

## Análisis comparativo de los efectos de la elaboración y crianza de vinos en vasijas ovoides de hormigón en contraste con un método tradicional

### *Comparative analysis between egg-shaped concrete tanks and traditional method for winemaking and aging*

Marcelo Franchetti

Facultad de Enología y Agroindustrias, Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza, Argentina

Contacto: marcelofranchetti@gmail.com

**Palabras clave:** vino - hormigón - ovoide - fermentación - crianza  
**Key Words:** wine - concrete - egg-shaped - fermentation - aging



**Introducción:** Las vasijas ovoides de hormigón para la vinificación y crianza conforman una tecnología relativamente nueva para la elaboración y crianza de vinos que fue desarrollada y utilizada por primera vez en Francia y luego exportada a otros países productores de vino como Estados Unidos, Australia, Argentina y Chile. La misma posee dos características fundamentales, tales como el

uso del hormigón sin ningún tipo de revestimiento y la forma ovoide de la vasija, con las cuales se persigue conseguir los siguientes efectos: micro-oxigenación: el concreto por su natural porosidad, permite que el vino experimente el efecto de una pequeña y gradual difusión de oxígeno similar a la que tiene lugar en una crianza en barrica de roble, obteniéndose una mejora de sus caracteres organolépticos, sin la transferencia de compuestos que modifiquen la tipicidad sensorial; control de temperatura: por su gran inercia térmica, el concreto proporciona un efecto de retención de temperatura que permite que la misma sea más constante y su control más eficiente, ahorrando energía al momento de enfriar y calentar; mayor extracción: la forma ovoide permite que el vino experimente un efecto fisicoquímico, consistente en el movimiento generado por el vértice de corriente del líquido debido a su forma e inexistencia de ángulos. Esto provoca una corriente permanente de las lías y demás componentes, que potencia la extracción de color y aromas de la fruta, brindando una gran complejidad. Además, en el caso de la vinificación en tinto, la forma cónica que adopta el sombrero provoca que, durante los remontajes, “colapse” sobre sí mismo con una mínima intervención humana, permitiendo un mayor contacto con todo el material de un modo más natural.

**Objetivos:** El objetivo fundamental de este proyecto de investigación es aportar elementos científicos sobre las

características logradas con esta novedosa tecnología enológica, dilucidando y explicando qué variables analíticas y organolépticas acusan diferencias importantes respecto de la utilización de un método tradicional. La importancia de este estudio radica en la falta de información científica sobre la aplicación de la tecnología mencionada. Hasta el momento sólo existen nociones aisladas y poco rigurosas sobre su incidencia en las características organolépticas de los vinos, sin encontrarse información publicada que justifique, de manera sólida y verificable, tanto sus supuestos beneficios como sus posibles limitaciones. Adicionalmente, se considera de gran relevancia su evaluación en vinos argentinos de distintas variedades, específicamente Malbec, cuyas características se distinguen de las existentes en otros lugares del mundo.

**Metodología:** El proyecto propone la utilización de un método comparativo en un esquema de trabajo *cæteris paribus*, entre la tecnología objeto de estudio y otro método de elaboración considerado tradicional, como la fermentación en tanques de acero inoxidable y la crianza en barricas de roble.

**Resultados esperados:** Además de poder comprobar y entender los beneficios que puede generar este nuevo método de elaboración, el estudio podría permitir ajustar de manera replicable todas las variables que intervienen en el proceso de elaboración para maximizar dichos beneficios de forma homogénea y repetitiva. Asimismo, otra posible consecuencia puede ser que, a partir del conocimiento del efecto en los vinos argentinos, se puedan ajustar variables técnicas e inclusive introducir modificaciones específicas a la nueva tecnología para adaptarla mejor a las condiciones particulares de los vinos de nuestros terruños.