

Vino bretado: límite entre su aceptación por su carácter «complejo» y su rechazo por considerarse «defectuoso» -perspectiva enmarcada dentro del sistema de gestión de calidad

Brett wine taint: limit between its acceptance due to its «complexity» character and its refusal to be considered defective –perspective framed within the quality management system province of mendoza

Aruani, Carla¹; Coria, Carolina¹; Damiani, Beatriz¹; Sari, Santiago²; Arezo, Marcela¹ ¹Facultad de Enología y Agroindustrias. Universidad Juan Agustín Maza ²Estación Experimental Agropecuaria Mendoza. INTA

Contacto: carla_aruani@inv.gov.ar

Palabras clave: *Brettanomyces*; calidad de vino; aceptación
Key Words: *Brettanomyces*; wine quality; consumer acceptability

En el marco del Sistema de Control de Calidad de una bodega es esencial contar con el concepto de vino de «calidad». A pesar de tratarse de un término abstracto y con un sinnúmero de definiciones, se define a la calidad, como el grado en que un conjunto de características inherentes de un objeto cumple con los requisitos, entendiéndose por requisito a la «necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria». Un vino defectuoso es aquel que presenta alguna característica desagradable percibida a nivel visual, olfativo y/o gustativo. Entre los defectos más comunes se encuentra el famoso «bretado». En el universo de consumidores de vinos, este defecto en particular se percibe tanto como un atributo positivo y negativo, dependiendo de los niveles de concentración de las sustancias responsables de olor (4-etilfenol, 4-etilguayacol, y ácido isovalérico) y de la percepción hedónica del consumidor respecto al vino. El objetivo de este trabajo es determinar las concentraciones de estos compuestos que hacen a un vino

complejo o defectuoso. Para ello se evaluarán un número de vinos experimentales contaminados a distintos niveles de descriptores del bretado, como así también vinos comerciales elaborados con esta característica. Ambos grupos de vinos serán sometidos a análisis físico-químicos para determinar los niveles de contaminación, y a su vez se analizarán organolépticamente a través del Análisis Descriptivo Cuantitativo. Desde el campo del Análisis Sensorial como disciplina científica, los vinos serán sometidos a una determinación de umbrales de percepción (método Forced Choice Ascending -AFC), y se combinarán los resultados con un Test Hedónico con el objeto de determinar aquellas concentraciones de compuestos que hacen al «bretado» y que son aceptables por el consumidor. Finalmente los vinos se someterán a un panel de tipo discriminativo para determinar, desde los fines de control de calidad si el vino sería finalmente «aceptado» o «rechazado» desde el punto de vista fiscalizador.