

Evaluación de alternativas tecnológicas en la producción de vinos bonarda: impacto químico y sensorial

Evaluation of technological alternatives for bonarda wine production: chemical and sensory impact

Fanzone, Martín^{1,2}; Prieto, Jorge^{1,2}; Gil Quiroga, Daniela¹; Jofré, Viviana^{1,2}; Assof, Mariela^{1,2}; Coronado, Ignacio²; Sari, Santiago²

¹Universidad Juan Agustín Maza

²Estación Experimental Mendoza. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Argentina

Contacto: mfanzone@umaza.edu.ar

Palabras clave: bonarda; escobajos y sarmientos; ácidos orgánicos

Key Words: bonarda; stems and vine-shoots; organic acids

En el marco de la vitivinicultura argentina, la variedad Bonarda (*Vitis vinifera* L.) ocupa el segundo lugar en superficie cultivada después del Malbec con más de 18000 ha, representando aproximadamente el 17% del total de las uvas tintas para vinificar en el país. Esta variedad ha sido utilizada tradicionalmente como base de vinos tintos comunes por sus altos rendimientos por hectárea. Sin embargo, según datos empíricos, posee gran aptitud para mejorar vinos de corte, al igual que un buen potencial para producir vinos de alta calidad. Por consiguiente, se posiciona como uno de los exponentes a desarrollar por el sector. Asimismo, cabe destacar que su participación en otros países vitivinícolas es muy escasa, representando una ventaja competitiva para Argentina. Según resultados recientes de nuestro equipo de trabajo, la problemática más relevante de esta variedad es la reducida concentración de taninos en los vinos, en relación a los altos niveles de antocianinas, afectando la estabilidad del color en el tiempo y la estructura en boca del producto final. Asimismo, se han determinado niveles altos de potasio en bayas y, por consiguiente, pH elevados en vinos, pudiendo condicionar la estabilidad química y microbiológica, y la expresión sensorial de los mismos. Mediante el presente proyecto se propone evaluar alternativas tecnológicas de bajo costo e impacto ambiental y fácil adaptación en el sector, como el empleo de escobajos y sarmientos durante la vinificación. Paralelamente, se propone estudiar la aplicación de ácido fosfórico y láctico al mosto, durante el proceso, como una alternativa eficiente para regular el pH. El ensayo se realizará durante dos tem-

poradas consecutivas en un viñedo comercial, ubicado en Lavelle (Mendoza). Durante la temporada 2019, se realizó la cosecha de uvas en madurez industrial (23-24°Brix) y se procedió a la vinificación siguiendo un protocolo estándar. Los tratamientos aplicados mediante un diseño completamente aleatorizado, por triplicado, fueron: CAT, control [uva descobajada y ajuste de pH a 3,6] con ácido tartárico; CAF, control con ácido fosfórico; CAL, control con ácido láctico; EAT, escobajo [uva descobajada, adición del 50% de escobajo de la uva tratado con microondas (2450 MHz, 7600 W, 60°C) y ajuste de pH a 3,6] con ácido tartárico; EAF, escobajo con ácido fosfórico; EAL, escobajo con ácido láctico. Hasta el momento, se determinaron parámetros analíticos generales y fenólicos globales en los vinos terminados. El estudio se complementará con la determinación de compuestos fenólicos individuales, la caracterización de flavan-3-oles por HPLC-DAD, y el análisis sensorial de los vinos mediante un panel entrenado de jueces. Adicionalmente, se evaluará el impacto químico y sensorial de trozos de sarmiento de distinto tamaño (chips y polvo), con y sin proceso de tostado, durante la conservación de vinos terminados, y durante el proceso de vinificación de uvas de la próxima temporada. Mediante el aprovechamiento de estas fuentes naturales de compuestos químicos, se pretende generar agregado de valor al producto final y establecer protocolos transferibles a escala industrial. Asimismo, el conocimiento generado interinstitucional e interdisciplinariamente será difundido al medio científico-académico.