

EVALUACIÓN ANUAL DE LOS VINOS DE LOS ELABORADORES CASEROS Y ARTESANALES DE LA NORPATAGONIA

Barda, N.⁽ⁱ⁾; Gallina, M.⁽ⁱⁱ⁾; Miranda, M.⁽ⁱ⁾; Tello, R.⁽ⁱⁱ⁾ Suarez, P.⁽ⁱ⁾

⁽ⁱ⁾ INTI Villa Regina, ⁽ⁱⁱ⁾ EEA INTA Alto Valle

nbarda@inti.gob.ar

INTRODUCCIÓN

El área de la Norpatagonia comprende la zona de los valles irrigados del río Negro (Alto, Medio e Inferior) y la zona de la Confluencia y centro Norte de la provincia de Neuquén. En ambas provincias la producción de peras y manzanas, es la actividad económica más importante planteándose la vitivinicultura como una actividad económica alternativa al modelo exportador tradicional de fruta fresca. La superficie cultivada con vid en ambas provincias, según el Censo Vitícola Nacional realizado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV, año 2010/2011), es de 3399 ha y comprende unos 341 viñedos inscriptos en el registro del INV. Los datos estadísticos de los Censos Vitícolas realizados por el INV en estos últimos 10 años, muestran un crecimiento de esta actividad aunque con diferentes trayectorias productivas en el cultivo de la vid.

El incremento de la actividad vitivinícola en esta región está asociado a la instalación de grandes bodegas en las zonas del Chañar-Añelo.

La historia de los vinos caseros es muy rica en nuestro país. Nació como un producto exclusivo para consumo familiar. Con el tiempo, y a causa de las periódicas crisis económicas por las que atravesó nuestro país, el vino casero comenzó a aparecer esporádicamente a la venta, principalmente a la vera de las rutas y caminos. Hasta entonces no cumplían con los requisitos exigidos por la Ley de Vinos 14878, ni en los aspectos administrativo-legales, ni en lo estrictamente técnico-analíticos. En la crisis del 2000-2001, numerosos elaboradores paliaron los efectos de la misma a través de la venta de sus vinos caseros, fenómeno que fue tenido en cuenta por el INV, el cual cambió sustancialmente su política con respecto a este sector: en 2002 los contuvo legal y técnicamente a través de su Registro como Elaboradores de Vino Casero y de capacitaciones y asesoramientos, respectivamente. A través de la Resolución N° C.27/02, define al Elaborador de "Vino Casero" a quien produce hasta 4.000 litros anuales (Resolución C. 27/2002 del INV) y el de "Vino Artesanal" es quien no supera los 12.000 litros (Resolución C. 45/2010 del INV). A partir de esta fecha se les otorga una oblea identificatoria para colocar en sus etiquetas, que acredita su inscripción en el INV y que sus vinos han sido analizados por los laboratorios

del organismo. Paralelamente, implementó un programa permanente de capacitación y acompañamiento de transferencia de tecnología al sector, con el cual se ha logrado un importante salto cualitativo en los vinos producidos ⁽¹⁾.

Actualmente, en la región, se encuentran inscriptos 25 elaboradores de vino casero en la provincia de Neuquén, 18 en Río Negro y 4 en La Pampa. Como elaboradores de vino artesanal, 16 en provincia de Neuquén y 17 en Río Negro. En total representan un 63 % de los establecimientos elaboradores de vinos en ambas provincias.

En este marco se centra la evaluación anual de los vinos de elaboradores de la región que por pedido de la Mesa de Elaboradores, desde el año 2011, organiza INTI en conjunto con la EEINTA Alto Valle y el CDV.

OBJETIVOS

Valorar la calidad sensorial y fisicoquímica de los vinos, relevar las necesidades técnicas del sector, fomentar las Buenas Prácticas Enológicas y crear un espacio de capacitación y encuentro entre elaboradores, enólogos y sectores de investigación.

DESCRIPCIÓN

Se creó un reglamento para este evento ^(2,3) que cada año se consensua con los elaboradores. Pueden participar todos los elaboradores de vinos caseros /artesanales inscriptos en el Registro del INV. Se les solicitan cuatro botellas por muestra, envasadas tal como para la venta y una planilla de inscripción con los datos del elaborador y aspectos técnicos de producción. Los datos son ingresados a una base de datos; las botellas cubiertas para ocultar cualquier indicador del origen y codificadas con un código de 3 cifras. Una de las muestras se envía a un laboratorio controlado por el INV para los análisis fisicoquímicos (FQ), una se utiliza para la evaluación sensorial y otra queda de resguardo.

Si los valores de los parámetros FQ se encuentran dentro de los límites de fiscalización del INV ⁽⁴⁾, pasan a ser evaluadas por un grupo de enólogos y expertos de la región, utilizando para ello una escala de calidad de 100 puntos. Este grupo recibe, previamente, un breve entrenamiento sensorial en donde se acuerdan los criterios de

clasificación y las características varietales. Los comentarios y recomendaciones de los expertos son registrados y se plasman en un informe confidencial que es entregado al elaborador junto con los datos del análisis FQ en el Encuentro Anual de Elaboradores. En este evento, se presentan las estadísticas generales de la evaluación y los comentarios más relevantes en relación con la calidad. Al mismo tiempo se organizan talleres de evaluación sensorial y charlas técnicas. Cabe destacar que si bien los vinos son valorados con puntajes, no existe premiación (medallas). Se pretende conocer los buenos y malos atributos, a fin de asistir al grupo de elaboradores en la mejora de la calidad de sus productos e integrarlos a grupos de Cambio Rural (INTA) para que cuenten con el asesoramiento de profesionales en el tema.

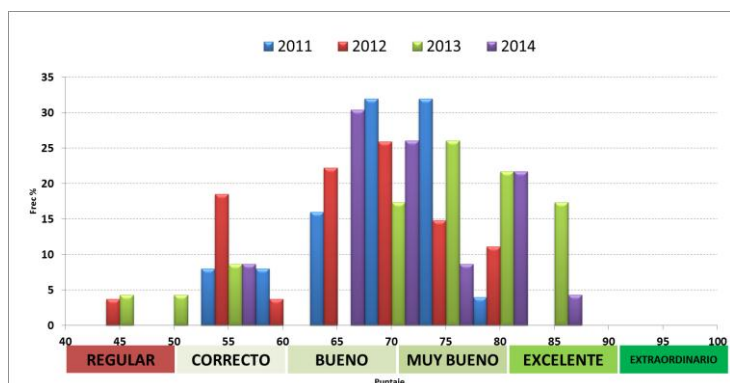
RESULTADOS

Tabla 1. Cantidad de elaboradores y muestras presentadas

	2011	2012	2013	2014
ELABORADORES	15	20	22	17
MUESTRAS	25	27	36	27

Cada año participan nuevos elaboradores. En el 2014, 6 de los 17 fueron principiantes. Sólo 1 de ellos recurrió en todos los encuentros.

Figura 1. Frecuencias Relativas por Puntajes (2011 a 2014)

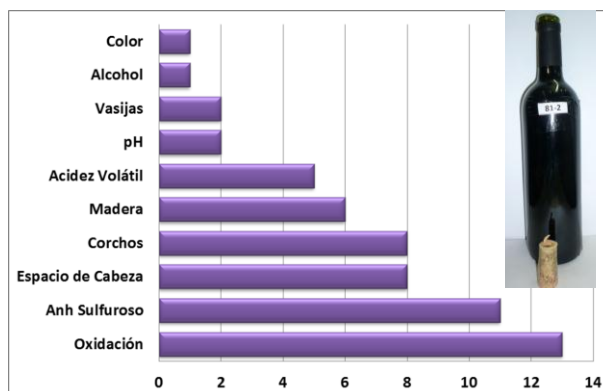


A medida que transcurren los años, observó un corrimiento hacia puntajes más altos (de bueno a muy bueno).

Figura 2. Expertos durante la evaluación



Figura 3. Clasificación de los defectos



Los defectos que mayoritariamente se observan son los relacionados con los problemas de oxidación, manejo de anhídrido sulfuroso, mermas en botellas y utilización de tapones.

COMENTARIOS

Dado que en la zona no existen eventos en donde se realice sistemáticamente la evaluación de los vinos comerciales de cada temporada tal como se hace en Mendoza desde hace 25 años en la Evaluación de los Vinos de la Cosecha (EVICO), en concordancia con la industria vitivinícola, se espera poder extender esta evaluación a las bodegas, cualquiera sea su volumen de producción, con el fin de valorizar los vinos de la región y fortalecer la identidad territorial.

BIBLIOGRAFÍA

1. Lic. Raúl Horacio Guñazú - Elaboración de vino casero- INV- Minagri - Noviembre 2010.
2. Norma OIV de los concursos internacionales devinos y bebidas espirituosas de origen vitivinícola (OIV-concours 332A-2009).
3. Reglamento del 1er. Concurso nacional de vinos caseros - Lavalle - Octubre 2010-INV
4. www.inv.gov.ar/inv.../ToleranciasAnaliticas-ResolucionesReglamentarias.