



Segundo Encuentro de Investigadores de la RADU  
Mendoza – 29 de mayo de 2014

### Caracterización sensorial del vino Malbec y Cabernet Sauvignon asociado a aromáticas

**A. Di Fabio<sup>1</sup>, R. Juez<sup>1</sup>, S. Sari<sup>2</sup>, M. Combina<sup>2</sup>, V. Pérez Silva<sup>1</sup>, N. Salassa<sup>1</sup>, M. Zapata<sup>1</sup>, A. Abraham<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Universidad Juan A. Maza, <sup>2</sup>Centro Estudios Enológicos, INTA, E.E. Luján de Cuyo  
[adifabio@umaza.edu.ar](mailto:adifabio@umaza.edu.ar)

En la fase exploratoria I, se realizaron estudios preliminares en vinos obtenidos del Cv Sangiovese, asociado a una cortina de eucalipto en un costado perimetral. En la Fase Exploratoria II se examinó el Cv Malbec, asociado con *Brassica nigra* y *Ocimum basilicum* quimiotipo *eugenol* y *Rosa sp.* En ambos estudios se verificó la influencia de las especies aromáticas en el aroma del vino en los varietales en estudio, a través de análisis cromatográficos y sensoriales. Los resultados obtenidos dieron lugar a la Fase Experimental llevada a cabo en Finca Propia, ubicada en Tupungato. Se han implantado los tratamientos en estudio, en los varietales Malbec y Cabernet Sauvignon, con los testigos correspondientes, unificando así las variables: clima, suelo, riego y manejo de cultivo. El objetivo es comprobar la influencia de especies aromáticas asociadas al cultivo de Malbec y Cabernet Sauvignon, que conlleven a potenciar notas específicas de los aromas primarios de estos varietales. Identificar y cuantificar en el vino por cromatografía gaseosa los diferentes componentes presentes en los distintos tratamientos realizados y en los testigos. Evaluar los vinos mediante análisis sensorial descriptivo de las muestras, con un panel de jueces entrenados y consumidores. El diseño experimental está formado por parcelas aleatorizadas, la unidad es de 3 hileras de 120m c/u, con 3 repeticiones por tratamiento; cada varietal tiene su correspondiente testigo. Los tratamientos son: a. Plantas perennes: *Rosa* y *Larrea divaricata*, en cercos colindantes, b. Plantas de ciclo anual: *Brassica nigra*, *Ocimum basilicum* quimiotipo *Eugenol* y *Plantago mayor*, colocados en los interfilares. El Testigo se ubica a 100m y los interfilares son tratados con herbicida. Se cosechó en madurez óptima, se elaboró en planta piloto de INTA, de acuerdo a su protocolo. Se efectuó el análisis sensorial mediante un panel de jueces consumidores en la CABA, y por un panel de jueces entrenados en EEA INTA Mendoza. En el Análisis Sensorial descriptivo de las muestras, se realizó la degustación a ciegas, con la consigna de: reconocer si se percibían diferencias entre tratamientos y se ordenaron de acuerdo a la preferencia para realizar el Test de Kramer. La predilección de los jueces consumidores para Malbec, recayó en *Plantago mayor* y en Cabernet Sauvignon en el Testigo. El resultado del panel de jueces entrenados, en Malbec dio preferido *Brassica nigra*, y en 2do lugar *Ocimum basilicum* quimiotipo *eugenol*; en Cabernet Sauvignon fue preferido el vino testigo, el resto fue calificado como medianamente preferido. El Análisis Sensorial demostró que las diferencias fueron percibidas por los catadores, marcando que estaban presentes. La variación lograda en el viñedo y en el vino indica la apertura de un camino para la industria, novedoso para diferenciarse en el mercado con beneficios económicos.

