

Influencia de las especies aromáticas en el vino

A. Di Fabio¹; A. Salafia²; S. Sari³

Recursos Humanos en Formación: V. Pérez Silva¹; M. E. Zapata²; A. Abraham²

¹Facultad de Farmacia y Bioquímica, Facultad de Enología, Universidad Maza

²Centro Estudios Enológicos.

³INTA

Objetivos

El objetivo de la investigación determina la modificación del aroma del vino, a través de la influencia de las especies aromáticas cercanas y/o asociadas al viñedo.

Metodología

Se trabajó con el varietal Malbec, en las condiciones ecológicas y técnicas de manejo determinadas para ese cepaje. La modificación del aroma del vino, inducido con la asociación de especies aromáticas se produce por elevadas temperaturas del verano, que rompen las estructuras secretoras de esencias y dispersan los compuestos volátiles en la atmosfera aledaña, estas sustancias volátiles se fijan sobre la pruina y durante el proceso de fermentación pasan al vino. Las parcelas experimentales se ubicaron: 1. Chacras de Coria, viñedo conducido en espaldero bajo, sistema Guyot, labranza cero y riego por surco con las variables, albahaca quimiotipo *eugenol* y rosa. 2. San Carlos, viñedo de 4 años, selección masal injertada sobre pie americano, conducido en doble cordón pitoneado, riego por goteo, var. *Brassica nigra*. 3. Perdriel, espaldero bajo, selección masal, variables: Jarilla y Aguaribay. En cada parcela experimental se consideró el testigo correspondiente. El diseño experimental formado por parcelas completamente aleatorizadas, unidad de 10 plantas, con 3 repeticiones por cada variable. Los tratamientos realizados son: 1. *Brassica nigra*, 2. *Ocimum basilicum* quimiotipo *eugenol*, ambos ubicado en interfilares; 3. *Rosa ssp* y 4. *Schinus areira* en hileras en las borduras de la parcela; 5. *Larrea divaricata* colindando con el viñedo. El testigo se ubicó a una distancia de 100 m, los interfilares fueron tratados con herbicidas. Se cosechó con 24° Brix, se trasladó en cajas a la planta piloto, donde se realizaron las elaboraciones a escala, de acuerdo al protocolo elaboración INTA.

Los análisis cromatográficos se realizaron en el INV, para la determinación de aromas se efectuó una extracción con resina y cuantificación mediante estándar interno, en un Cromatografo de gases con Detector FID, los resultados se expresan en mg/L. En el perfil cromatográfico del tratamiento 1 (*Brassica*), se ha determinado la presencia de propanoato de etilo con 40,707 mg/l, en el vino asociado con esta especie y 0 mg/l en el testigo. En acetato de hexilo, compuesto presente en la planta de *Brassica nigra* en cantidades de 0,147mg/l en el testigo el valor es de 0,00037 mg/l y en el vino asociado se incrementa a 0,199mg/l. Los resultados analíticos obtenidos en las variables *Larrea divaricata* y *Schinus areira*, en las repeticiones correspondientes presentan una gran dispersión, proporcionando en el análisis estadístico una altísima dispersión, situación que genera la necesidad de repetir estos ensayos. En los resultados del vino asociado a Rosa y Albahaca se observó la presencia de Delta dodecanolactona, compuesto ausente en el testigo.

Resultados

Los resultados del análisis sensorial realizado por el INV, son los siguientes: a la vista la variable Albahaca, presenta fuerte intensidad de color y en Brassica matices violáceos. El vino testigo obtuvo similar puntuación que la var. Rosa. La muestra que resultó significativamente diferente en nariz fue la variable Albahaca. Las notas a Brassica y rosa no fueron identificadas. En el examen gustativo los aromas de boca de la muestra albahaca resultaron con mayor persistencia comparado con el resto de las muestras evaluadas. Se realizó un juicio cualitativo de las muestras y resultó que la muestra Rosa fue la preferida por el panel de degustadores.