

Caracterización sensorial de vinos de variedades tradicionales y no tradicionales en la Patagonia

P. Suárez ⁽¹⁾, M. Gallina ⁽²⁾, N. Barda ⁽¹⁾, G. Muzas ⁽²⁾, M.J. Miranda ⁽¹⁾, S. Muñoz ⁽²⁾

psuarez@inti.gob.ar

(1) Dto. Alimentos y Bebidas Patagonia-DT Regional Patagonia Norte-SORPatagonia-GOAR-INTI

(2) EEA Alto Valle – INTA.

Palabras Clave: Vinos; Análisis Sensorial; Tradicionales; Consumidores; Mercado.

INTRODUCCIÓN

La industria vitivinícola argentina ha expresado, durante la elaboración del Plan Estratégico PEVI 2030, que en “la vitivinicultura argentina será posible el desarrollo de sus actores, **responderá a la dinámica de los consumidores** y creará **nuevas oportunidades para el mercado** y para las **comunidades** donde se desarrolla”.

En este sentido, existe un interés creciente 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.

Acorde a estas necesidades, el INTA y el INTI ponen el presente trabajo a disposición del medio vitivinícola regional, con información de características sensoriales de vinos variedades tradicionales y no tradicionales, en cuya elaboración se utilizó un protocolo estándar de vinificación con mínima intervención enológica, a fin de potenciar las características varietales de la uva.

OBJETIVOS

Contribuir a la innovación y diversificación de la oferta habitual de los vinos argentinos, con especial énfasis en la Norpatagonia, a través de la generación de perfiles varietales mediante la caracterización sensorial de vinos tradicionales y no tradicionales.

Cabe destacar que el trabajo en conjunto de las instituciones generó más información (agronómica; fisicoquímica) sobre dichas variedades, y que en este caso solo se abordará la información sensorial general de los cultivares generada y recopilada durante más de cinco años, con las variaciones estacionales propias, además de la evaluación de calidad realizada por enólogos y técnicos del sector vitivinícola.

DESARROLLO

Las variedades de uva estudiadas fueron Ancellotta, Caladoc, Corvina Veronese, Croatina, Garnacha, Mourvèdre, Nebbiolo, Nero d'Avola, Riesling, Rondinella, Syrah, Touriga

Nacional y Verdicchio, provenientes de la EEA INTA Mendoza. En tanto, las elegidas en la EEA INTA Alto Valle fueron Cabernet Franc, Carmenère, Petit Verdot, Pinot Grigio, Tannat, Refosco, junto a cuatro clones de Pinot Noir, clon 115; R4; 667 y 777.

El análisis sensorial descriptivo se llevó a cabo con un panel entrenado compuesto por ocho personas, que en el transcurso de este estudio desarrolló el vocabulario para describir los vinos y midió la intensidad de todos los atributos. Para ello se utilizaron estándares cualitativos y cuantitativos [1]. La intensidad de los atributos sensoriales percibidos por nariz y boca fue medida con una escala en la cual 0 indica ausencia y 10 intensidad extrema, [1].

Todos los años, las muestras de vino fueron presentadas al sector industrial para que este realizara la valoración global de su calidad sensorial según los criterios establecidos en la ficha de cata correspondiente. Los vinos fueron evaluados mediante una escala donde 1 indica calidad objetable y 10 calidad extraordinaria. Se utilizó una ficha de cata similar a la de los concursos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). [1]

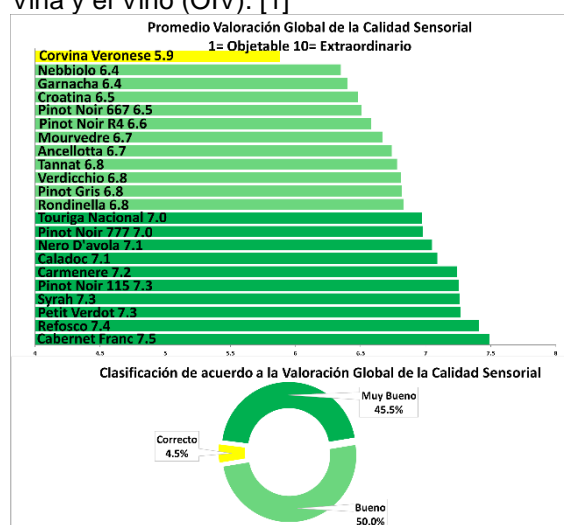


Figura 1: Valoración global de la calidad sensorial otorgada por el sector industrial a los vinos experimentales: defectuoso <4; regular ≥ 4; correcto ≥ 5; bueno ≥ 6; muy bueno ≥ 7; excelente ≥ 8; extraordinario ≥ 9.

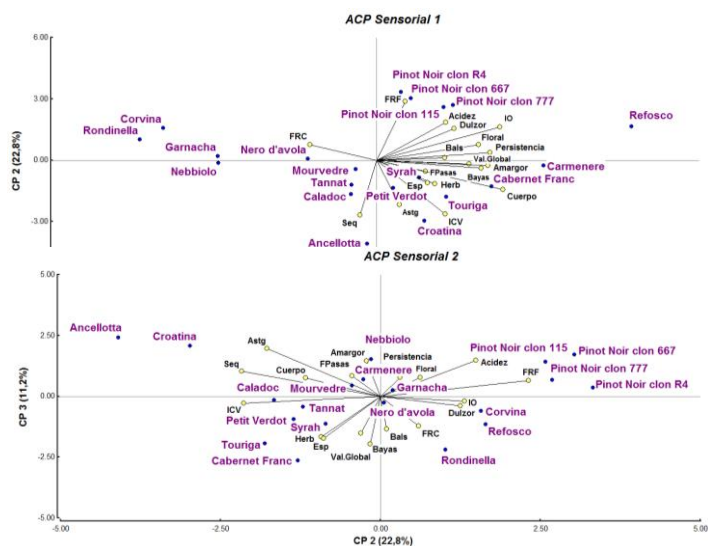


Figura 2: Distribución de las variedades tintas en un plano definido por el análisis de Componentes Principales (ACP) utilizando las variables sensoriales.

a) Ejes conformados por CP 1 y CP 2. b) Ejes conformados por CP 2 y CP 3. [7]

Astg: astringencia; Bals: balsámico; Esp: especiado; FPasas: fruta pasa; FRC: fruta roja cocida; FRF: fruta roja fresca; Herb: herbáceo; ICV: intensidad de color visual; IO: intensidad de olor; Seq: sequedad; Val. Global: valoración global de la calidad sensorial.

RESULTADOS

En las Figuras 1 a) y b) se muestra la distribución de todos los vinos tintos en planos delimitados por ejes (CP 1, CP 2 y CP 3) construidos a partir de la combinación lineal de las intensidades de los descriptores sensoriales otorgados por el panel de AD y la Valoración global de la calidad sensorial realizada por la industria a lo largo de los años de estudio. Estos ejes explican el 62.9% de la variabilidad total observada entre los vinos para los parámetros elegidos.

En la Figura 2 a) el Cabernet Franc y Refosco quedan ubicados en la zona de mayor intensidad de olor (IO) y mayor Valoración global (VG). En los cuadrantes izquierdos se ubican los vinos de las variedades con menor intensidad de color, diferenciándose Nero d'Avola por sus notas a fruta roja fresca (FRC) de Garnacha y Nebbiolo, en el cuadrante superior, afectados por el peso de la astringencia y sequedad y fruta roja cocida (FRC). Rondinella y Corvina son los menos intensos en todos los descriptores, con excepción de frutas rojas cocidas (FRC). En el cuadrante superior derecho se encuentran agrupados los clones de Pinot Noir distinguidos por las Frutas rojas frescas (FRF) y acidez.

En la Figura 2 b. se puede observar que los vinos elaborados con la variedad Syrah y Touriga se diferencian por sus notas especiadas. Cabernet Franc y Carmenère por su herbáceo. Ancellotta y Croatina se ubican en los cuadrantes superiores distinguiéndose por su intensidad de color visual (ICV), cuerpo, astringencia y sequedad.

Los vinos ubicados en el centro del gráfico tienen características sensoriales balanceadas, lo cual no implica que sean de menor o mayor calidad sensorial, sino que simplemente no se diferencian del resto en relación a las variables que se utilizaron para definir este plano.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

De acuerdo con el análisis de ACP, los vinos con características sensoriales más diferenciadas son los de los variedades Carmenère, Cabernet Franc, Refosco, Ancellotta, Croatina, Garnacha, Rondinella, Nebbiolo, Nero d'Avola, y los clones de Pinot Noir. El resto aparece distribuido en el centro de la gráfica, sin grandes aristas en relación con sus descriptores sensoriales.

En términos generales, los vinos presentaron características sensoriales típicas similares a las reportadas por la literatura. [3] [4] [5]

De acuerdo con la calidad sensorial, diez de las variedades estudiadas mostraron un puntaje de Valoración global de la calidad sensorial (VG) superior o igual a los 7 puntos (Fig. 1), correspondiente con la valoración "Muy bueno"; representando el 45,5% del total de Variedades, y el 50% se calificó como "Bueno" puntaje mayor o igual a 6.

El uso de protocolos enológicos y agronómicos específicos adaptados a cada variedad podría destacar o mejorar los caracteres sensoriales en la mayoría de las variedades estudiadas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] N. Barda *et al*, "Variedades no tradicionales de *Vitis vinifera*", Ediciones INTA, Colección de Recursos, ISBN 978-987-521-919-9, https://inta.gob.ar/sites/default/files/vid_variedades_n_o_tradicionales_para_vinificar.pdf, EEA INTA Alto Valle, 2018
- [2] COVIAR, "Plan Estratégico Vitivinícola con horizonte al 2030", URL: <http://pevi2030.com.ar/las-metas-que-plantea-el-nuevo-plan-estrategico-vitivinicola-hacia-2030-cuantificables-y-sostenibles/>, Mendoza, febrero, 2021.
- [3] Catalogue des Variétés et Clones de Vigne Cultivés en France, Ministère de l'Agriculture de la Pêche et de l'alimentation (CTPS). France, 1995.
- [4] "Wine-searcher", <https://www.wine-searcher.com/grapevarieties.lml>. Junio 2017.
- [5] Vitis Internacional Variety Catalogue Vivc, <https://www.vivc.de/>. junio 2017.
- [6] D'Agata, Ian. Native Wine Grapes of Italy. 1st ed. University of California Press, 2014. ISBN 978-0-520-27226-2.
- [7] Di Rienzo, *et al*, "InfoStat versión 2017". Grupo InfoStat, FCA, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. URL: <http://www.infostat.com.ar>