

**CARACTERIZACIÓN QUÍMICA Y SENSORIAL DE VINOS TORRONTÉS RIOJANO
PROVENIENTES DE DISTINTAS ZONAS GEOGRÁFICAS DE ARGENTINA
CHEMICAL AND SENSORY CHARACTERIZATION OF TORRONTÉS RIOJANO
WINES FROM DIFFERENT GEOGRAPHICAL ZONES OF ARGENTINA**

Fanzone, Martín^{1,2}; Griguol, Rodolfo³; Mastropietro, Miguel¹; Ontivero, Francisco^{1,3}; Puellas, Ana¹; Sari, Santiago²; Pérez, Dolores²; Catania, Anibal²; Salafia, Amalia¹

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

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

³ *Universidad Nacional de Chilecito. La Rioja. Argentina*

Contacto: mfanzone@umaza.edu.ar; fanzone.martin@inta.gob.ar

Palabras clave: Torrontés riojano, origen geográfico, caracterización química y sensorial.

Keywords: Torrontés riojano, geographical origin, chemical and sensory characterization.

En el marco de la vitivinicultura argentina, la variedad Torrontés Riojano (*Vitis vinifera* L.) ocupa el segundo lugar en superficie cultivada entre las 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%). El cultivo de esta variedad autóctona es de suma importancia para la vitivinicultura argentina, por su alto nivel de consumo interno y porque ha permitido la inserción y posicionamiento competitivo del país en el mercado vitivinícola mundial. Sin embargo, a pesar de su importancia económica y cultural, existe muy poca información documentada 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. Por consiguiente, el objetivo de este proyecto consiste en caracterizar la composición química volátil y los caracteres sensoriales de vinos comerciales Torrontés Riojano provenientes de diferentes zonas geográficas de Argentina. Para ello, durante la temporada 2017 se seleccionaron 23 vinos monovarietales Torrontés Riojano provenientes de viñedos ubicados en distintas zonas productivas de Argentina: Cafayate y Colalao del Valle (A; Valles Calchaquíes, Salta); Aminga y Chilecito (B, La Rioja); Vichigasta (C, La Rioja); Pocito y Angaco (D, San Juan); Lavalle, Maipú y Luján de Cuyo (E, F, G, respectivamente; Mendoza). En todos los casos, los vinos fueron provistos por bodegas comerciales, y consistieron en productos 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 compuestos odorantes volátiles (HS-SPME/GC-MS). Complementariamente, se realizó un análisis sensorial descriptivo (QDA) no estructurado mediante un panel de 10 jueces pertenecientes a las instituciones intervinientes en el ensayo. Para cada parámetro analítico 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. En general, se observó una baja dispersión de los datos correspondientes a los distintos parámetros generales analizados; a excepción del contenido de alcohol, que mostró diferencias significativas entre las distintas zonas evaluadas. Con respecto al perfil químico aromático, se identificaron 54 compuestos volátiles, incluyendo terpenoides, ésteres etílicos de ácidos grasos, alcoholes superiores y ácidos orgánicos, con niveles diferenciales entre las zonas estudiadas. Estos resultados se confirmaron a nivel sensorial, mediante la evaluación de 5 atributos olfativos (floral, fruta cítrica, fruta tropical, miel, vegetal, mineral) y 3 atributos gustativos (dulzor, acidez, amargo). 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, con la correspondiente revalorización de viñedos y zonas agrícolas.