

CONVOCATORIA 2019
Vigencia: 1/04/19 al 31/03/21

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN
Y DESARROLLO**

Título: Diversificación de la producción vitivinícola: Caracterización y desarrollo de productos elaborados a partir de variedades criollas de vid.

Línea/s de Investigación:

- Influencia de características agroecológicas, prácticas vitícolas y manejos enológicos sobre la composición química y atributos sensoriales de uvas y vinos de distintas variedades, provenientes de diferentes regiones vitivinícolas de Argentina.
- Análisis Sensorial
- Educación y Formación continua.
- Desarrollo de nuevos productos.

Directora de Proyecto: Jorge Alejandro Prieto

Dirección de correo electrónico: prieto.jorge@inta.gov.ar

Co- director: Martín Fanzone

Integrantes del Equipo de Investigación:

Carla Aruani - Investigadora

Miguel Ángel Mastropietro - Investigador

Marcelo Franchetti - Investigador

Sebastián Madrid – Becario estudiante

Amparo Sandomeni – Becaria estudiante

Carrera/s UMaza a la/s que está asociado el Proyecto: Enología

Unidad/es Académica/s UMaza: Enología y Agroindustrias.

Proyecto es Interinstitucional junto a Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA REGIONAL MENDOZA) e Instituto de Investigaciones en Enología (Director a definirse según concurso de antecedentes).

- **DESARROLLO DEL PROYECTO**

RESUMEN

En el mundo existen más de 5000 variedades de vid diferentes. Entre ellas, sólo un grupo reducido son explotadas 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. La 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). En consecuencia, con el presente proyecto se busca ampliar la oferta varietal para hacer frente a la fuerte competencia internacional. Además, actualmente existe un interés creciente por parte de los actores de la industria en elaborar vinos de alta o media gama con uvas que permitan elaborar productos únicos del territorio, con alta tipicidad y que puedan diferenciarse en los mercados.

Una opción para elaborar productos con alta identidad regional es utilizar variedades criollas con alto potencial enológico. En el presente proyecto se pretende ampliar un estudio comenzado hace 6 años incluyendo (i) variedades criollas rescatadas de distintos oasis cordilleranos, y (ii) otras variedades criollas presentes en una colección de vides de la EEA Mendoza del INTA. Se pretende trabajar con una visión integradora y multidisciplinaria realizando una caracterización agronómica y enológica de las diferentes variedades y sensorial

de los productos elaborados. Se propondrán técnicas de elaboración en bodega (vinos espumantes, destilación) que generen una diferenciación y agregado de valor a los productos obtenidos. Los productos obtenidos se analizarán química (perfil polifenólico, precursores aromáticos, etc.) y sensorialmente.

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

- **Objetivo general:**
- Contribuir a ampliar la oferta varietal y diversificar los tipos de productos elaborados en la industria vitivinícola a través de la valorización de variedades criollas.
- **Objetivos específicos:**
- Caracterizar desde el punto de vista agronómico y enológico diferentes variedades de vid presentes en la colección ampelográfica de la EEA Mendoza.
- Desarrollar alternativas enológicas y de elaboración que permitan diferenciar y agregar valor a productos elaborados con variedades criollas (por ej. espumantes, destilados).
- Analizar sensorialmente y caracterizar la tipicidad de los productos (vinos, espumantes y destilados) elaborados con variedades criollas.

RESULTADOS ESPERADOS

El presente proyecto pretende contribuir a diversificar la oferta varietal vinculada al sector vitivinícola. El productor de uvas y el elaborador de vinos contarán con información acerca de las características agronómicas, fenológicas y enológicas de variedades criollas y otras no tradicionales para tomar decisiones relativas a la implantación de una variedad determinada.

Mediante el estudio y caracterización de las variedades criollas de alta calidad enológica, se podrán elaborar vinos con alto valor patrimonial y agregado, valorizando un recurso genético propio y adaptado a nuestro medio.

Por otro lado, se contribuirá a diversificar productos obtenidos con uvas criollas, a través de la destilación de algunas variedades previamente identificadas con alto potencial aromático y

con elevado potencial cualitativo para la producción de aguardientes de vino.

Este proyecto también contribuye a generar grupos de investigación interdisciplinarios dentro de la facultad de Enología de la UMaza fortaleciendo las capacidades de sus docentes y alumnos.