

Área: Ciencias Ambientales, Agroindustrias y de la Tierra

Comunicaciones de Investigadores: Actualización en viticultura, enología y subproductos vitivinícola

Caracterización agronómica de Variedades Criollas de Vid

Agronomic characterization of Criollas Grapevine Varieties

Prieto, Jorge Alejandro^{1,2}; Sari, Santiago²; Fanzone, Martín^{1,2}; Aliquó, Gustavo²; Torres, Rocío²; Aruani, Carla¹; Tornello, Simón²; Palazzo, María Elena²; Mastropietro, Miguel¹; Zandomeni, Amparo¹ y Madrid, Sebastián¹ ¹Universidad Juan Agustín Maza. Mendoza. Argentina.

²Estación Experimental Agropecuaria Mendoza. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Argentina.

Contacto: golyprieto@hotmail.com

Palabras clave: Variedades autóctonas; Peso de baya; Grados Brix
Key Words: *Autochthonous varieties; Berry weight; Brix degree*

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. 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. Una opción para elaborar productos con alta identidad regional es utilizar variedades criollas poco difundidas en el medio y con alto potencial enológico. El objetivo del presente trabajo es ampliar un estudio comenzado hace más de 6 años incluyendo variedades criollas rescatadas de distintos oasis cordilleranos, y otras variedades criollas presentes en una colección de vides de la EEA Mendoza del INTA. Se trabajó con una base de datos tomada en 20 variedades diferentes durante 6 años. La Colección de vides está situada en Luján de Cuyo, las plantas están conducidas en espaldero alto. Durante 6 años se registró la producción por planta, evolución del peso de baya, pH, Brix y acidez en la uva. A través de la pendiente obtenida en la acumulación de azúcares en función de los grados días, se calculó la tasa de acumulación de azúcares en baya. La uva se cosechó y se elaboraron los vinos en la planta piloto de la EEA Mendoza del INTA. En los vinos, se determinaron distintas variables (pH, acidez y contenido en polifenoles de los vinos elaborados en variedades tintas). Los resultados muestran que existe una gran variabilidad en cuanto

al potencial productivo de las variedades estudiadas, relacionado principalmente al peso de la baya. Se observó también una gran variabilidad en cuanto a la tasa de acumulación de azúcares. Los resultados obtenidos muestran una gran diversidad en cuanto al rendimiento, la dinámica de la madurez y al potencial enológico de las variedades estudiadas. Algunas de estas variedades ofrecen potencial a futuro para diversificar la oferta varietal de vinos en Argentina.