

## Torrontés riojano: insignia argentina en vinos blancos

### *Torrontés riojano: argentine insignia on white wines*

**Director:** *Rodolfo Griguol- Francisco Ontivero*

**Integrantes del proyecto:** R. Griguol<sup>1</sup>; F. Ontivero<sup>1,2</sup>; A. Salafia<sup>1,2</sup>; J. Gómez<sup>2</sup>; J. Bertoni<sup>2</sup> y colaboradores

<sup>1</sup> Universidad Nacional de Chilecito, bodega La Riojana, La Rioja, Argentina

<sup>2</sup> Facultad de Enología y Agroindustrias, Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza, Argentina

Contacto: fontivero@undec.edu.ar



La variedad Torrontés Riojano (*Vitis vinifera* L.) es un cultivar autóctono de Argentina obtenido por el cruzamiento natural entre Moscatel de Alejandría y Criolla Chica; actualmente es considerado el cepaje blanco emblemático del país, siendo una de las variedades de mayor superficie de implantada en cuanto a uvas blancas se refiere, con un 17% del total, solo detrás de Pedro Jiménez, la cual no es actualmente utilizada para vinos de alta calidad enológica. Los vinos elaborados a partir de esta variedad resultan en muchos casos difíciles de identificar para un consumidor demandante, de carácter internacional, o bien para quien hace su primer acercamiento a la variedad, debido a la diversidad de zonas geográficas implantadas y a la multiplicidad de cultivares (ej. Torrontés Mendocino, Torrontés Sanjuanino, etc.) comercializados bajo la misma denominación "Torrontés". En un mercado internacional extremadamente competitivo, es indispensable mostrar calidad constante y características organolépticas deseables adecuadas a la demanda del consumidor moderno. En este plano, el desafío consiste en superar las barreras climáticas, tecnológicas y humanas. Como recomienda Wines of Argentina, se potenciará la "Marca Argentina" asociada a la variedad Torrontés, pese

a las diferencias cualitativas obtenidas en las localidades mencionadas, mediante la obtención de una gama de cortes lo suficientemente representativos, seguido por los vinos Chardonnay y Sauvignon Blanc. Tal como sucede hoy con las variedades tintas Malbec y Cabernet Sauvignon. En esta línea, el objeto del presente trabajo fue caracterizar química y sensorialmente los vinos cv. Torrontés Riojano argentinos, para brindar una herramienta a todo aquel interesado tanto en su consumo como en la comercialización, tendiente a posicionar estratégicamente al Torrontés Riojano como segunda variedad insignia y acompañando al ya instalado Malbec en los mercados, es decir: otra variedad que nos represente a los argentinos entre los consumidores del mundo. Teniendo en cuenta la amplitud del área cultivada en el territorio nacional (entre latitudes 22°- 44°), es esperable encontrar diferencias significativas con respecto al mismo cultivar en los distintos oasis productivos, por este motivo es que se procedió a tomar muestras representativas, provenientes de las principales zonas geográficas, incluyendo los mayores oasis implantados con la mencionada variedad en la Argentina, como Luján de Cuyo, Lavalle, San Rafael, Cafayate, Chilecito, el Tulum en San Juan y Alto Valle de Río Negro comprendiendo las provincias de Neuquén y Río Negro. Para ello, se procedió a emplear un protocolo de elaboración estándar en todas las bodegas incorporadas en el estudio, reproduciendo las mismas condiciones de vinificación, incluyendo en estas la misma variedad de levadura seleccionada. Los vinos obtenidos fueron analizados sensorialmente mediante un panel entrenado conformado por panelistas del Instituto Nacional de Vitivinicultura (Argentina) y analistas propios del proyecto, empleando para tal fin una metodología estandarizada basada en normas ISO, basada en catas a ciegas y mediante el uso de planillas descriptivas, lo cual posibilitó a los panelistas identificar las principales características del cultivar en una primera etapa, y luego, en una segunda etapa mediante análisis estadístico cualitativo, diferenciar cualidades en base a la zona de origen de las uvas. Complementariamente, se realizó la identificación y cuantificación de compuestos volátiles odorantes por GC-FID, previa extracción en fase sólida. Se han podido establecer algunas similitudes y diferencias entre los distintos cultivares de las diferentes regiones analizadas como: frutos de carozo, tropicales, hierbas, y piel de cítrico, entre otros, los cuales han sido los descriptores más abundantes. Contrariamente se han podido establecer algunas diferencias según cada terroir.