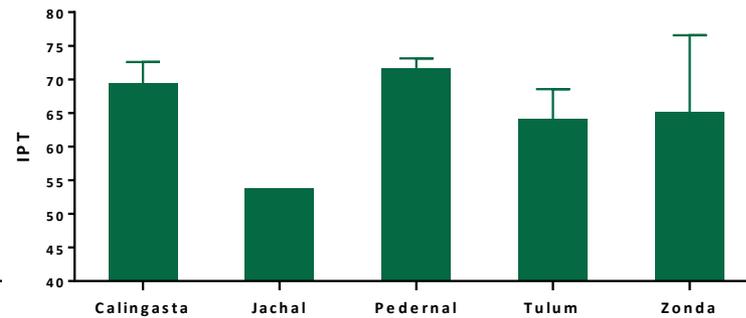
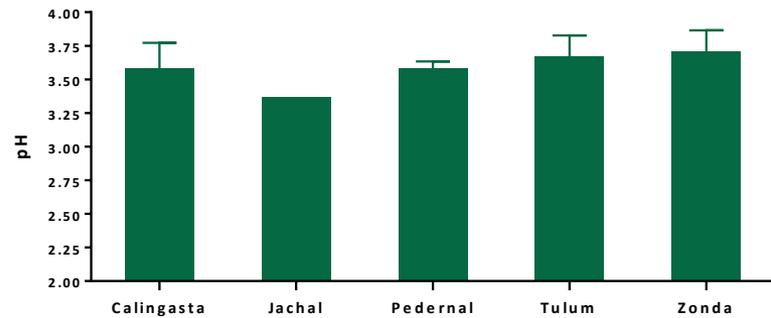
- ✓ Variables **químicas** y **sensoriales** seleccionadas que permitan la **discriminación** de **vinos Malbec** de diferentes **zonas** de Argentina
- ✓ **Mapa interactivo** de “**Huellas Sensoriales**” de vinos Malbec para las regiones vitivinícolas de alcance del Proyecto. Insumo para **estrategias comunicacionales** y/o **comerciales** (IG, IP, DOC) en aquellas zonas con características distintivas
- ✓ **Manual de entrenamiento** sobre procedimientos metodológicos de **análisis sensorial** para diferentes actores del sector vitivinícola
- ✓ **Transferencia** a actores del sector, **comunicaciones científicas**, **formación RRHH**

## Análisis de componentes principales

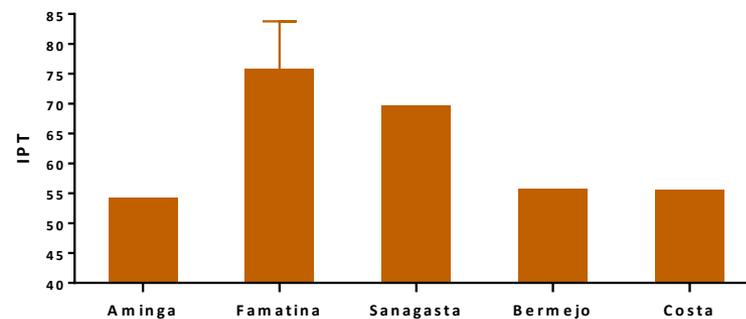
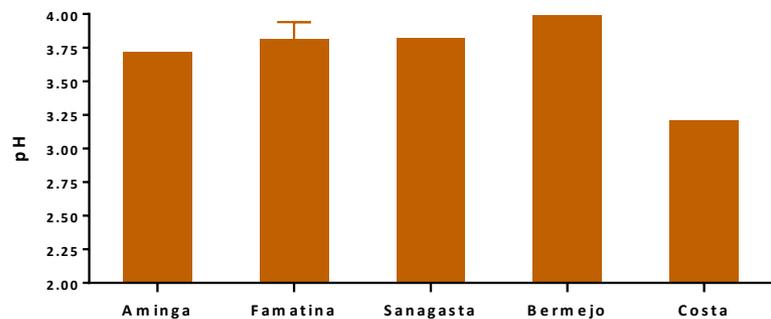




**MENDOZA**



**SAN JUAN**



**LA RIOJA**

**Muchas gracias !!!**

**[mfanzone@umaza.edu.ar](mailto:mfanzone@umaza.edu.ar)**

