

<p align="center"><b>CONVOCATORIA 2015</b> Vigencia: 1/04/17 al 31/03/19</p>	<p align="center"><b>PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO</b></p>
<p><b>Título:</b> Caracterización química y sensorial de vinos cv. Torrontés Riojano (<i>Vitis vinifera</i> L.) provenientes de distintas zonas vitícolas de Argentina</p>	
<p><b>Resoluciones de aprobación:</b> 566/17 y 367/18</p>	
<p><b>Línea/s de Investigación:</b> 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.</p>	
<p><b>Director de Proyecto:</b> Martín Fanzone</p>	
<p><b>Dirección de correo electrónico:</b> mfanzone@umaza.edu.ar</p>	
<p><b>Integrantes del Equipo de Investigación:</b></p> <p><b>Rodolfo Griguol</b> - Co-director</p> <p><b>Miguel Angel Mastropietro</b> - Investigador</p> <p><b>Francisco Ontivero</b> - Investigador</p> <p><b>José Pedro Gómez</b> - Investigador</p> <p><b>Ana Puelles</b> - Investigadora</p> <p><b>Amalia Salafia</b> - Investigadora</p> <p><b>Horacio Daniel Valdez</b> - Becario estudiante</p> <p><b>Marcela Lorena Martinez</b> - Asesora externa</p>	
<p><b>Carrera/s UMaza a la/s que está asociado el Proyecto:</b> Licenciatura en Enología y Agroindustrias</p>	

**Unidad/es Académica/s UMaza:** Facultad de Enología y Agroindustrias

**El Proyecto es Interinstitucional con Departamento de Ciencias Básicas y Tecnológicas. Universidad Nacional de Chilecito(La Rioja, Argentina).**

- **DESARROLLO DEL PROYECTO**

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación pretende ser una contribución al estudio y conocimiento de la composición química aromática de vinos de la variedad Torrontés Riojano (*Vitis vinifera* L.). El cultivo de esta variedad es de suma importancia para la vitivinicultura argentina, ya que ha permitido la inserción y posicionamiento competitivo de este país en el mercado vitivinícola mundial. El conocimiento de la composición química de la uva y el vino, y particularmente de la composición odorante, es uno de los elementos clave a la hora de monitorear y mejorar la calidad de los productos. Actualmente, resulta fundamental la comprensión de estos parámetros de calidad y de los múltiples factores que inciden sobre los mismos. Existen datos empíricos que indican caracteres diferenciales de vinos Torrontés Riojano de acuerdo a su origen geográfico, y estudios previos vinculados a la influencia de algunas variables vitícolas y enológicas sobre la composición química de esta variedad. Sin embargo, existe un gran desconocimiento sobre la distribución y concentración de compuestos volátiles individuales en los vinos de esta variedad, en relación a su zona de procedencia. Para ello, se analizarán vinos comerciales monovarietales de distintas zonas vitícolas de Argentina durante 2 temporadas consecutivas, se determinará el perfil de compuestos odorantes volátiles y su correspondiente perfil sensorial, se explorarán las relaciones entre los mismos a través de técnicas estadísticas de análisis multivariado, y se intentará caracterizar y tipificar cada una de las zonas estudiadas. Finalmente, los resultados serán transferidos al medio académico/científico/productivo a través de charlas técnicas, presentaciones en congresos, y publicaciones en revistas de divulgación.

## DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

### Objetivos:

- Caracterizar la composición química (volátil y no-volátil) de vinos Torrontés Riojano provenientes de diferentes zonas geográficas de Argentina.
- Determinar los caracteres sensoriales de vinos Torrontés Riojano provenientes de diferentes zonas geográficas de Argentina.
- Definir la tipicidad varietal de vinos Torrontés Riojano según la zona de procedencia.

## RESULTADOS ESPERADOS

El presente proyecto pretende contribuir al conocimiento científico sobre la variedad Torrontés Riojano, emblema de la vitivinicultura argentina. Para ello, se busca estudiar en forma integral la composición química y sensorial de vinos provenientes de distintas zonas geográficas de Argentina, teniendo en cuenta la diversidad de factores (agroecológicos, agronómicos y tecnológicos) que caracterizan a cada una.

Por otro lado, este proyecto permitirá la vinculación entre dos instituciones nacionales, la Universidad Maza y la Universidad Nacional de Chilecito, dedicadas a través de sus unidades académicas al estudio de uvas y vinos en el campo de la viticultura, enología, y química enológica, entre otros.

Adicionalmente, mediante este proyecto se contribuirá a la formación de un estudiante becario, a través de su capacitación en diseño de experimentos, procesos enológicos, metodologías analíticas, así como también análisis, presentación de resultados y discusión con la bibliografía pertinente. Todo esto redundará en la obtención de conocimiento de calidad para la Universidad Maza.

La transferencia de los resultados de la investigación a los diferentes actores del sector vitivinícola (pequeños, medianos y grandes) se efectuará a través de charlas técnicas, cursos especializados y publicaciones en revistas de divulgación y/o boletines técnicos. Paralelamente, se realizarán presentaciones en congresos nacionales e internacionales y/o

reuniones técnicas, y la publicación en revistas de divulgación.

Finalmente, los beneficiarios finales de este proyecto serán los consumidores que podrán contar con vinos tipificados de acuerdo a su origen, desde el punto de vista químico y organoléptico, y satisfacer en parte las necesidades y preferencias de consumo tendientes en los últimos años.