

PRIMER ENCUENTRO NORPATAGÓNICO DE VINOS CASEROS/ARTESANALES

**Luis Beltrán, 16 y 17
de septiembre de 2011**

REPORTE GENERAL



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



CORPORACION VITIVINICOLA
ARGENTINA



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Se recibieron en total 25 muestras.

Cada muestra fue codificada con un número de 3 dígitos seleccionado al azar.



- Las botellas fueron cubiertas con un adhesivo negro para que no pudiera identificarse el elaborador durante las evaluaciones
- Una botella de cada muestra fue enviada para el análisis químico



MIEMBROS DEL JURADO

- Juan Martín Vidiri – Humberto Canale
- Horacio Bibiloni – Humberto Canale
- Carlos Podlesch – Dirección de Vitivinicultura RN
- Alejandro Gresia – Univ. Nacional de Río Negro
- Alcides Llorente – Consultor
- Omar Castro – INV
- Guillermo Muzas – INTA
- María José Miranda – INTI
- Mario Gallina – INTA



CATEGORIAS

VINOS		CANTIDAD
TINTOS VARIETALES	Secos sin madera	9
	Dulces	1
	Secos con madera	7
BLANCOS VARIETALES	Secos	1
	Dulces	1
	Con madera	0

CATEGORIAS

VINOS		CANTIDAD
CORTES BLANCOS	Secos	0
	Dulces	2
	Con madera	0
CORTES TINTOS	Secos sin madera	2
	Dulce	0
	Secos con madera	2



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Variedades / cortes presentados

Vino	Cantidad
Sauvignon Blanc	1
Pinot Noir	3
Merlot	5
Malbec	7
Syrah	2
Cortes blancos	2
Cortes tintos	4
Cortes rosados	1

ESCALA DE CALIFICACION

EXTRAORDINARIO	Más de 90 pts
EXCELENTE	Más de 80
MUY BUENO	Más de 70
BUENO	Más de 60
CORRECTO	Más de 50
REGULAR	Más de 40
DEFECTUOSO	40 o menos

Planilla de evaluación

NOMBRE:		MUESTRA:												Cifra de la columna marcada como X	Coeficiente de multiplicación	Resultado de la multiplicación	Observaciones del degustador
FECHA:		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					
OJO	Color													1			
	Limpidez																
NARIZ	Olor													2			
BOCA	Gusto													4			
	Tacto																
	Fin de boca																
EQUILIBRIO														3			
ARMONIA																	
													Total Puntos				
Señale con una X en la casilla que mejor exprese su opinión																	
COMENTARIOS																	

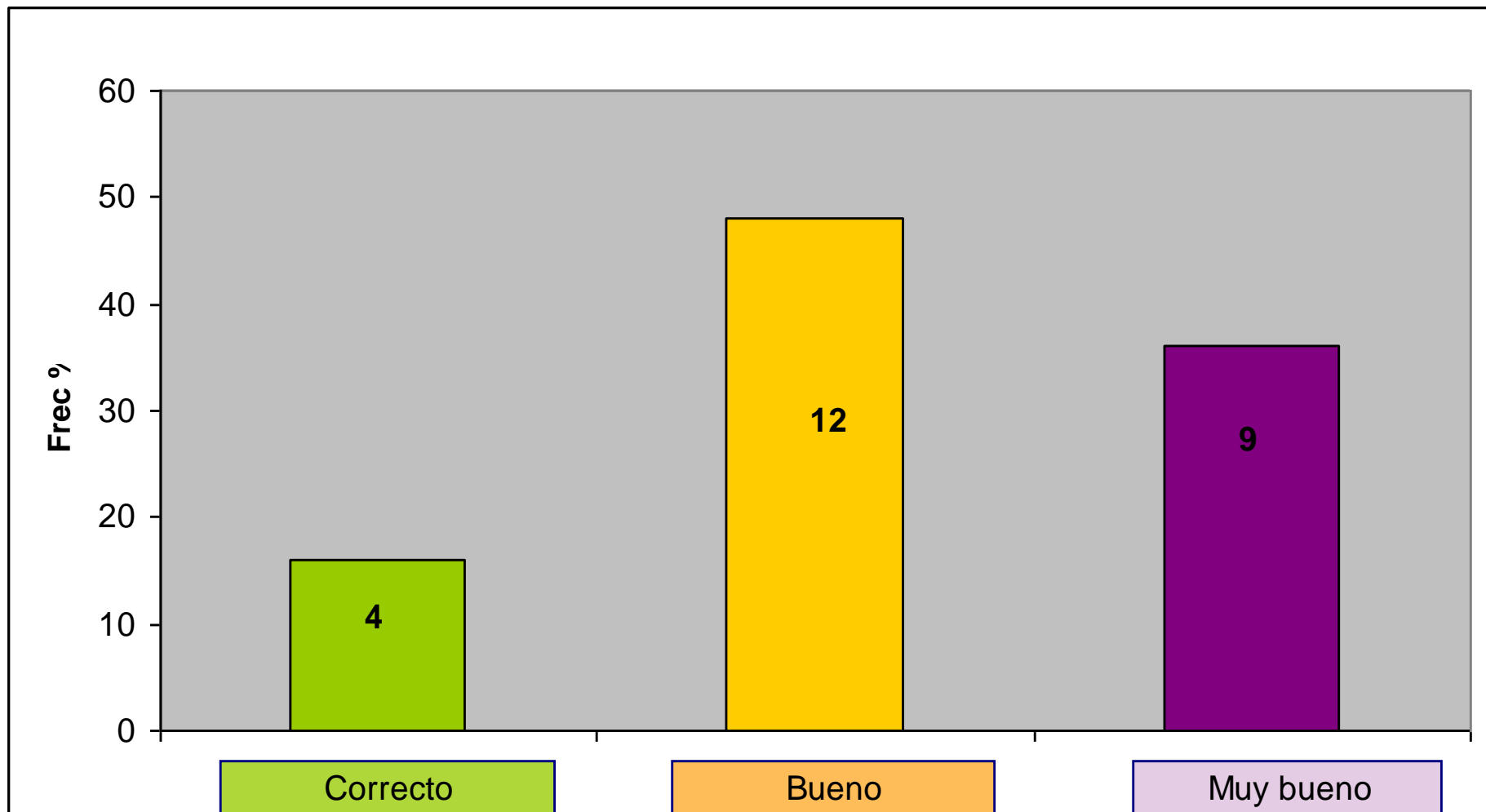


Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial

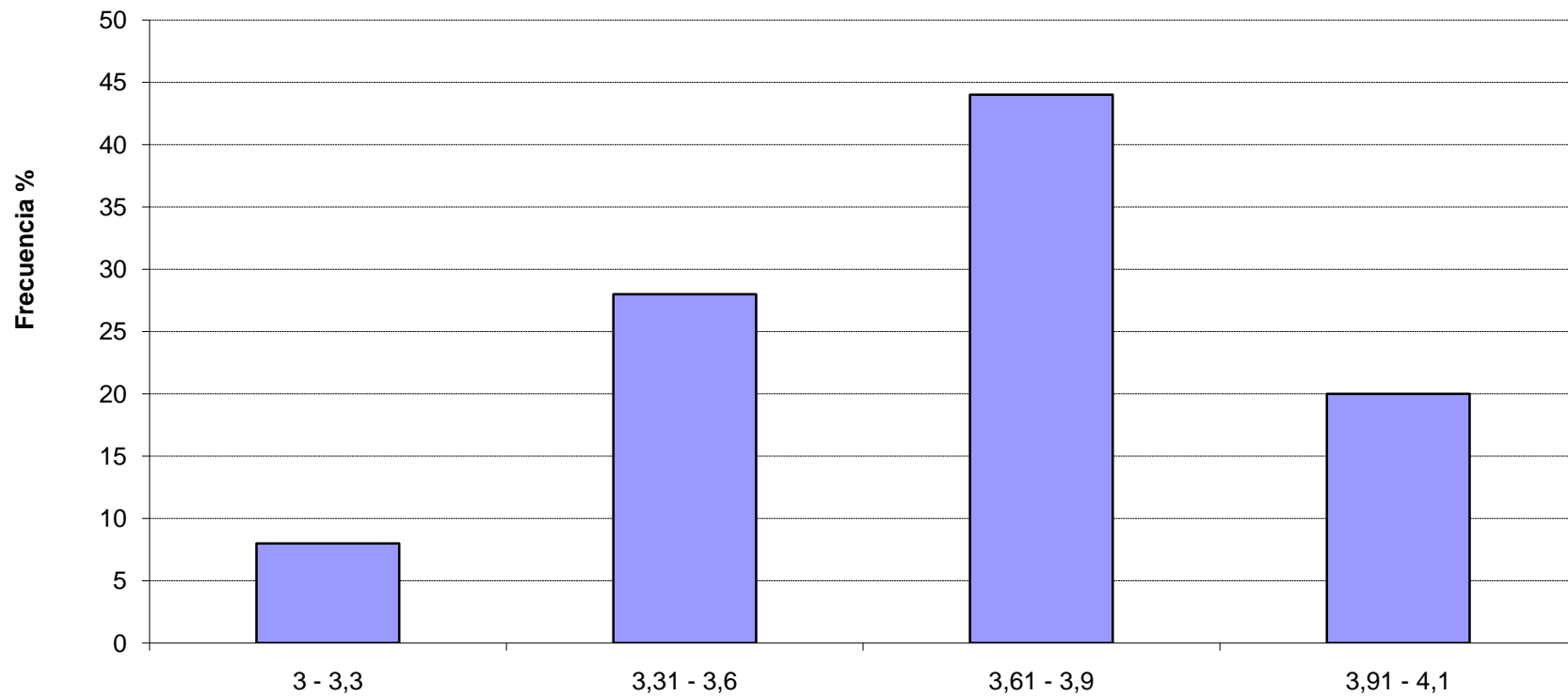


Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

CALIFICACIONES DE LOS VINOS



pH



pH

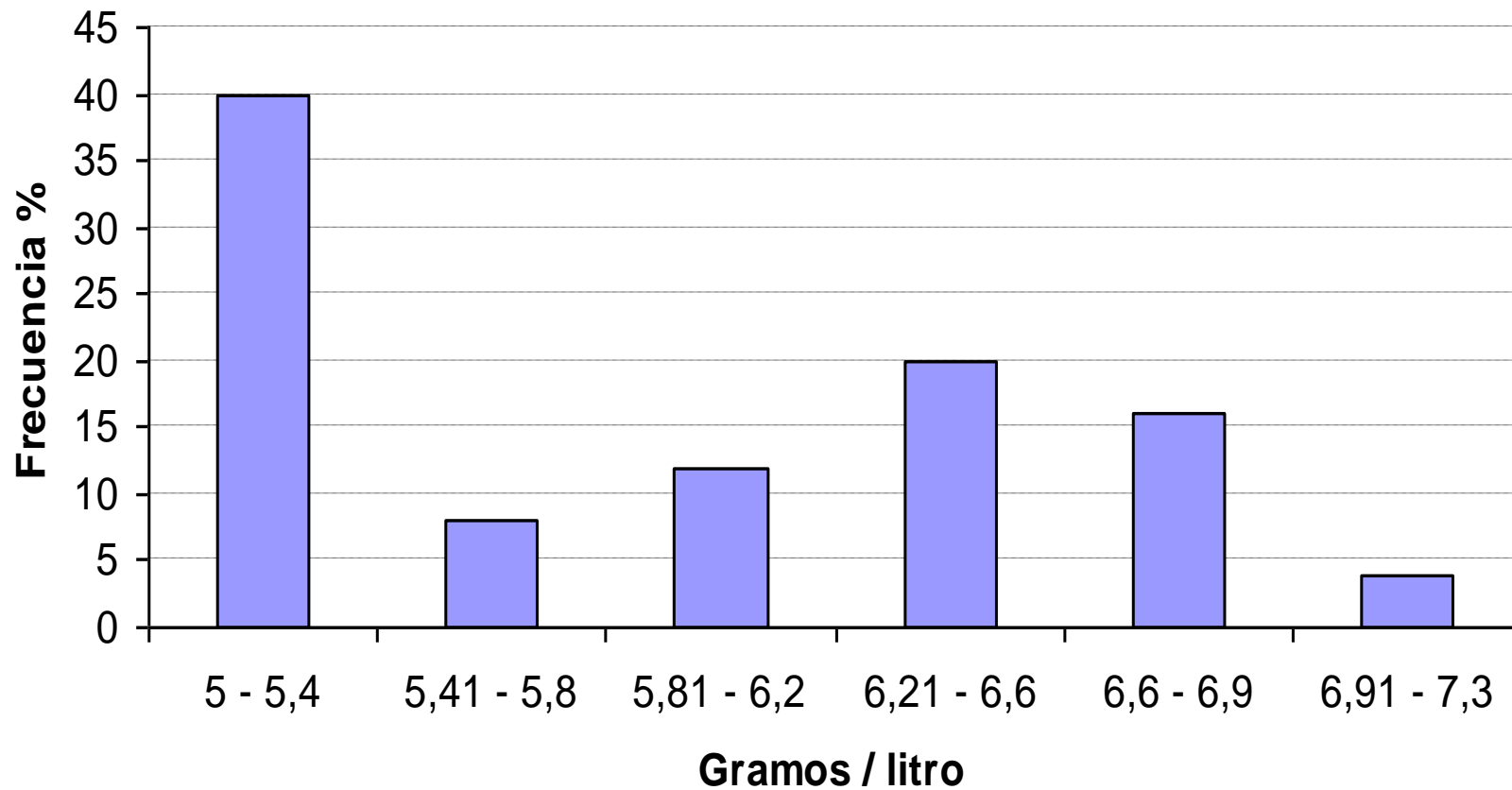


Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial

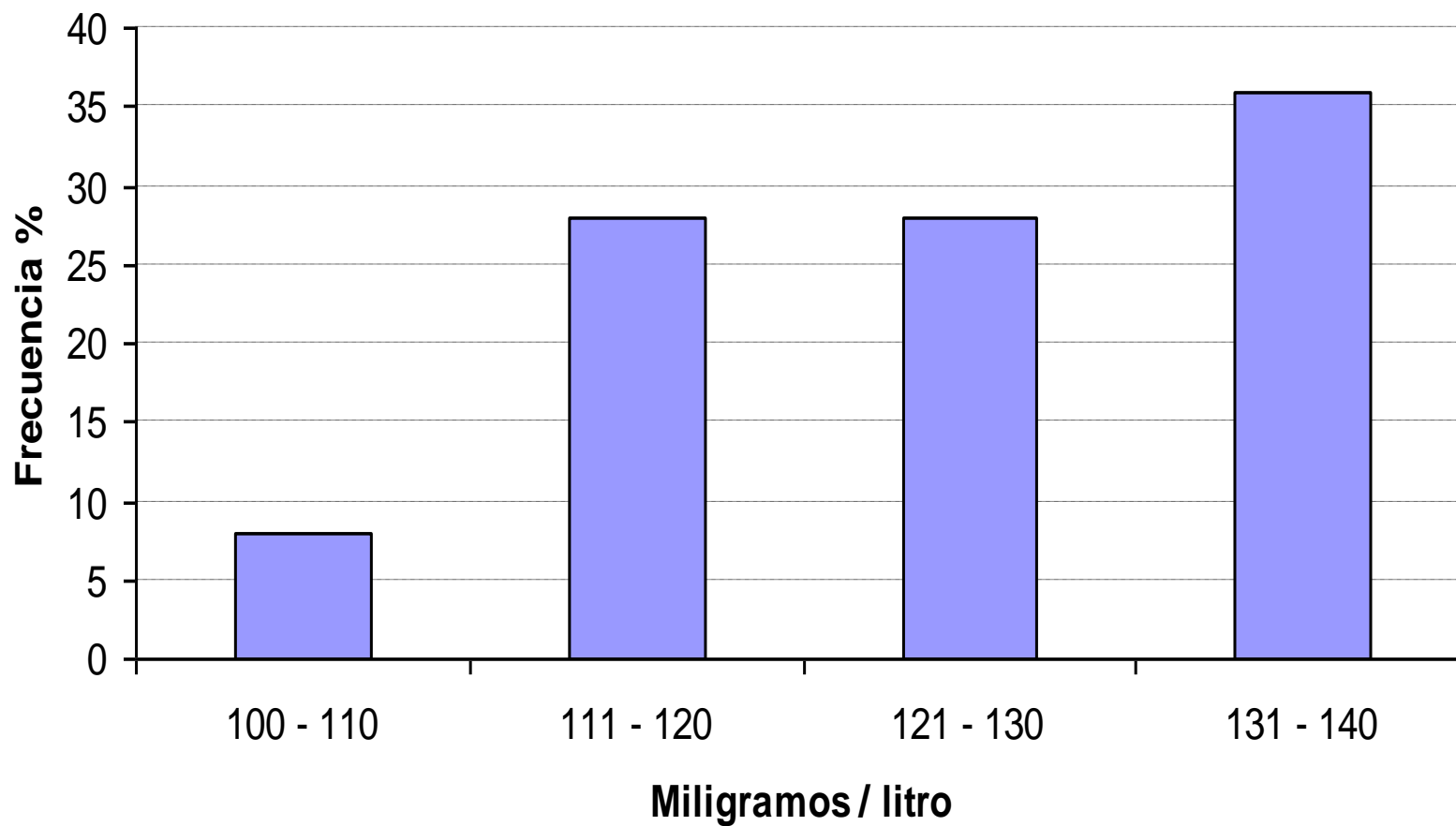


Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

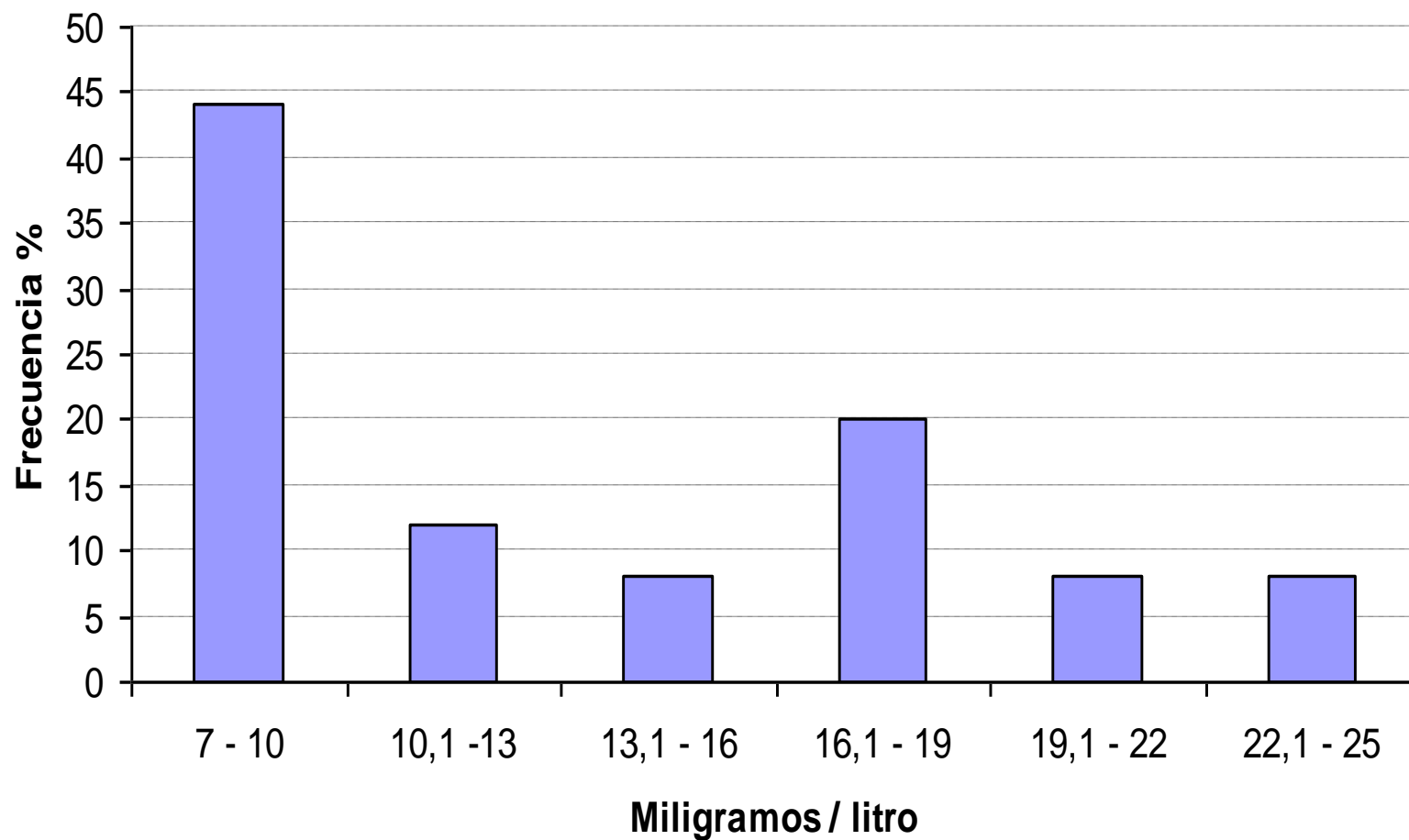
Acidez Titulable



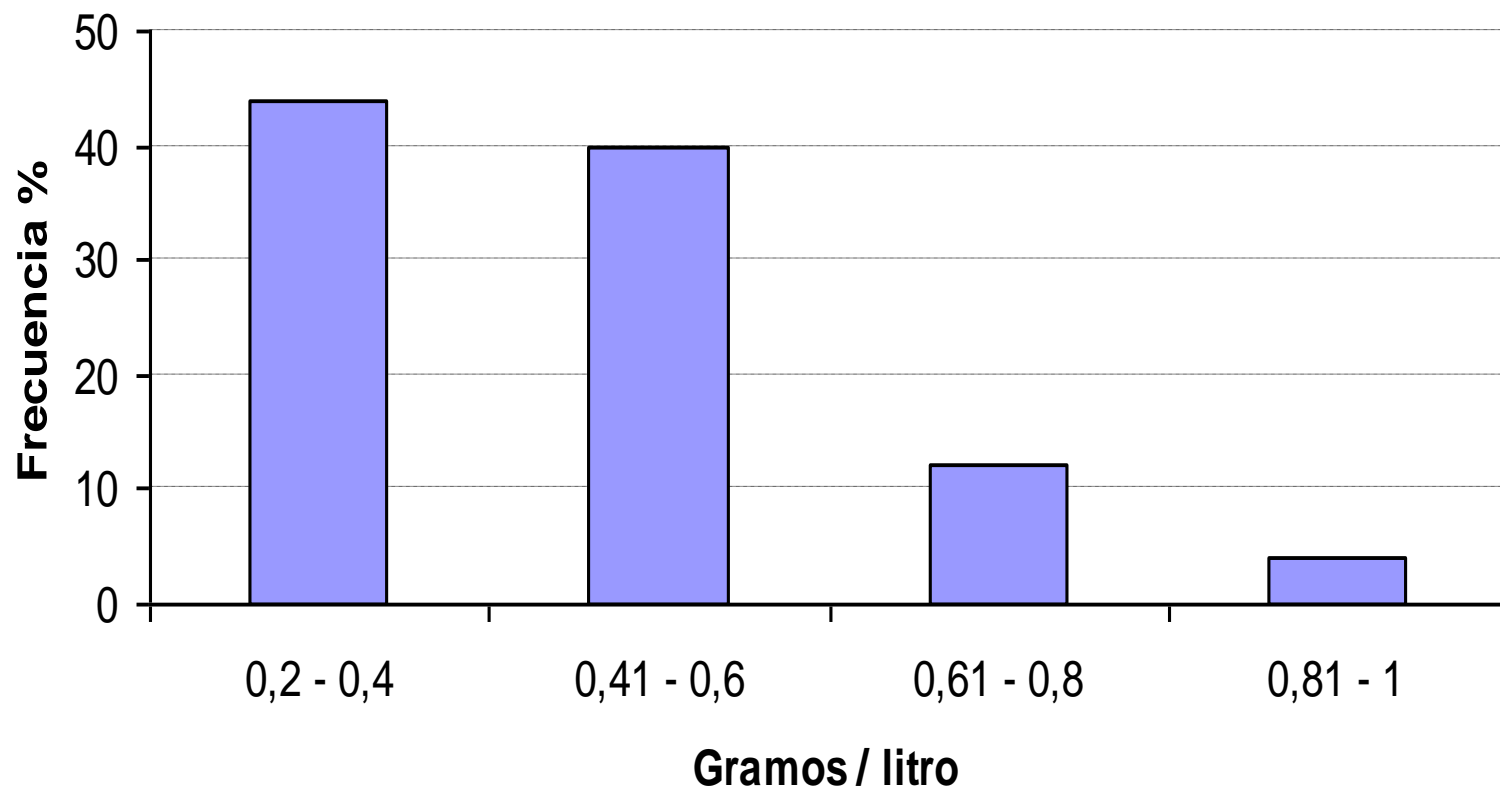
Anhídrido sulfuroso total



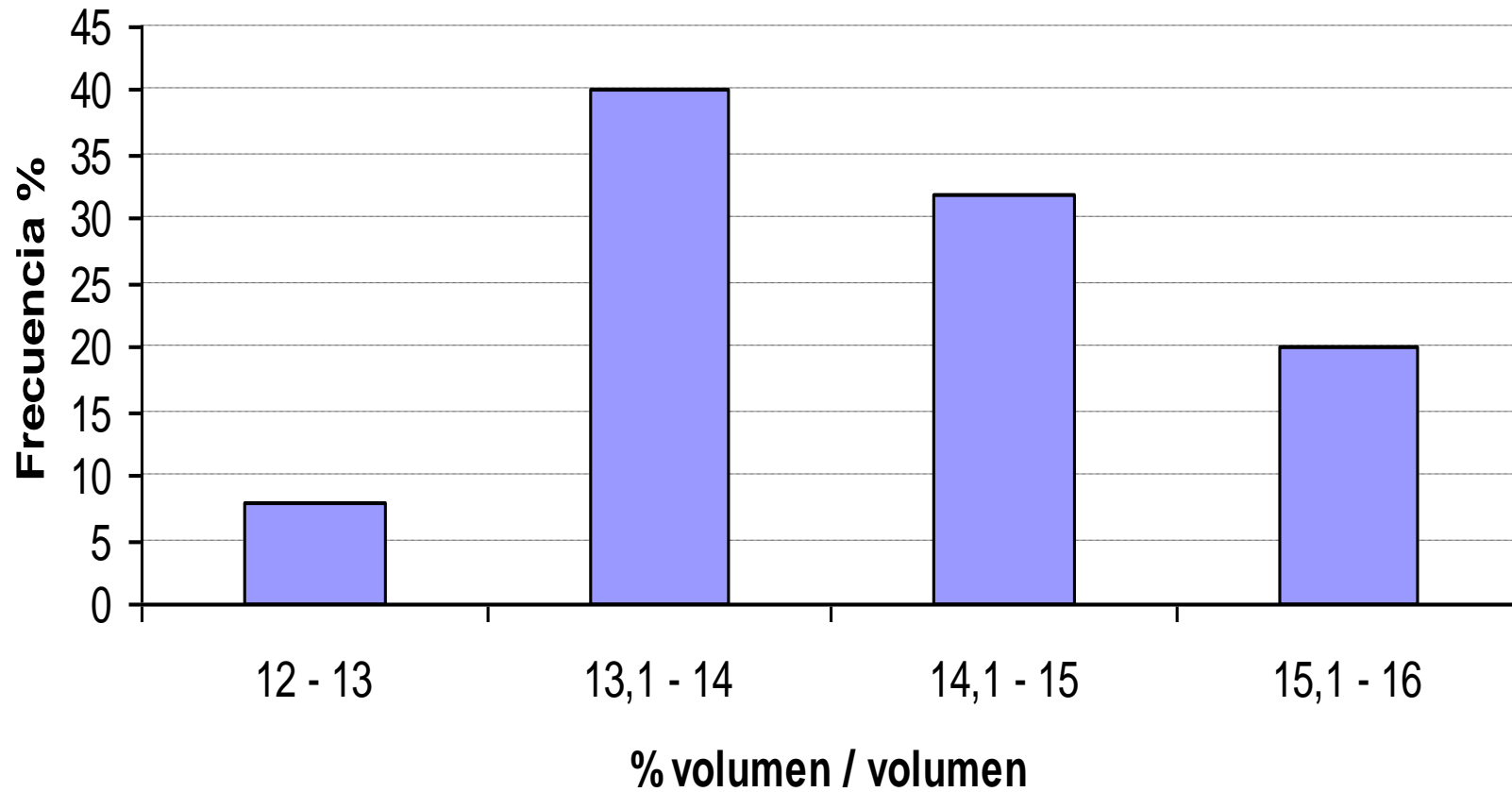
Anhídrido sulfuroso libre



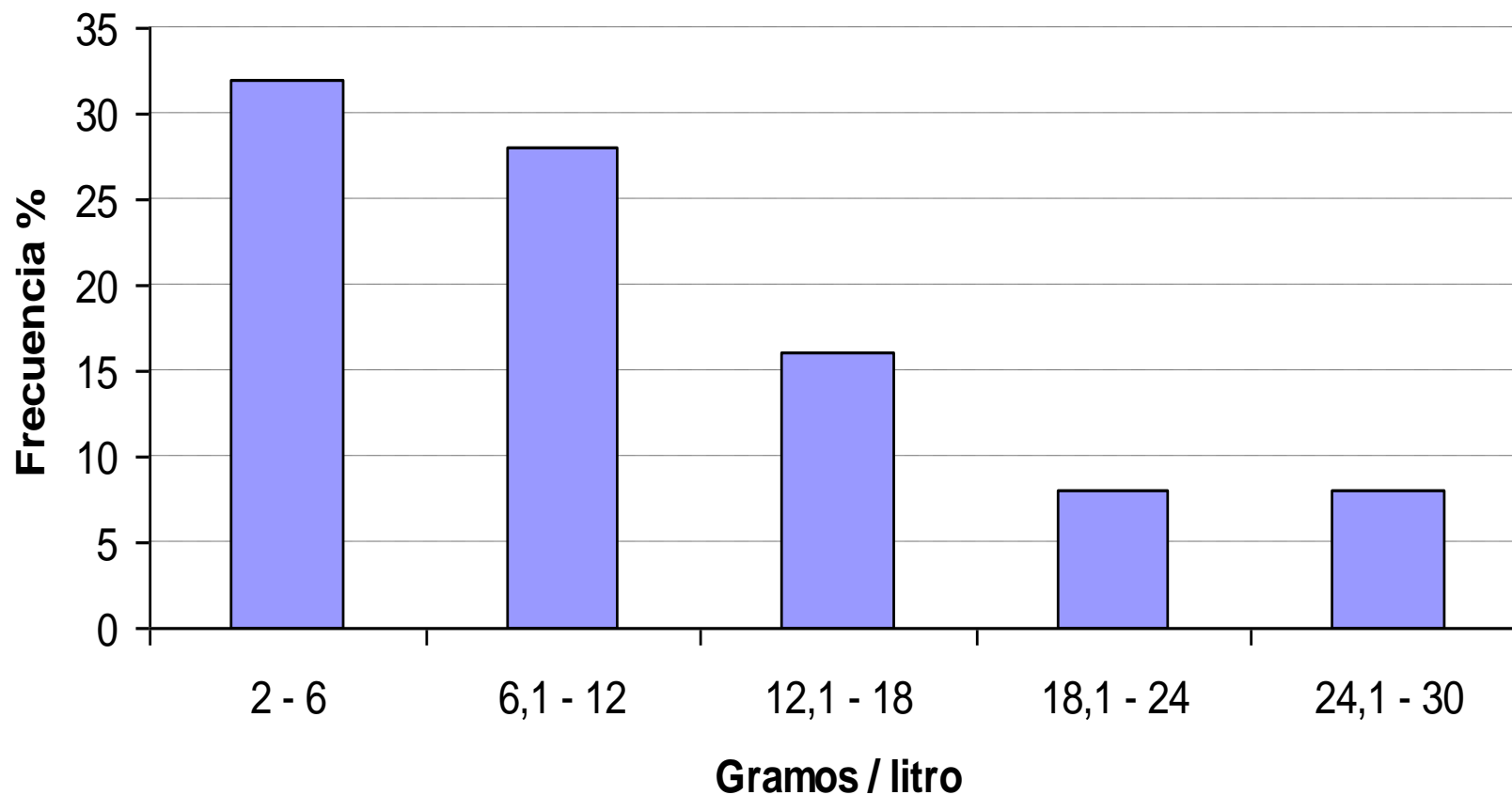
Acidez volátil



Alcohol



Azúcares reductores en vinos secos



ASPECTOS DESTACABLES

- La mayoría de las muestras presentó un aspecto brillante, límpido y color típico de la variedad o de la evolución en el tiempo.
- La variedad que mejor expresó sus caracteres y que mayor puntaje obtuvo fue Merlot .
- Todos los elaboradores utilizan anhídrido sulfuroso.
- Los valores de acidez volátil fueron bajos y los defectos asociados fueron escasos.

DEFECTOS

- Problemas oxidativos
- Color no típico de la variedad
- Altos contenidos de azúcares y dulzor para vinos ingresados como secos
- Exceso de madera o madera defectuosa
- Aromas y sabores a orujos
- Aromas extraños cuya procedencia es difícil de definir
- Falta de intensidad de aromas
- Sabor a plástico

ASPECTOS A MEJORAR

- Medir parámetros enológicos: °Brix, °Baumé, pH, acidez titulable, azúcares reductores
- Manejo del anhídrido sulfuroso
- Calidad de los corchos
- Lograr buena tipicidad varietal
- Utilizar vasijas de plástico autorizadas por INV

MUCHAS GRACIAS!!!

Nora Barda
nbarda@inti.gob.ar

Mario Gallina
mgallina@correo.inta.gov.ar

Ricardo Tello
rtello@correo.inta.gov.ar



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación