

Cambios químicos y organolépticos de vinos Torrontés Riojano durante el añejamiento en barricas de roble durante 12 meses

Chemical and organoleptic changes of Torrontés Riojano wines during ageing in oak barrels for 12 months

E.R. Castellanos^{1,2}; M.V. Assof^{1,3}; M. Cervera⁴; M.L. Fanzone^{1,3}; V.P. Jofré^{1,3}

¹Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Estación Experimental Agropecuaria Mendoza. Laboratorio de Aromas y Sustancias Naturale. ²Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas ³Universidad Juan

Agustín Maza. ⁴Bodegas Fincas Patagónicas S.A.

Contacto: jofre.viviana@inta.gov.ar

Durante el añejamiento en barricas, el vino sufre cambios en su composición química y sensorial, debido al intercambio de compuestos entre el vino y la madera, a la microoxigenación, entre otros. El objetivo de este estudio fue evaluar los cambios químicos y sensoriales de vinos Torrontés Riojano (Ugarteche, Mendoza) durante su primer año de conservación en barricas de roble con diferente tiempo de uso. El vino Torrontés riojano (TR) elaborado industrialmente bajo protocolos estándares se conservó en barricas de roble nueva (BN) y de 1 año de uso (BU). El muestreo (por triplicado) se realizó a 0, 2, 4, 6, 9 y 12 meses. Se evaluaron parámetros CIELAB, fenoles totales (FT), elagitaninos totales (ET) y análisis sensorial descriptivo. El vino TR inicial presentó saturación (C^*_{ab}) $4,05 \pm 0,0003$, FT $1608.09 \pm 0.01 \text{mg.L}^{-1}$ y no presentó ET.

A medida que el tiempo de añejamiento aumentó, se observaron diferencias significativas en color entre los tratamientos, siendo C^*_{ab} el parámetro más influyente. A los 12 meses, C^*_{ab} fue para BN 6.36 ± 0.01 y para BU 6.23 ± 0.01 .

Desde el inicio hasta el cuarto mes, FT aumentó 31.5% para BN y 28.2% para BU; luego disminuyó hasta finalizar el añejamiento, sin presentar diferencias significativas entre tratamientos.

Desde el inicio hasta el fin del añejamiento ET aumentó un 35.5% en BN respecto a BU. A los 12 meses, se observaron diferencias significativas entre los tratamientos (BN $3.78 \pm 0.02 \text{mg.L}^{-1}$; BU $2.44 \pm 0.05 \text{mg.L}^{-1}$).

Sensorialmente, BN presentó mayor matiz-verde, madera, astringencia, amargo y coco y BU presentó mayor intensidad-de-color, matiz-amarillo, intensidad-aromática, linalol y fruta-fresca.

En base a los resultados se observó que los vinos se diferenciaron por tipo de barrica usada. Asimismo, BU preservó mejor las características de TR inicial en comparación a BN. Ambos tratamientos aportaron características químicas y sensoriales diferentes, permitiendo obtener vinos de diferentes estilos.

Palabras claves: vino Torrontés Riojano, añejamiento, barrica de roble.

Keywords: Torrontes Riojano wine, ageing, oak barrel.