

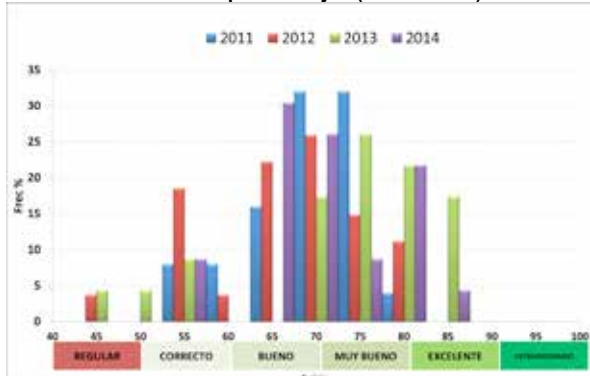
EVALUACIÓN ANUAL DE LOS VINOS DE LOS ELABORADORES CASEROS Y ARTESANALES DE LA NORPATAGONIA

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.gov.ar

1. Objetivo

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, investigadores y sector público.

Frecuencias Relativas por Puntajes (2011 a 2014)



Cantidad de elaboradores y muestras presentadas

	2011	2012	2013	2014
ELABORADORES	15	21	22	18
MUESTRAS	25	27	36	27

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



Expertos durante la evaluación

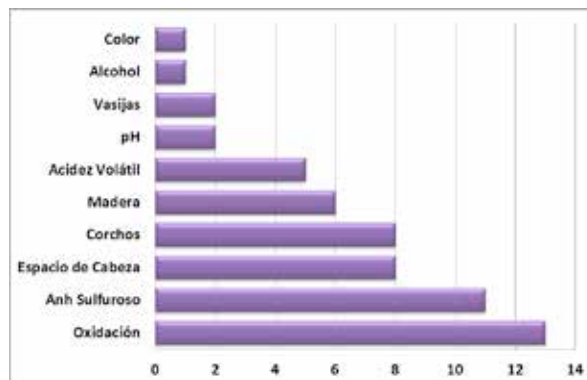
2. Descripción

Se creó un reglamento para este evento (3,3) 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 (3,4), 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.

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.

3. Logros y resultados

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

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