



Actividades tecnológicas asociadas a la vitivinicultura regional

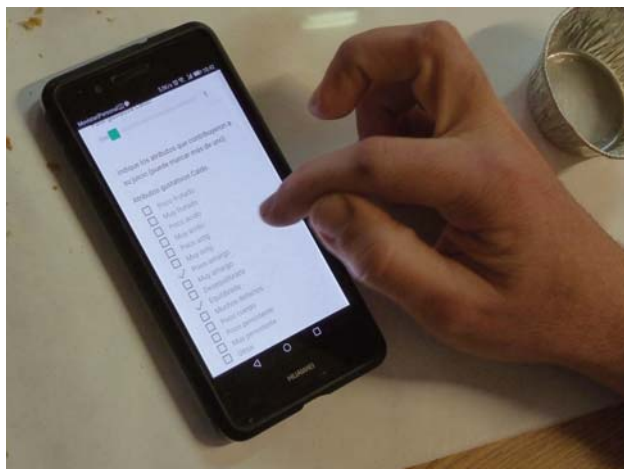
Desde 2008 la Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle del INTA y el INTI Regional Patagonia trabajan bajo un convenio de cooperación técnica, con el objetivo de promover el desarrollo de la producción, la industria y la investigación tecnológica en la región Norpatagónica, buscando jerarquizar la calidad de la producción a través de distintos mecanismos como capacitación, certificación de productos y procesos, desarrollo, extensión, implementación de tecnologías blandas y la instalación de laboratorios de análisis acorde a las distintas necesidades.

Bajo este convenio se trabaja con "*Actividades tecnológicas asociadas a la vitivinicultura regional*" con el objetivo de generar herramientas tecnológicas nece-

sarias para contribuir a la innovación y diferenciación de los vinos de las regiones de los valles irrigados de los ríos Negro y Neuquén. Los estudios agronómicos, enológicos, fisicoquímicos y sensoriales se realizan con variedades de *Vitis viniferas* no tradicionales todavía no cultivadas y clones de comerciales ya cultivadas en la región Norpatagónica.

Para dichos estudios enológicos en el INTA Alto Valle se equipó un laboratorio y se acondicionó una sala adyacente, donde se ubicaron las distintas herramientas para la elaboración del vino (tanques de fermentación y tanques de guarda de acero inoxidable, filtros, descobajadora, prensa, pisones) provistas tanto por INTI como por INTA.

sigue >>



Las actividades anuales comienzan con la medición de los parámetros agronómicos de las variedades cultivadas en la estación experimental, posteriormente se cosechan las uvas, muelen y se elaboran los vinos con mínima intervención enológica utilizando un protocolo estándar para todas las variedades, durante esta etapa se controlan todas las variables de fermentación (sólidos solubles, grados Baumé y temperatura) en el laboratorio de vitivinicultura.

Una vez embotellados los vinos, se analizan los parámetros fisicoquímicos según los protocolos del INV (alcohol, pH, ac. total, ac. volátil, azúcares reductores, metabisulfito libre y total, turbidez, oxígeno disuelto, índice de polifenoles, color y compuestos polifenólicos) y con un panel sensorial de jueces entrenados, compuesto por personal del INTA y el INTI, se describen los vinos del año.

Una vez analizados, estos vinos experimentales son llevados al medio. En los meses de noviembre o diciembre se organiza una degustación destinada al sector vitivinícola y se presentan los datos obtenidos durante todo el proceso.

Como resultado de este trabajo conjunto, en 2018 se pudo editar una publicación conteniendo los resultados de 17 variedades no tradicionales elaborados durante 5 y 6 años consecutivos.

Actualmente se siguen estudiando otras variedades no tradicionales (Refosco, Marselan, Pinot Meunier, Viognier y Bonarda) junto con clones de variedades tradicionales como Malbec y Pinot Noir para un futuro aporte al sector y publicación de los datos obtenidos.

Por otra parte, junto a otras instituciones como el Centro de desarrollo vitivinícola (COVIAR), el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y el Centro PyME Adeneu, se realizaron entre los años 2011 al 2014 los "Encuentros de Elaboradores de vinos caseros y artesanales" en los cuales se capacitó al sector en diferentes temáticas relacionadas con la vitivinicultura. También desde 2015, se organiza el "Concurso de vinos caseros y artesanales" que se realiza en diferentes localidades y que desde el año pasado se abrió también a las bodegas. •