

Chips de sarmientos: aditivos enológicos alternativos para la vinificación y crianza de vinos tintos

Vine-shoot chips: alternative oenological additives for winemaking and aging of red wines

J. Lacognata Sottano¹; S. Sari²; A. Catania²; M. Assof^{1,2}; V. Jofré^{1,2}; J. Prieto^{1,2}; D. Gil Quiroga¹; M. Fanzone^{1,2}

¹ Universidad Juan Agustín Maza. Mendoza. Argentina ² Estación Experimental Mendoza. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Argentina Contacto: mfanzone@umaza.edu.ar

La tendencia actual hacia una producción vitivinícola sostenible ha conducido, en los últimos años, a la gestión eficiente de los residuos y subproductos de esta industria. Entre ellos, los sarmientos podrían ser utilizados como aditivos comparables a los fragmentos de roble ampliamente empleados en enología. Este trabajo propone analizar la factibilidad de aplicación de chips de sarmientos durante la elaboración y crianza de vinos Malbec y Bonarda (Mendoza, Argentina) y evaluar su impacto químico y sensorial. A partir de sarmientos obtenidos durante la poda invernal de un viñedo Bonarda (Luján de Cuyo, Mendoza), almacenados durante 3 meses (oscuridad, $15 \pm 3^\circ\text{C}$, HR 45-50%), se procedió a la obtención de "chips" (fragmentos, 15-20 mm). Una fracción de los chips fue sometida al tostado (CHT), manteniendo otra fracción sin tostar (CHST). Ambas fracciones fueron aplicadas en un ensayo de fermentación-maceración (Experimento A) con uvas Bonarda (Maipú) y Malbec (Luján de Cuyo): C, control (uva descobajada); CHST, 12 g/L; CHT, 12 g/L. Adicionalmente, en los vinos terminados Malbec y Bonarda (C, Experimento A) se evaluaron los mismos tratamientos durante la crianza (1M, 30 días; 2M, 60 días; 4M, 120 días) en condiciones controladas (Experimento B). Los vinos fueron caracterizados químicamente (parámetros analíticos generales, compuestos fenólicos y color CIELAB) y sensorialmente (Perfil flash). El impacto de los chips de sarmientos durante la vinificación fue diferente entre las variedades. Sólo en el caso del Malbec, el CHT provocó una disminución significativa de taninos, antocianinas, pigmentos poliméricos y una modificación del color del vino. Durante el envejecimiento, el CHST y el CHT impactaron principalmente a nivel sensorial aumentando la complejidad del vino en términos de atributos aromáticos y sensación en boca. En conclusión, la tecnología propuesta podría ser una herramienta sencilla y económica, para la producción de vinos tintos de alta calidad química y organoléptica.

Palabras claves: Chips sarmientos; vinos tintos; compuestos fenólicos; análisis sensorial.

Keywords: Vine-shoots chips; red wines; phenolic compounds; sensory analysis.