

CONVOCATORIA 2015 Vigencia: 1/04/17 al 31/03/19	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
Título: Análisis comparativo de los efectos de la elaboración y crianza de vinos en vasijas ovoides de hormigón en contraste con un método tradicional	
Resoluciones de aprobación: 566/17 y 367/18	
Línea/s de Investigación:	
<ul style="list-style-type: none"> - Influencia de características agroecológicas, prácticas vitícolas y manejos enológicos sobre la composición química y atributos sensoriales de uvas y vinos de distintas variedades, provenientes de diferentes regiones vitivinícolas de Argentina. - Desarrollo de nuevos productos, gestión financiera y comercialización. 	
Director de Proyecto: Marcelo Franchetti	
Dirección de correo electrónico: marcelofranchetti@gmail.com	
Integrantes del Equipo de Investigación:	
José Pedro Gómez - Investigador	
Germán Berra - Investigador	
Martín Fanzone - Asesor externo	
Gerardo Manuel Micheliní Mufatto - Becario estudiante	
Julieta Belén López - Becaria estudiante	
Carrera/s UMaza a la/s que está asociado el Proyecto: Licenciatura en Enología	
Unidad/es Académica/s UMaza: Facultad de Enología y Agroindustrias	

Proyecto es Interinstitucional con Bodega Zorzal, EEA Mendoza INTA y Universidad de Morón (Facultad de Agronomía y Cs. Agroalimentarias, Ing. en Mec. de la Producción Agropecuaria).

• **DESARROLLO DEL PROYECTO**

RESUMEN

Las vasijas ovoides de hormigón para la vinificación y crianza es una tecnología relativamente nueva que fue primeramente desarrollada y utilizada en Francia y luego exportada a otros países productores de vino como Estados Unidos, Australia, Argentina y Chile. El objetivo de este Proyecto es delinear una investigación que explique con un criterio científico cómo funciona esta nueva tecnología, sus posibles limitaciones y su potencialidad. El Proyecto propone la utilización de un método comparativo en un esquema de trabajo *cæteris paribus* entre la tecnología objeto de estudio y otro método de elaboración considerado más tradicional que es la fermentación en tanques de acero inoxidable y la crianza en barricas de roble.

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Objetivos generales:

- Aportar elementos científicos sobre las características logradas con esta novedosa tecnología enológica.
- Determinar para qué tipo de vinos es óptima su utilización.

Objetivos específicos:

- Dilucidar qué variables analíticas y organolépticas acusan diferencias importantes comparando ambos métodos de vinificación.
- Explicar el porqué de las diferencias de dichas variables analíticas y organolépticas.
- Precisar para qué estilos de vino es más adecuada la nueva tecnología.

- Precisar para qué variedades de uva es más adecuada la nueva tecnología.

RESULTADOS ESPERADOS

Además de poder comprobar y entender los beneficios que puede generar este nuevo método de elaboración, el estudio podría permitir ajustar de manera replicable todas las variables que intervienen en el proceso de elaboración para maximizar dichos beneficios de forma homogénea y repetitiva. Esto será de gran relevancia regional e internacional, ya que en todos los establecimientos de Argentina y el Mundo donde se están utilizando este tipo de vasijas, se definen las condiciones de elaboración mediante un método empírico de "prueba-error", con absoluta carencia de un entendimiento riguroso y confiable de la influencia de esta tecnología en los mecanismos físicos, químicos y biológicos involucrados en el proceso de elaboración de los vinos. Conocer y entender estos efectos, habilitará al enólogo a adaptar las variables sobre las que tiene dominio para maximizar los beneficios y minimizar las limitaciones de la utilización de vasijas ovoides de hormigón. Además, estos conocimientos serán de utilidad no solamente para la industria vitivinícola, sino también para la industria de la construcción, específicamente para los especializados en la fabricación de vasijas y piletas de hormigón para elaboración de vinos.

Asimismo, otra posible consecuencia esperable es que, a partir del conocimiento del efecto concretamente en el caso los vinos argentinos y sus variedades emblemáticas como Malbec y Torrontés Riojano, se puedan ajustar las variables técnicas de elaboración para optimizar la tipicidad de estos vinos, que es la que configura su identidad y calidad. Esto último, inclusive se puede lograr a partir de introducir modificaciones especiales a la nueva tecnología para adaptarla mejor a las condiciones particulares de los vinos de nuestros terruños, lo que implicaría una oportunidad de desarrollo de nuevos productos, es decir, una vasija de hormigón diseñada exclusivamente para los vinos argentinos.