

# Influencia de las especies aromáticas en el aroma del vino

A. Di Fabio<sup>1</sup> y A. Salafia<sup>2</sup> y S. Sari<sup>3</sup>

Recursos humanos en formación: V. Pérez Silva<sup>1</sup>, M. E. Zapata<sup>2</sup> y A. Abraham<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad Juan Agustín Maza

<sup>2</sup>Facultad de Enología y Agroindustrias. Universidad Juan Agustín Maza

<sup>3</sup>Centro de Estudios Enológicos. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Mendoza  
adifabio@umaza.edu.ar

## Introducción

La modificación del aroma del vino, inducido con la asociación de especies aromáticas, se produce porque las elevadas temperaturas del verano rompen las estructuras secretoras de esencias y dispersan los compuestos volátiles en la atmósfera aledaña. Estas sustancias se fijan sobre la pruina y pasan al vino durante el proceso de fermentación.

## Objetivo

Determinar 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. Las parcelas experimentales estaban ubicadas en los siguientes sitios: 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 cuatro años, selección masal injertada sobre pie americano, conducido en doble cordón pitoneado, riego por goteo, con la variable *Brassica nigra*, y 3) Perdriel, espaldero bajo, selección masal, con variables jarilla y aguaribay.

En cada parcela experimental se consideró el testigo correspondiente. El diseño experimental estuvo formado por parcelas completamente aleatorizadas, unidad de diez plantas, con tres repeticiones por cada variable.

Los tratamientos realizados fueron éstos: 1) *Brassica nigra* (*mostaza negra*) y 2) *Ocimum basilicum* (albahaca) quimiotipo *eugenol*, ambos ubicados en interfilares; 3) *Rosa* ssp (rosal) y 4) *Schinus areira* (*aguaribay*) en hileras en las borduras de la parcela, y 5) *Larrea divaricata* (*jarilla hembra*) colindando con el viñedo. El testigo se ubicó a una distancia de 100m y los interfilares fueron tratados con herbicidas. Se cosechó con

24º Brix, se trasladó en cajas a la planta piloto, donde se realizaron las elaboraciones a escala, de acuerdo con el protocolo de elaboración del INTA.

Los análisis cromatográficos se realizaron en el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Para la determinación de aromas se efectuó una extracción con resina y cuantificación mediante estándar interno, en un cromatógrafo de gases con detector FID. Los resultados se expresan en mg/l.

## Resultados

En el perfil cromatográfico del tratamiento 1 (*Brassica*) se determinó la presencia de propanoato de etilo con 40,707mg/l en el vino asociado con esta especie y de 0mg/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 fue de 0,00037mg/l y en el vino asociado se incrementó a 0,199mg/l. Los resultados analíticos obtenidos en las variables *Larrea divaricata* y *Schinus areira* en las repeticiones correspondientes presentaron una gran dispersión, y proporcionaron en el análisis estadístico una altísima dispersión, situación que generó 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.

Los resultados del análisis sensorial realizado por un panel de expertos del INV fueron los que se detallan a continuación. A la vista, la variable albahaca presenta fuerte intensidad de color y en *Brassica*, matices violáceos. El vino testigo obtuvo similar puntuación que la variable 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 en comparación con el resto de las muestras evaluadas. Se realizó un juicio cualitativo de las muestras y resultó que la rosa fue la preferida por el panel de degustadores.