

# CONVOCATORIA 2022

9º CONVOCATORIA ORDINARIA A PROYECTOS I+D UMaza

CIENCIA  
Y TÉCNICA

UNIVERSIDAD  
**MAZA**

## CONVOCATORIA 2022

Vigencia: 1/4/22 al 31/3/24

## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

**Título de Proyecto:** Alternativas de manejo vitícola como adaptación al cambio climático

**Director de Proyecto:** Jorge Alejandro Prieto

**Correo electrónico:** [prieto.jorge@inta.gob.ar](mailto:prieto.jorge@inta.gob.ar) ; [golyprieto@hotmail.com](mailto:golyprieto@hotmail.com)

**Tema/s estratégico/s:** Desarrollo Regional Sostenible (D) y Tecnologías y Productos Innovadores (G).

**Línea/s de Investigación:** Economía regional, economía familiar y desarrollo sustentable (C), Sistemas de producción agropecuarios, prácticas agropecuarias y ambiente sustentable (G) y Tecnologías innovadoras para el aprovechamiento, valorización, preservación y transformación de productos de la cadena productiva regional (V).

### Área/s de conocimiento (disciplinas):

Ciencias Agronómicas, Veterinarias y del Ambiente (C): Enología.

**Carrera/s UMaza a la/s que está asociado el Proyecto:** Ingeniería y Enología.

### Equipo de Investigación:

**-Docentes Investigadores:** Carla Aruani, Miguel Mastropietro.

**-Asesor Externo:** Santiago Sari.

## RESUMEN

El calentamiento global ha generado un adelanto en la fenología y un acortamiento de la temporada de crecimiento de la vid. La ocurrencia de la maduración durante un período más cálido, produce impactos perjudiciales en la calidad de la uva y el vino, alterando la tipicidad del vino de una región determinada y, poniendo en riesgo la sostenibilidad de la actividad vitivinícola. La acumulación de azúcar es cada vez más rápida y la maduración de las bayas tiene lugar durante un período más cálido de la temporada. Por tanto, la concentración de antocianinas en la uva no alcanza su valor óptimo en el mismo momento en que lo hace la madurez tecnológica. Este fenómeno es conocido como "desacople de azúcares y antocianinas". Este desacople puede generar que la calidad de la uva no sea la óptima en términos de compuestos fenólicos y sus atributos sensoriales relacionados. En este proyecto proponemos evaluar a nivel local y en el cultivar más importante del país, una serie de prácticas de manejo de canopia que son aplicables en el corto plazo y factibles de realizar. Pretendemos a través de la aplicación de diferentes prácticas de manejo de canopia,

disminuir la relación hoja/fruto o atrasar la fenología del cultivo, retrasando la madurez de la uva y llevándola hacia periodos con temperaturas más bajas. De esta manera, esperamos obtener producciones de calidad y en cantidad de manera sostenible en el tiempo. Este desafío es de gran relevancia para regiones como Mendoza en el actual contexto de calentamiento global.

## DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

### Objetivo General:

- Evaluar los efectos de distintas prácticas de manejo de canopia tendientes a retrasar la madurez, sobre la fenología, los componentes del rendimiento y la composición química de la uva del cv. Malbec en Luján de Cuyo, Mendoza.

### Objetivos específicos:

- Determinar los efectos de un despampanado severo postcuaaje, de un deshoje postenvero y del forzado de yemas sobre la fenología del cultivo y el crecimiento vegetativo.
- Evaluar el efecto del despampanado, despunte y forzado de yemas sobre el rendimiento, la madurez y la composición química de la uva obtenida.
- Evaluar la factibilidad de obtener una segunda cosecha del cv. Malbec en el mismo año, y de la cantidad y calidad de la uva obtenida.
- Evaluar el impacto de las técnicas de manejo de canopia sobre la composición química del vino y su percepción sensorial.