

Desarrollo de productos diferenciados a partir de variedades criollas de vid

Development of products employing criollas grapevine varieties

Prieto, Jorge Alejandro^{1,2}; Sari, Santiago²; Aliquó, Gustavo²; Torres, Rocío²; Fanzone, Martín^{1,2}; Aruani, Carla^{1,3}; Mastropietro, Miguel Angel¹; Madrid, Sebastián¹ y Zandomeni, Amparo¹ ¹Facultad de Enología y Agroindustrias. Universidad Juan Agustín Maza ²Estación Experimental Agropecuaria Mendoza, INTA ³Instituto Nacional de Vitivinicultura, INV

Contacto: prieto.jorge@inta.gob.ar

Palabras clave: variedades autóctonas; diversidad genética; diferenciación de productos

Key Words: *autochthonous varieties; genetic diversity; products differentiation*

En el mundo existen más de 5000 variedades de vid diferentes. Entre ellas, sólo un grupo reducido son cultivadas comercialmente tanto para la elaboración de vino como para consumo en fresco. Esto ha dado origen al abandono de muchas variedades autóctonas por ser consideradas de menor calidad enológica. La Argentina es el quinto productor de vinos y noveno exportador mundial, y ha basado su estrategia comercial en el cultivo de la variedad Malbec, la cual representa al menos un 50% de los vinos exportados. La imagen de Argentina como país productor asociado al Malbec es una ventaja competitiva, pero otros países ya han comenzado a producir vinos con esta variedad (ej. Francia, USA, Chile). Por lo tanto, con el presente proyecto se busca ampliar la oferta varietal para hacer frente a la fuerte competencia internacional. Además, actualmente existe un interés creciente por parte de los actores de la industria en elaborar vinos de alta o media gama con uvas que permitan elaborar productos únicos del

territorio, con alta tipicidad y que puedan diferenciarse en los mercados. Una opción para elaborar productos con alta identidad regional es utilizar variedades criollas poco difundidas en el medio y con alto potencial enológico. En el presente proyecto se pretende ampliar un estudio comenzado hace más de 6 años incluyendo (i) variedades criollas rescatadas de distintos oasis cordilleranos, y (ii) otras variedades criollas presentes en una colección de vides de la EEA Mendoza del INTA. Se trabajará con una visión integradora y multidisciplinaria realizando una caracterización agronómica y enológica de las diferentes variedades y sensorial de los productos elaborados. Se pondrán a punto distintas técnicas de elaboración en bodega (vinos, espumantes, destilación) para generar una diferenciación y agregado de valor. Los productos obtenidos se analizarán química (perfil polifenólico, precursores aromáticos, etc.) y sensorialmente por un panel entrenado.