

Resumen | Presentación en Modalidad Oral

Área Alimentos, Enología y Agroindustrias. *Proyecto con resultados*

## Caracterización de vinos Torrontés riojano de Argentina: Enfoque químico y sensorial

### *Characterization of Torrontés riojano wines from Argentina: Chemical and sensory approach*

Fanzone, M.<sup>1,2</sup>; Griguol, R.<sup>3</sup>; Mastropietro, M.<sup>1</sup>; Sari, S.<sup>2</sup>; Pérez, D.<sup>2</sup>; Catania, A.<sup>2</sup>; Mussato, E.<sup>1</sup>; Salafia, A.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidad Juan Agustín Maza. Mendoza. Argentina

<sup>2</sup>Estación Experimental Mendoza. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Argentina

<sup>3</sup>Universidad Nacional de Chilecito. La Rioja. Argentina

Contacto: mfanzone@umaza.edu.ar

Palabras clave: torrontés riojano; vinos; origen geográfico; compuestos odorantes; análisis sensorial

Keywords: *torrontés riojano; wines; geographical origin; aroma compounds; sensory analysis*

Torrontés Riojano es una variedad de uva blanca autóctona de Argentina, con más de 9000 ha cultivadas. Los vinos de esta variedad poseen un gran consumo interno y representan productos diferenciales y competitivos en el mercado vitivinícola mundial, siendo la segunda variedad blanca más exportada después del Chardonnay. Sin embargo, a pesar de su importancia económica y cultural, existe muy poca información documentada sobre el comportamiento de este cepaje según la región de cultivo, y de su incidencia sobre la composición química y características organolépticas de sus vinos. Durante la temporada 2017, se seleccionaron 21 vinos monovarietales comerciales Torrontés Riojano provenientes de distintas zonas de Argentina: Cafayate (Salta), Colalao del Valle (Tucumán); Aminga y Chilecito (La Rioja); Pocito y Angaco (San Juan); Lavalle, Maipú y Luján de Cuyo (Mendoza). En cada caso, se consideraron los criterios agronómicos/enológicos utilizados por las empresas colaboradoras, de acuerdo a la zona y al estilo de producción. Se determinaron parámetros analíticos de rutina y compuestos odorantes

volátiles (HS-SPME/GC-MS). Complementariamente, se realizó un análisis sensorial descriptivo (QDA) mediante un panel entrenado de jueces. En general, se observó una baja dispersión de los parámetros generales analizados; a excepción del alcohol, que mostró diferencias significativas entre las distintas zonas evaluadas. Se identificaron 54 compuestos odorantes volátiles, incluyendo terpenoides, ácidos grasos de cadena media y sus ésteres, y alcoholes superiores y acetatos, con niveles diferenciales entre las zonas estudiadas. Estos resultados se confirmaron a nivel sensorial. Los vinos de Cafayate, Luján de Cuyo y La Rioja se caracterizaron por un carácter floral y cítrico, y una marcada acidez. Por su parte, los vinos de San Juan y Colalao del Valle fueron descritos con mayor amargor, volumen en boca, y aromas a miel y fruta fresca. Por último, los vinos de Maipú y Lavalle mostraron notas abundantes a fruta cocida.