

Perfil sensorial de vinos Torrontés Riojano provenientes de distintas zonas geográficas de Argentina

Sensory profile of Torrontés Riojano wines from different geographical zones of Argentina

M. Fanzone^{1,2}; R. Griguol³; M. Mastropietro¹; F. Ontivero^{1,3}; J. Gómez¹; A. Puelles¹; S. Sariz²; D. Pérez²; H. Valdez¹ y A. Salafia¹

¹Facultad de Enología y Agroindustrias. Universidad Juan Agustín Maza. Mendoza. Argentina

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

³Universidad Nacional de Chilecito. La Rioja. Argentina

Contacto: mfanzone@umaza.edu.ar

Palabras clave: Torrontés Riojano; Origen Geográfico; Análisis Sensorial

Key Words: *Torrontés Riojano; Geographical Origin; Sensory Analysis*

Introducción: en el marco de la vitivinicultura argentina, la variedad Torrontés Riojano (*Vitis vinifera* L.) ocupa el segundo lugar en superficie cultivada de variedades blancas después de Pedro Giménez, con más de 9000 ha, distribuidas principalmente en Mendoza (45%), La Rioja (27%), Salta (11%) y San Juan (11,1%). Representa el vino blanco más consumido en el país en los últimos años. Su importancia económica también se ve reflejada en las exportaciones, siendo la segunda variedad blanca más exportada del país después del Chardonnay. Adicionalmente, en los últimos ocho años (2007-2015) la evolución de sus exportaciones ha aumentado en más del 30%. Sin embargo, a pesar de su importancia económica y cultural, existe muy poca información publicada sobre el comportamiento de este cepaje según la región de cultivo, y de su incidencia sobre la composición química y características organolépticas de sus vinos.

Objetivo: caracterizar la composición química volátil y los caracteres sensoriales de vinos comerciales Torrontés Riojano provenientes de diferentes zonas geográficas de Argentina.

Metodología: durante la temporada 2016 se realizó un primer estudio exploratorio. Para ello, se seleccionaron vinos Torrontés Riojano provenientes de distintas zonas productivas de Argentina. En cada caso, se consideraron los criterios agronómicos/enológicos utilizados por las empresas colaboradoras, de acuerdo a la zona y al estilo de producción (gama comercial). Se evaluaron entre 3 y 5 réplicas por zona de estudio, correspondientes a vinos comerciales monovarietales terminados, estabilizados, sin crianza en madera y envasados en botellas de vidrio de 750 mL en condiciones controladas. Se determinaron parámetros analíticos de rutina (alcohol, acidez total, acidez volátil, ácidos orgánicos, pH, azúcares reductores) y se realizó un análisis sensorial descriptivo no estructurado mediante un panel de 10 jueces pertenecientes a las instituciones y empresas intervinientes en el ensayo. Para cada parámetro analí-

tico y atributo sensorial se aplicó un análisis de varianza (ANOVA) y se realizó la comparación múltiple de medias por el test de Tukey HSD ($p < 0,05$; $\alpha = 0,05$). Se exploraron las relaciones entre los atributos sensoriales y la zona de procedencia de las uvas, mediante técnicas de análisis multivariado.

Resultados parciales: la estrategia de análisis sensorial implementada durante la temporada 2016 consistió inicialmente en la evaluación exploratoria de los distintos descriptores organolépticos existentes en los vinos, el posterior consenso entre los panelistas, la calibración en base a una escala no-estructurada, y la realización de un perfil sensorial. Los descriptores utilizados fueron: olfativos (floral, fruta cítrica, fruta tropical, miel, vegetal, mineral) y gustativos (dulzor, acidez, amargo). Los resultados obtenidos fueron procesados a través de un software específico y analizados estadísticamente mediante herramientas multivariadas (análisis de componentes principales). Este análisis permitió explicar alrededor del 66% de la varianza existente entre las muestras y mostró la diferenciación parcial de las mismas de acuerdo al origen geográfico.

Resultados esperados: este estudio se realizará durante dos temporadas consecutivas, y se complementará con la evaluación de la composición química odorante de los vinos mediante la aplicación de técnicas de microextracción en fase sólida, y posterior identificación y cuantificación de compuestos individuales por cromatografía gaseosa acoplada a espectrometría de masas. A partir de los resultados del presente proyecto, se pretende obtener parámetros químicos y sensoriales que definan la tipicidad varietal de vinos **cv.** Torrontés Riojano de diferentes orígenes, estilos y calidades. Esta información generará un valor agregado a las economías regionales, un impulso a las exportaciones argentinas de vinos fraccionados, y la revalorización de viñedos y zonas agrícolas.