

Área: Ciencias Ambientales, Agroindustrias y de la Tierra

Comunicaciones de Investigadores: Actualización en viticultura, enología y subproductos vitivinícola

Influencia de las distintas técnicas de sangrado en el perfil químico y sensorial de vinos cv. Malbec

Influence of the different bleeding techniques on the chemical and sensorial profile of wines cv. Malbec

Gómez Vera, Ana Carolina¹ y Garro López, Karina^{2,1} Universidad
Juan Agustín Maza.

²Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

Contacto: carolinagm544@gmail.com

Palabras clave: Sangría; Malbec; Vino
Key Words: *Bleeding; Malbec; Wine*

El mercado actual, en base al varietal Malbec, cepa emblemática de la vitivinicultura Argentina, busca un estilo de vino joven con características aromáticas frutales y florales, donde se manifiesten los taninos suaves y un color rojo profundo con las tonalidades violetas. Cabe mencionar además que actualmente, es escasa la información sobre el perfil aromático de la variedad aplicando la técnica de sangría. Debido a lo descrito, se aplicó distintas técnicas de sangrado, representadas por tres tratamientos; T1, Control: sin sangría; T2, sangría tradicional: 16%; T3, sangría modificada: 16%, este volumen de mosto extraído se asemeja a la elaboración de un Blanc de Noir, el cual fermentó en un recipiente de vidrio, terminada la fermentación alcohólica se unió al vino de gota, el mismo que en un principio fue mosto y se le extrajo ese porcentaje, para proseguir con la fermentación maloláctica. En consecuencia, se evaluó la incidencia de las distintas técnicas de sangrado en las propiedades químicas y sensoriales de vinos Malbec, en la vendimia 2017. Lo detallado anteriormente, se logró evidenciar a partir de análisis fisicoquímicos, compuestos polifenólicos, propiedades cromáticas (Sistema de coordenadas Cie-Lab) correlacionados con el análisis sensorial (prueba descriptiva con evaluación de varios atributos color-aroma-sabor) y estadístico (Test de Kruskal-Wallis y post-test de Dunn) de los vinos obtenidos. Se observó que los T1 y T2, favorecieron el

color del vino, pero este último fue más significativo en el perfil del color, como en glicerol, antocianinas y taninos totales. Mientras que el T3, se destacó significativamente en el perfil aromático floral, más precisamente en aroma a violeta, uno de los descriptores típicos del varietal estudiado, además de generar un vino equilibrado y expresivo en sus componentes, aunque no se generó significancia entre los atributos del sabor entre T1, T2, T3, se apreció una caracterización del perfil gustativo de cada uno. Por consiguiente, con ambas técnicas se pudo evidenciar la incidencia química y sensorial en los vinos jóvenes.