

# V Encuentro de Vitivinicultores Neuquinos IV Encuentro de Elaboradores de la Norpatagonia

06, 07 Y 08 DE NOVIEMBRE - NEUQUÉN



## REPORTE GENERAL DE LA EVALUACION DE VINOS TEMPORADA 2014



**CENTRO PYME  
ADENEU**  
AGENCIA DE DESARROLLO  
ECONÓMICO DEL NEUQUÉN



**PROGRAMA  
VITIVINICOLA**



**GOBIERNO  
DE LA PROVINCIA  
DEL NEUQUÉN**  
*Ministerio de  
Desarrollo Territorial*



**CONSEJO FEDERAL  
DE INVERSIONES**

MESA DE ELABORADORES DE  
VINO CASERO Y ARTESANAL  
DE LA NORPATAGONIA



**INTI**



**CORPORACION VITIVINICOLA  
ARGENTINA**





## Ingreso a base de datos

### Análisis FQ

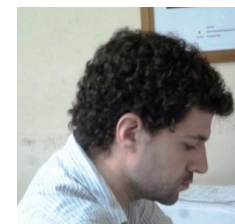
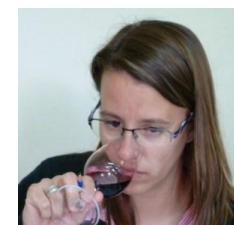
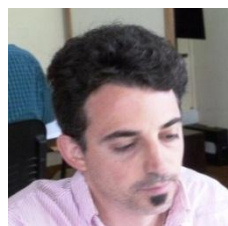
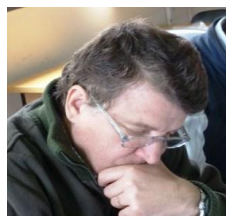
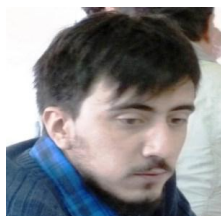
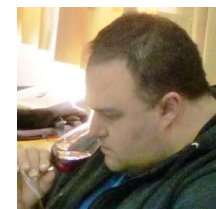


## Informes AS y FQ

# JURADO

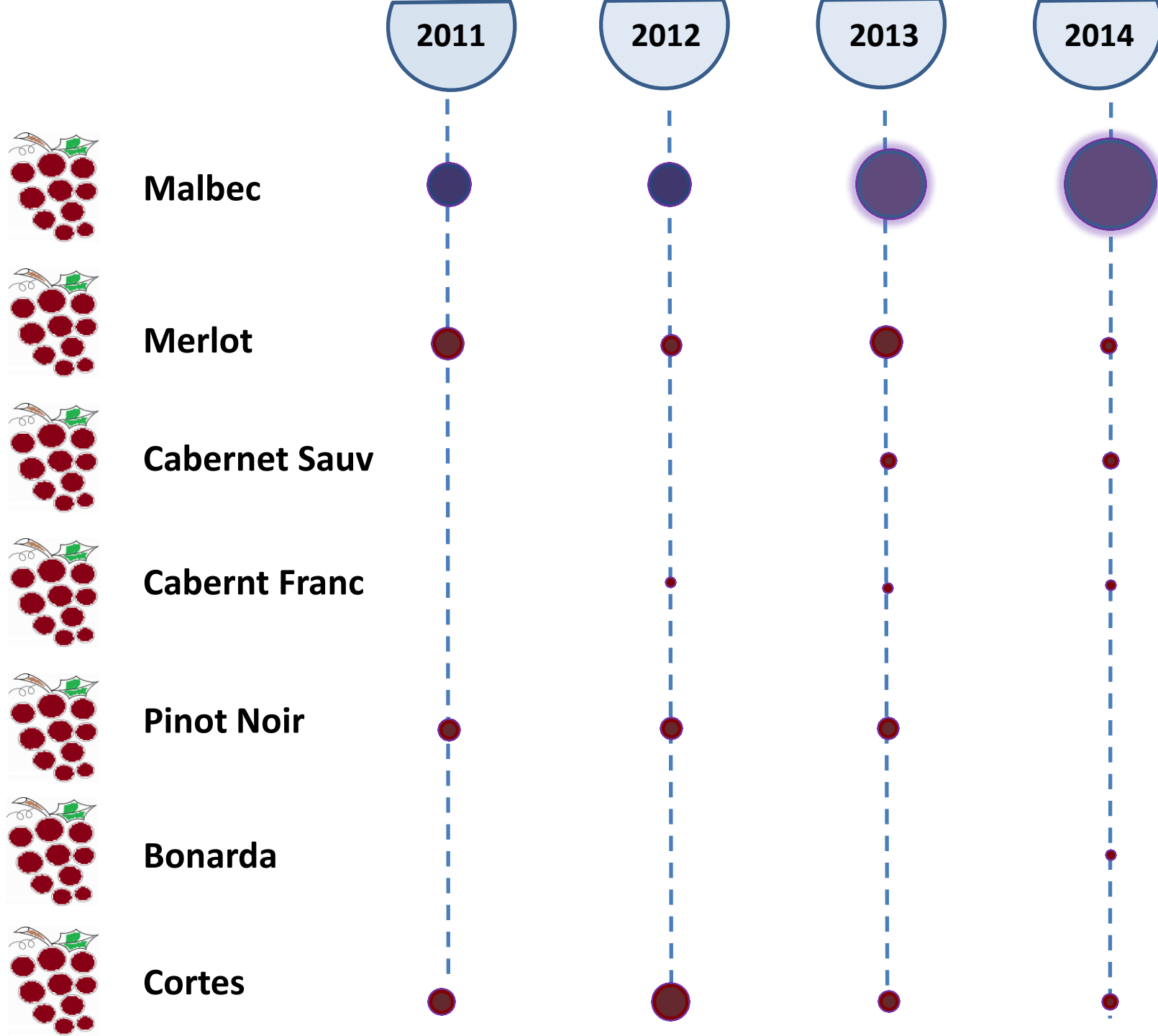


- **Juan Martín Vidiri** - Bodega Humberto Canale
- **Horacio Bibiloni** - Bodega Humberto Canale - UNRN
- **Miguel Angel Naceli** - Bodega Valle Soleado S.A.
- **Alejandro Gresia** - UNRN
- **Mario Gallina** - INTA
- **Gaspar Rastrilla**
- **Ramiro de los Ríos** - Vinos y amigos
- **Agustin Lombroni** - Bodega del Río Elorza
- **Victoria Montero** - Bodega Patritti
- **Santiago Latino** - INV
- **Nicolás Navío** - Bodega Patritti
- **Santiago Del Pin** - Bodega Secreto Patagónico



VINOS		CANTIDAD			
		2011	2012	2013	2014
TINTOS VARIETALES	Secos sin madera	9	7	13	14
	Secos con madera	7	3	5	5
+ 4 g/l AR	Dulces sin madera	1	4	6	1
+ 4 g/l AR	Dulces con madera	0	1	1	0
BLANCOS VARIETALES	Secos	1	2	3	0
	Dulces	1	1	1	1

<b>VINOS</b>		<b>CANTIDAD</b>			
		<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>
<b>ROSADO VARIETAL</b>	<b>Dulces</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Seco</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>CORTES TINTOS</b>	<b>Secos s/ madera</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
	<b>Secos c/madera</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
	<b>Dulces</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>CORTES BLANCOS</b>	<b>Secos</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Dulces</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>





**Chardonnay**



**Chenin**



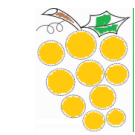
**Sauvignon Blanc**



**Torrontés**



**Pedro Ximenez**



**Cortes**

**2011**

**2012**

**2013**

**2014**



<b>Vino</b>	<b>Cantidad</b>			
	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>
Pinot Noir	3	3	3	0
Merlot	5	3	5	2
Malbec	7	7	12	16
Syrah	2	3	2	1
Cabernet Franc	0	1	1	1
Cabernet Sauvignon	0	0	2	2
Bonarda	0	0	0	1
Cortes tintos	4	6	3	2
Cortes rosados	1	0	2	0



<b>Vino</b>	<b>Cantidad</b>			
	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>
Rosado Malbec	0	0	0	1
Rosado Syrah	0	0	0	1

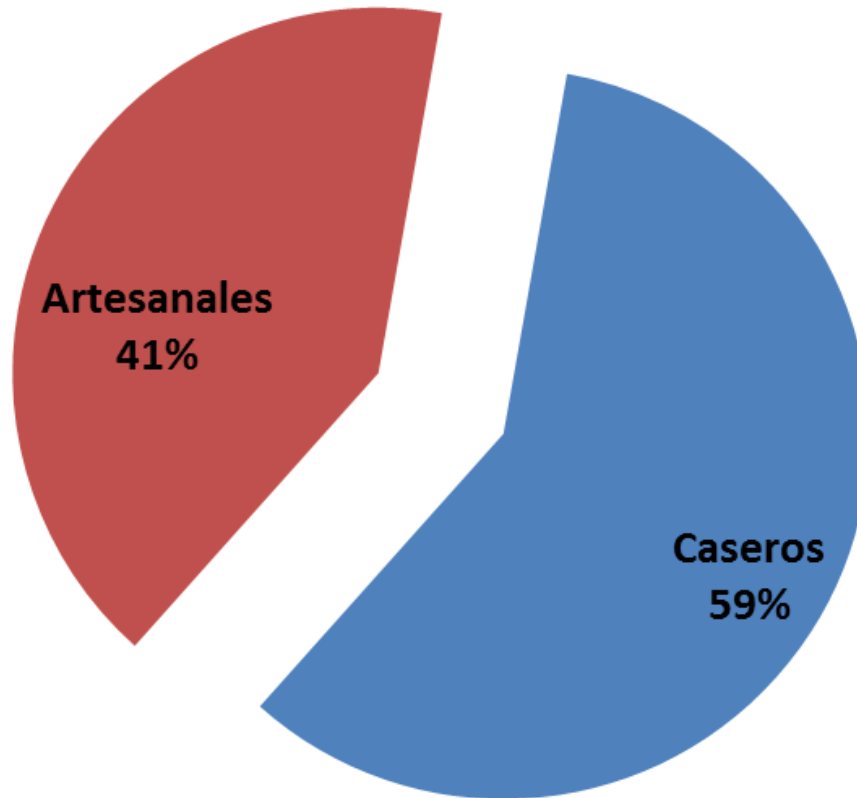
	2011	2012	2013	2014
ELABORADORES	15	20	22	17
MUESTRAS	25	27	36	27

**2014**



# ENCUENTROS 2011-2014

## Caseros vs Artesanales



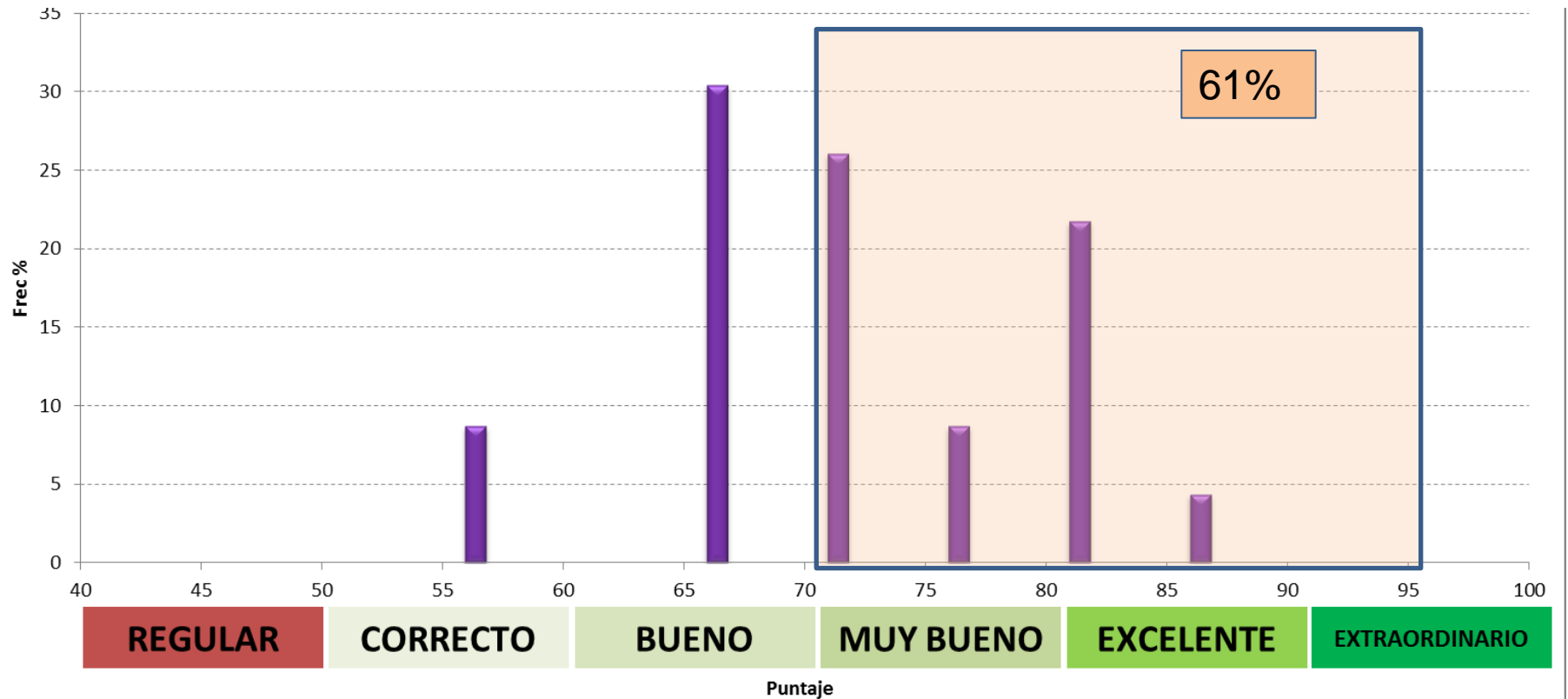
# ESCALA DE CALIFICACION

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

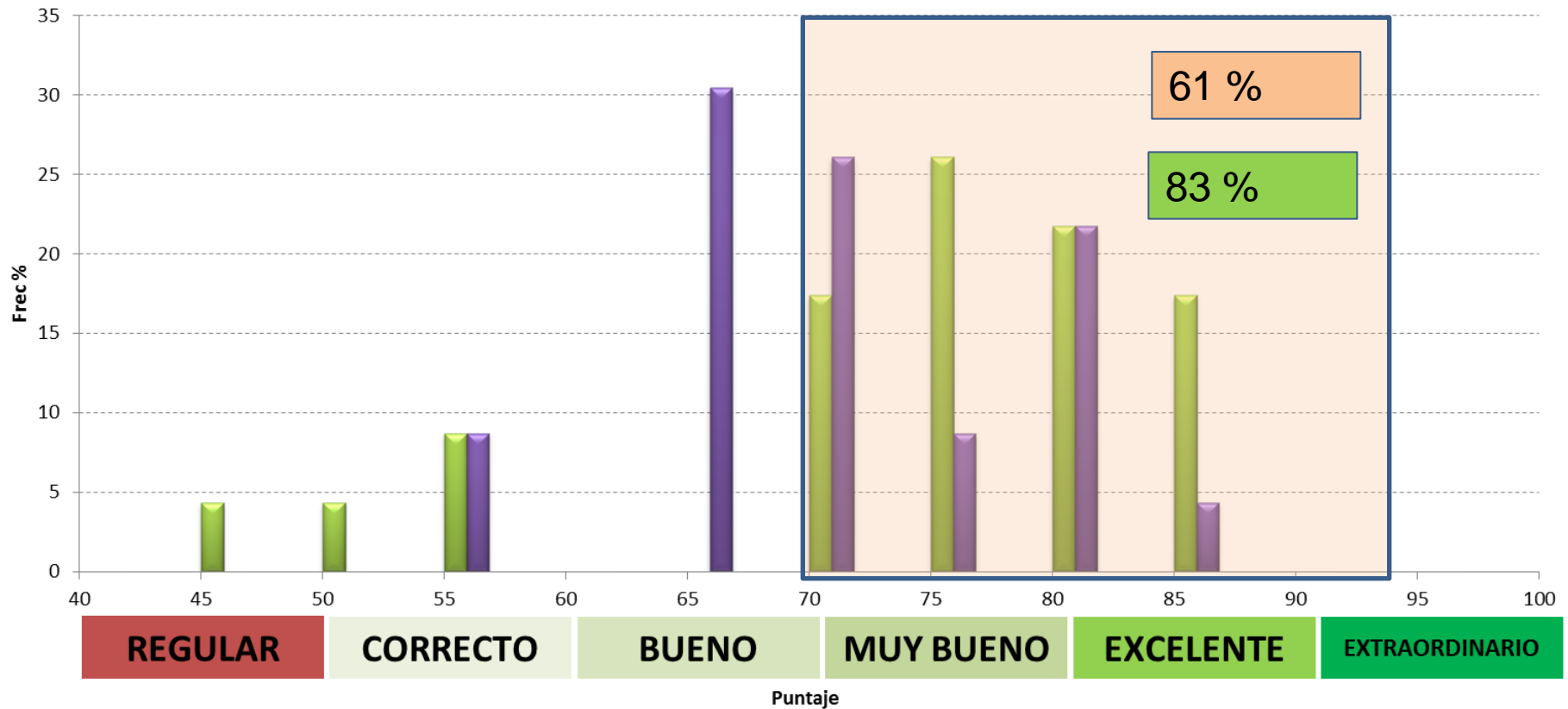
NOMBRE:		MUESTRA:												Cifra de la columna marcada como X	Coeficiente de multiplicación	Resultado de la multiplicación	Observaciones del degustador
FECHA:																	
		<div>Insuficiente</div> <div>Exce l nte</div>															
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					
OJO	Limpidez												1				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

# CALIFICACIONES DE LOS VINOS 2014



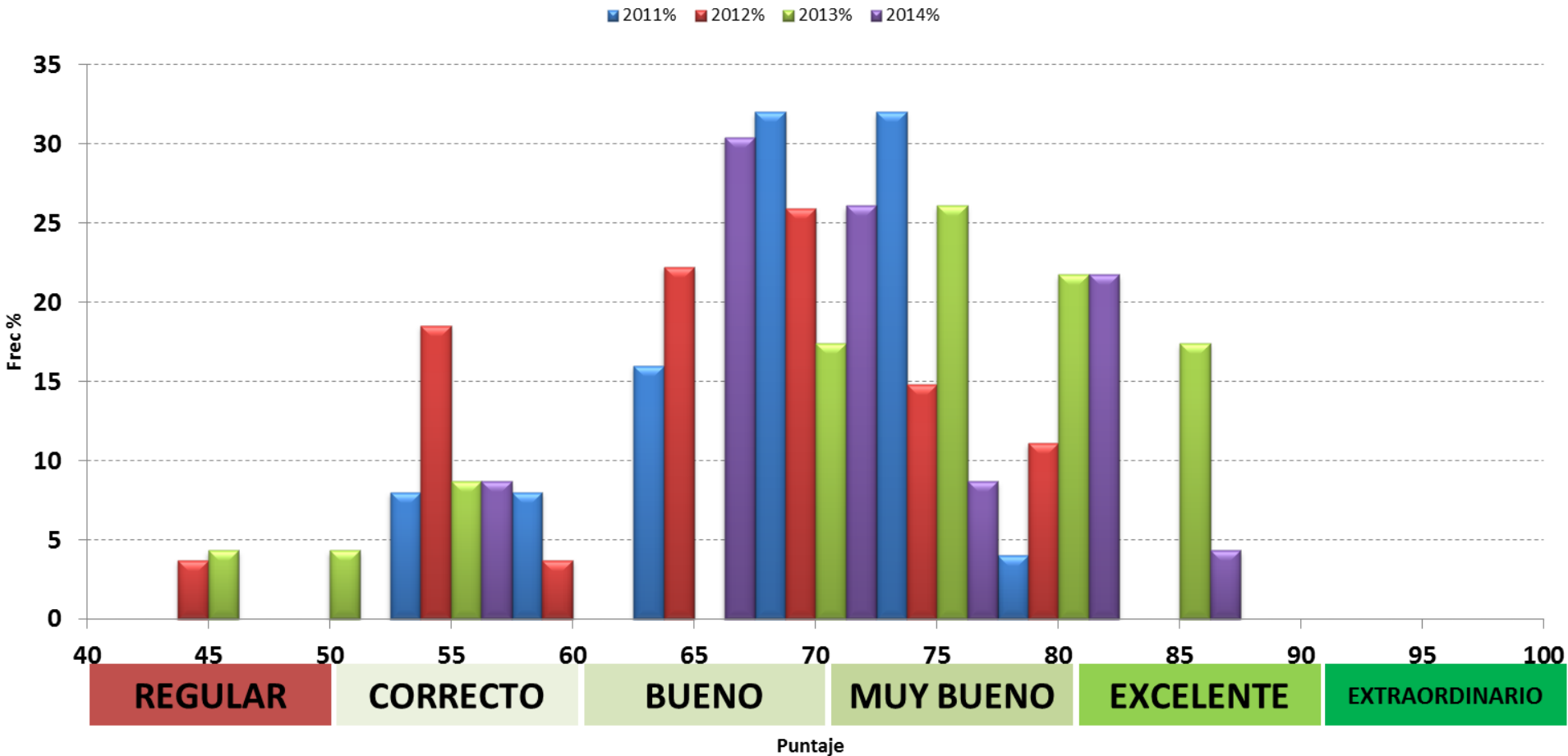
# CALIFICACIONES DE LOS VINOS

## 2013-1014



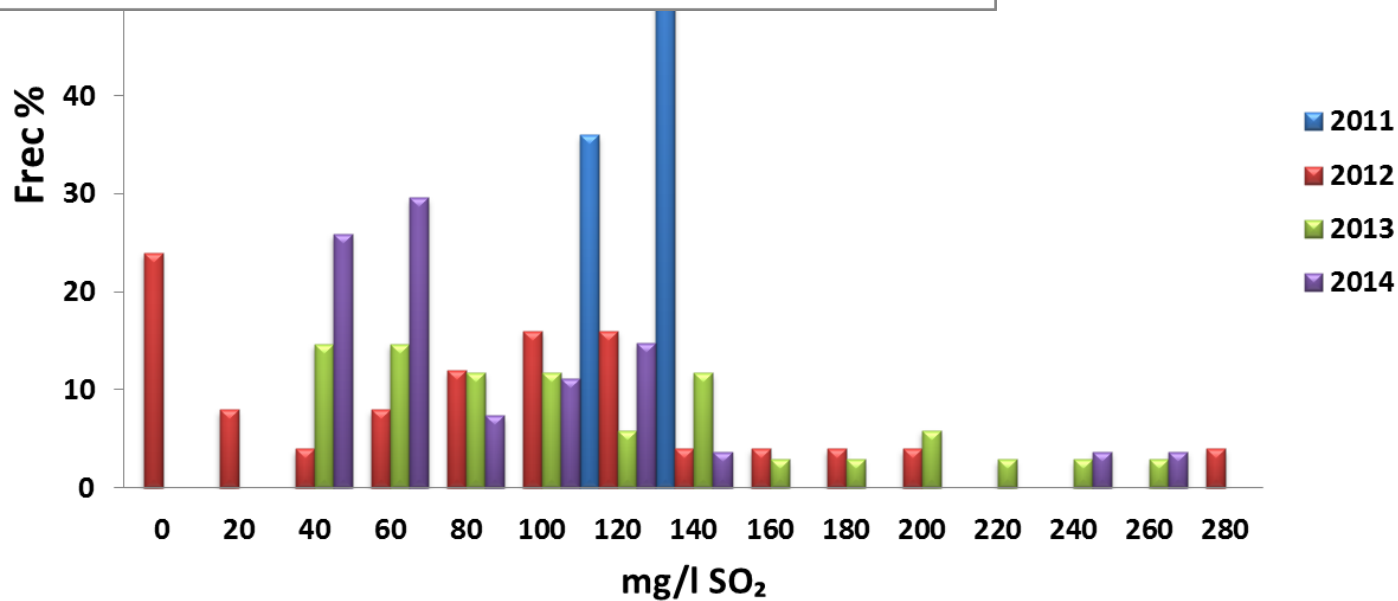
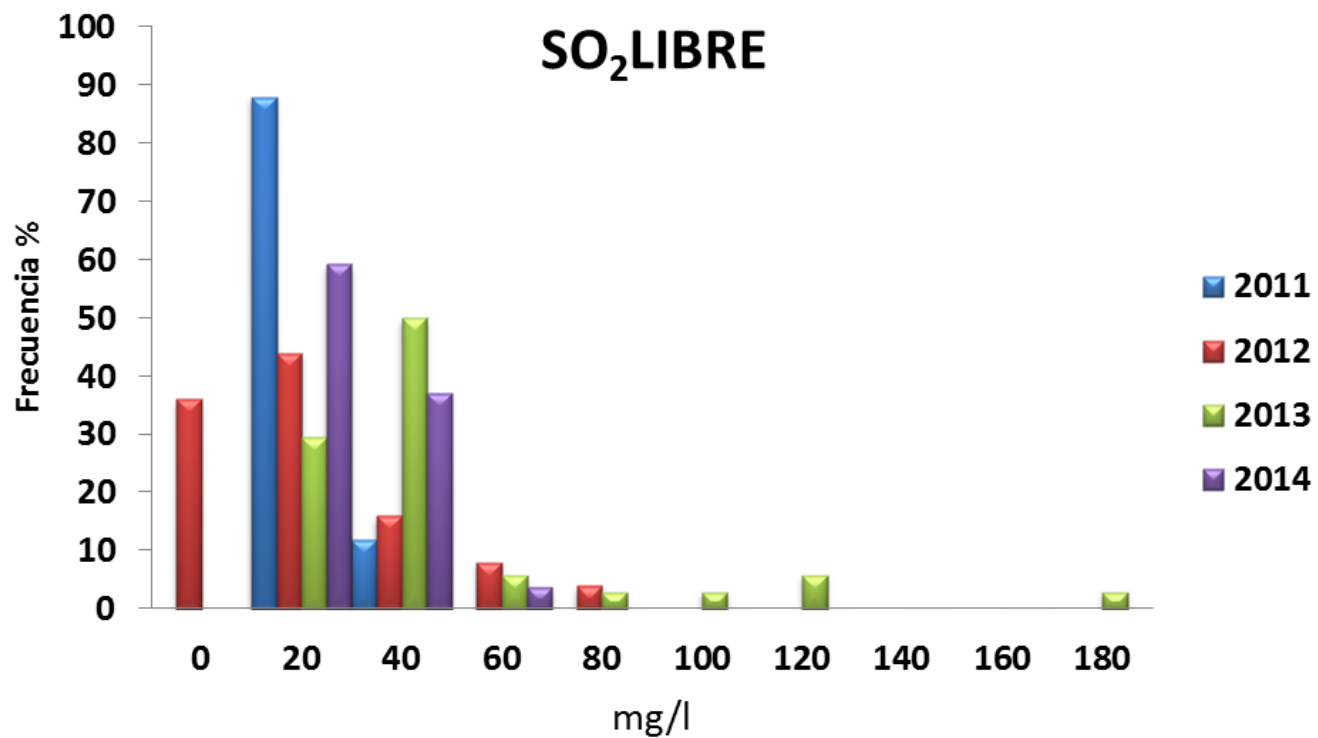
# CALIFICACIONES DE LOS VINOS

## 2011-2014



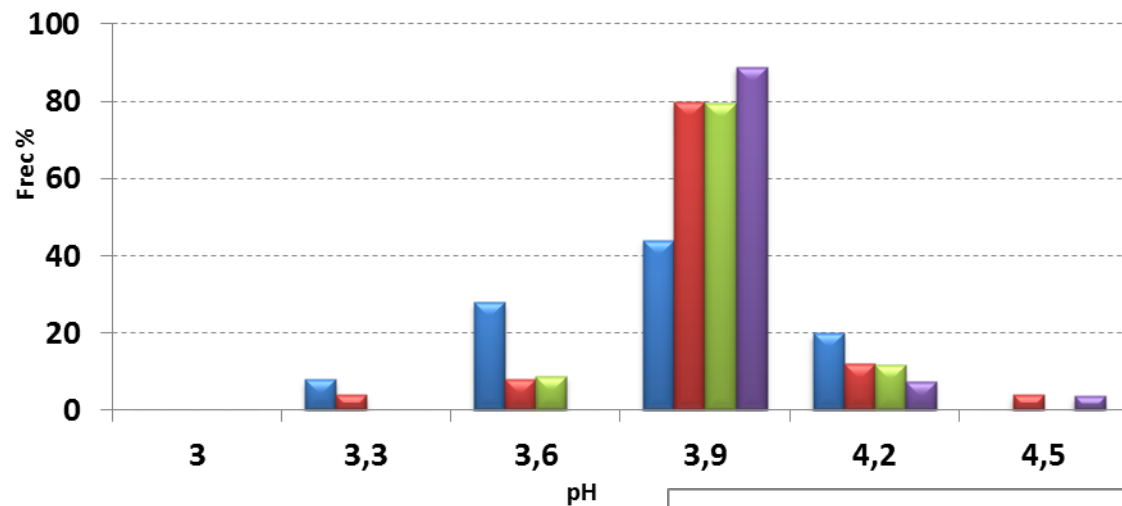


# SO<sub>2</sub>LIBRE



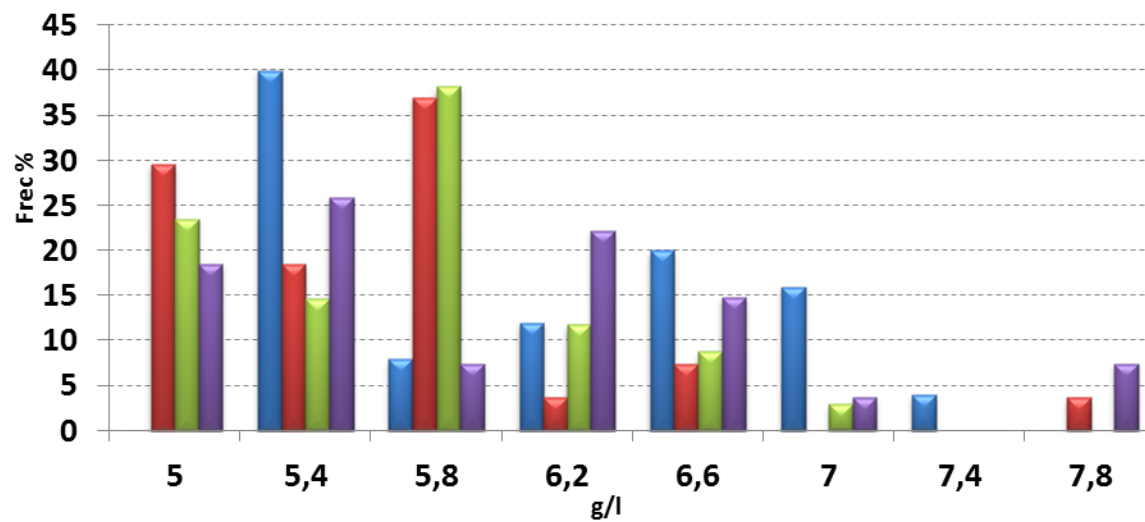
## pH

2011 2012 2013 2014



## Acidez Titulable

2011 2012 2013 2014



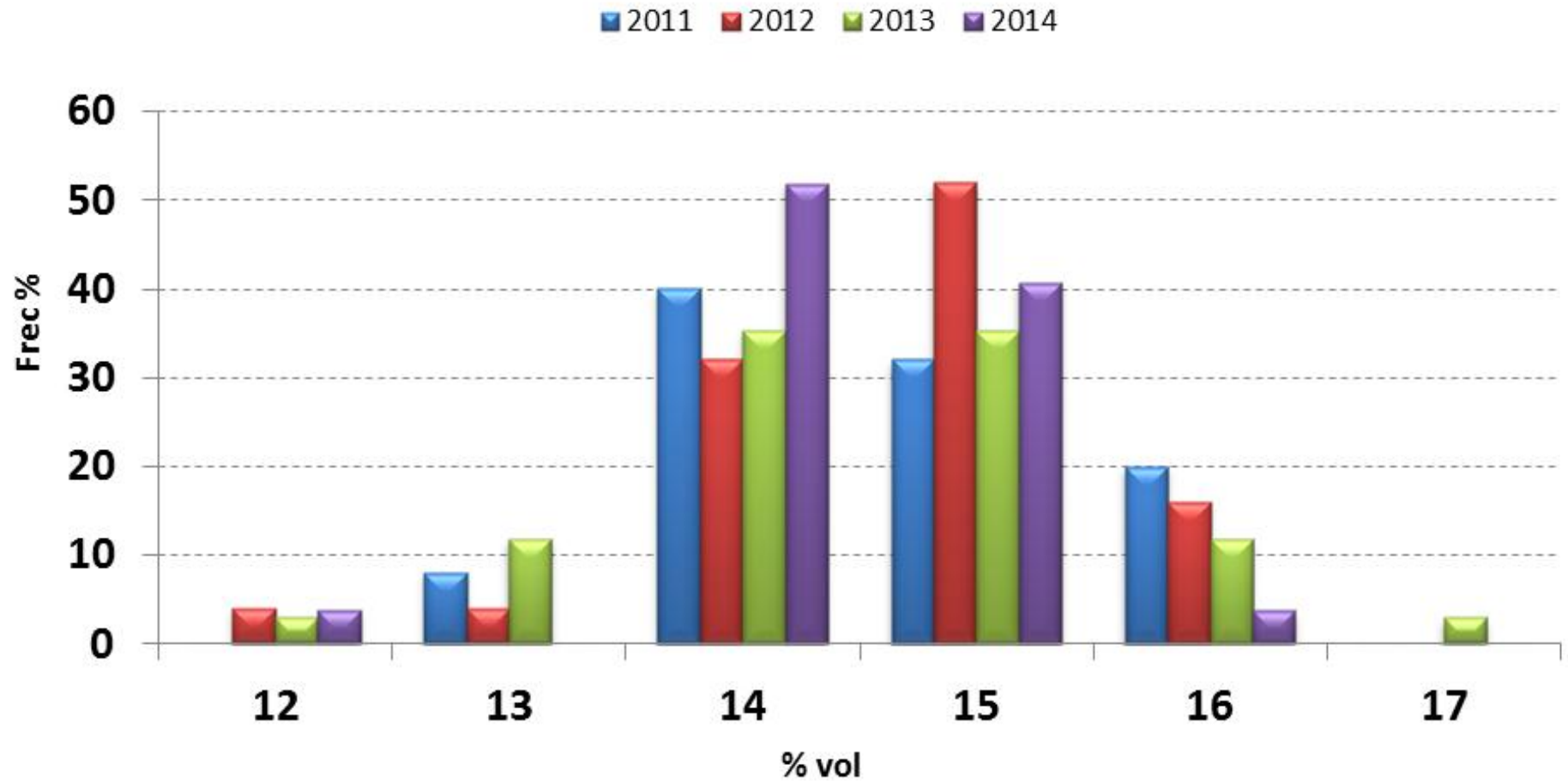
### Sulfuroso molecular según pH y SO<sub>2</sub> libre en ppm

	pH																				
	3	3,05	3,1	3,15	3,2	3,25	3,3	3,35	3,4	3,45	3,5	3,55	3,6	3,65	3,7	3,75	3,8	3,85	3,9	3,95	4
SO <sub>2</sub> Libre en ppm																					
20	1,21	1,09	0,98	0,87	0,78	0,70	0,63	0,56	0,50	0,45	0,40	0,36	0,32	0,28	0,25	0,23	0,20	0,18	0,16	0,14	0,13
22	1,33	1,20	1,07	0,96	0,86	0,77	0,69	0,62	0,55	0,49	0,44	0,39	0,35	0,31	0,28	0,25	0,22	0,20	0,18	0,16	0,14
24	1,46	1,31	1,17	1,05	0,94	0,84	0,75	0,67	0,60	0,54	0,48	0,43	0,38	0,34	0,31	0,27	0,24	0,22	0,19	0,17	0,15
26	1,58	1,41	1,27	1,14	1,02	0,91	0,81	0,73	0,65	0,58	0,52	0,46	0,41	0,37	0,33	0,30	0,26	0,23	0,21	0,19	0,17
28	1,70	1,52	1,37	1,22	1,10	0,98	0,88	0,78	0,70	0,63	0,56	0,50	0,45	0,40	0,36	0,32	0,28	0,25	0,23	0,20	0,18
30	1,82	1,63	1,46	1,31	1,17	1,05	0,94	0,84	0,75	0,67	0,60	0,54	0,48	0,43	0,38	0,34	0,30	0,27	0,24	0,22	0,19
32	1,94	1,74	1,56	1,40	1,25	1,12	1,00	0,90	0,80	0,72	0,64	0,57	0,51	0,46	0,41	0,36	0,32	0,29	0,26	0,23	0,21
36	2,18	1,96	1,76	1,57	1,41	1,26	1,13	1,01	0,90	0,81	0,72	0,64	0,57	0,51	0,46	0,41	0,36	0,33	0,29	0,26	0,23
38	2,30	2,07	1,85	1,66	1,49	1,33	1,19	1,07	0,95	0,85	0,76	0,68	0,61	0,54	0,48	0,43	0,38	0,34	0,31	0,27	0,24
40	2,43	2,18	1,95	1,75	1,57	1,40	1,25	1,12	1,00	0,90	0,80	0,71	0,64	0,57	0,51	0,45	0,41	0,36	0,32	0,29	0,26
42	2,55	2,29	2,05	1,84	1,64	1,47	1,32	1,18	1,05	0,94	0,84	0,75	0,67	0,60	0,53	0,48	0,43	0,38	0,34	0,30	0,27
44	2,67	2,39	2,15	1,92	1,72	1,54	1,38	1,23	1,10	0,99	0,88	0,79	0,70	0,63	0,56	0,50	0,45	0,40	0,35	0,32	0,28
Molecular So <sub>2</sub> (in %)	6,06	5,44	4,88	4,37	3,91	3,50	3,13	2,80	2,51	2,24	2,00	1,79	1,60	1,42	1,27	1,14	1,01	0,90	0,81	0,72	0,64

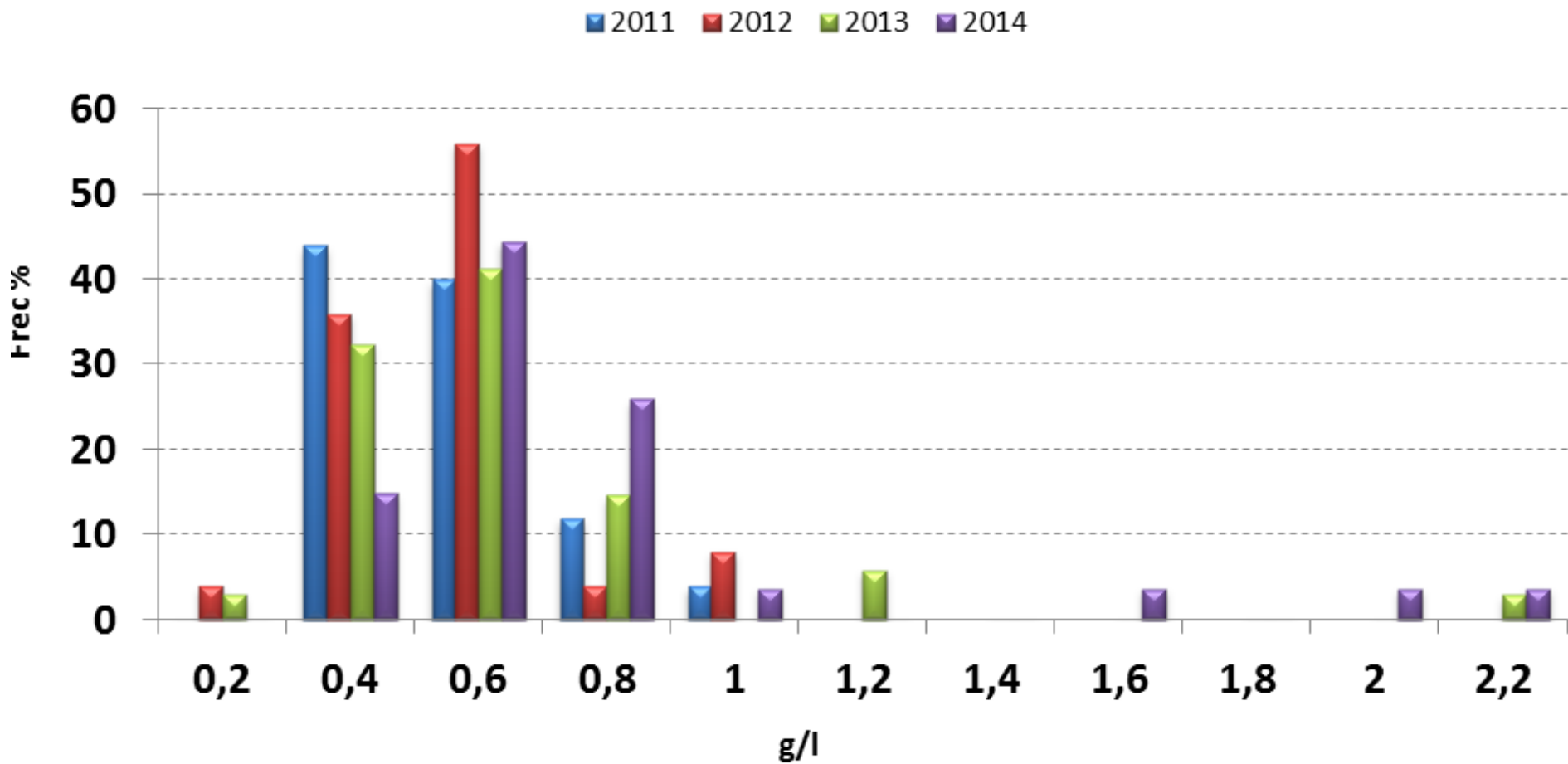
La estabilidad microbiológica se logra cuando el SO<sub>2</sub> Molecular es > 0,4 ppm

SO <sub>2</sub> libre	SO <sub>2</sub> Molecular	
mg/l	pH 3,5	pH 3,9
<b>35</b>	<b>0,72</b>	<b>0,29</b>

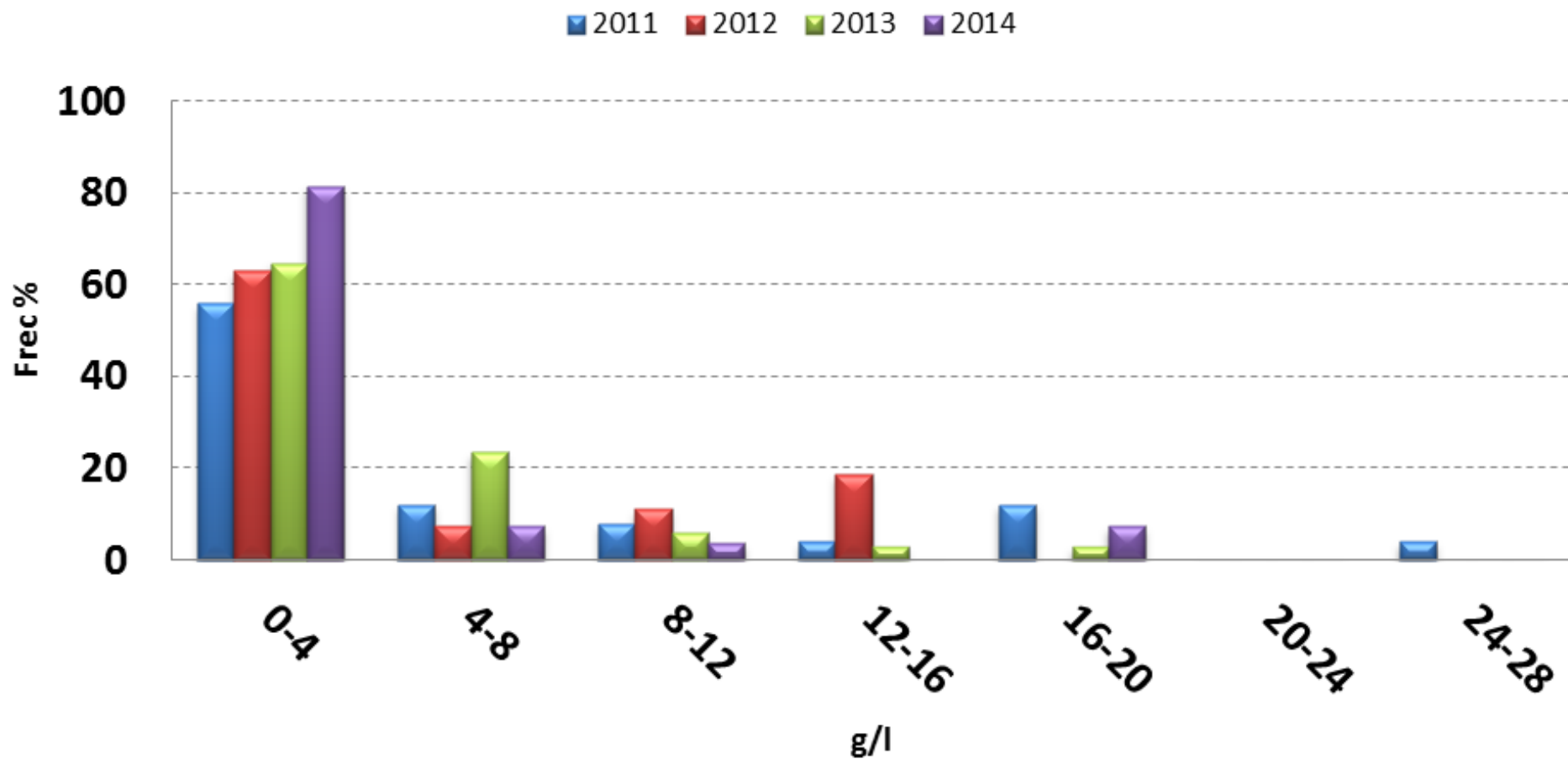
# GRADO ALCOHÓLICO



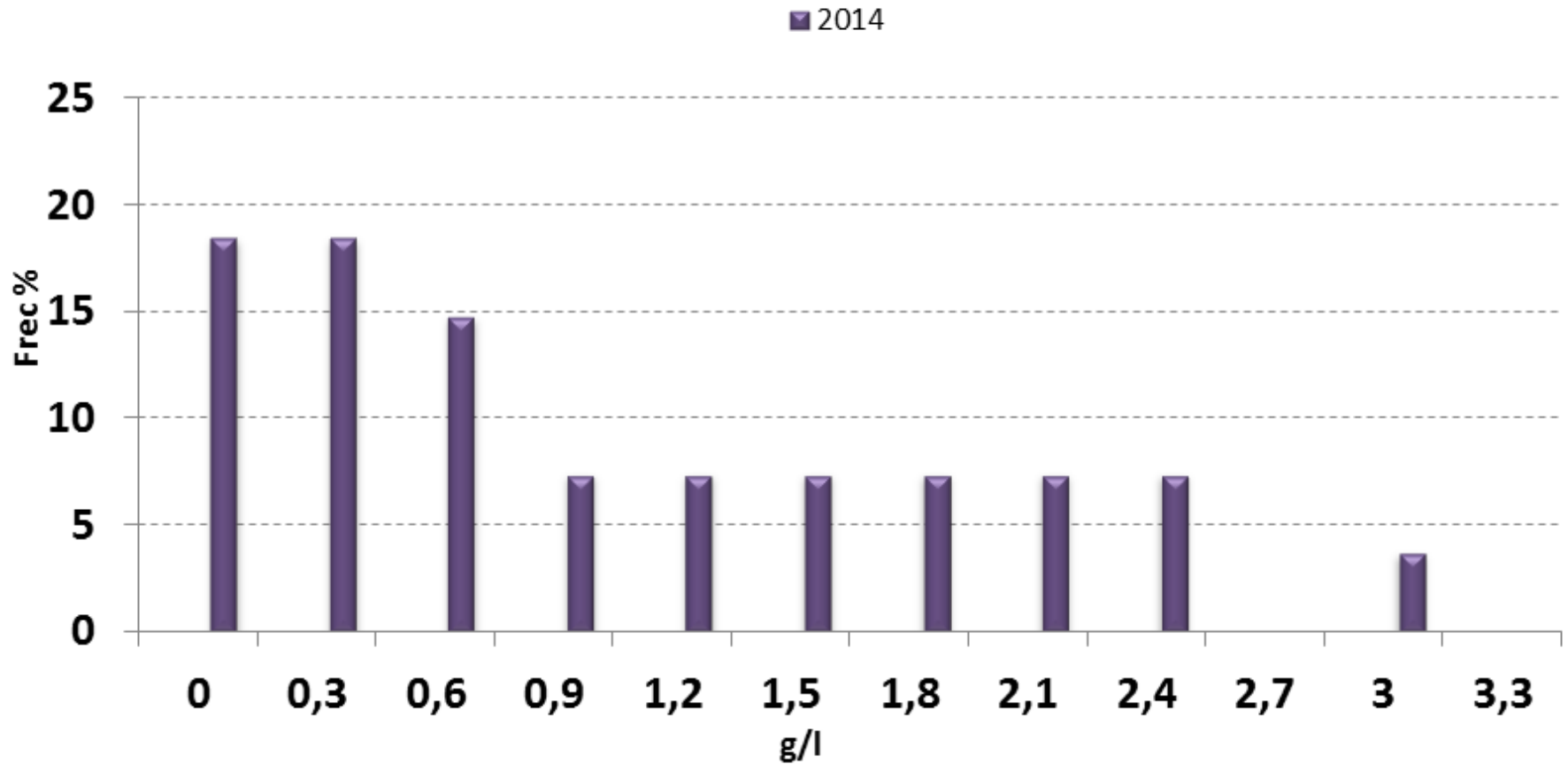
# ACIDEZ VOLÁTIL



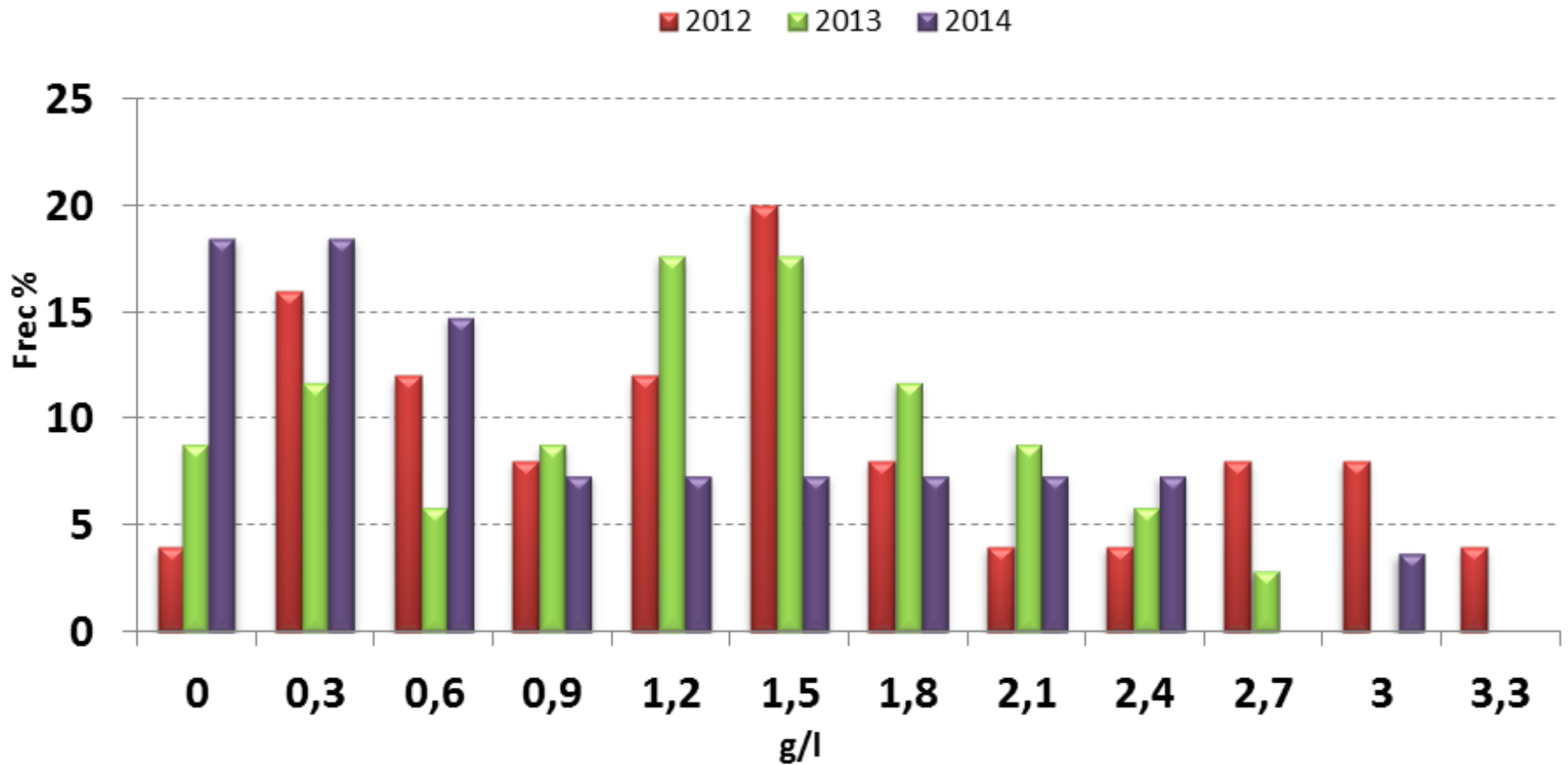
# AZUCARES REDUCTORES



# ACIDO MALICO

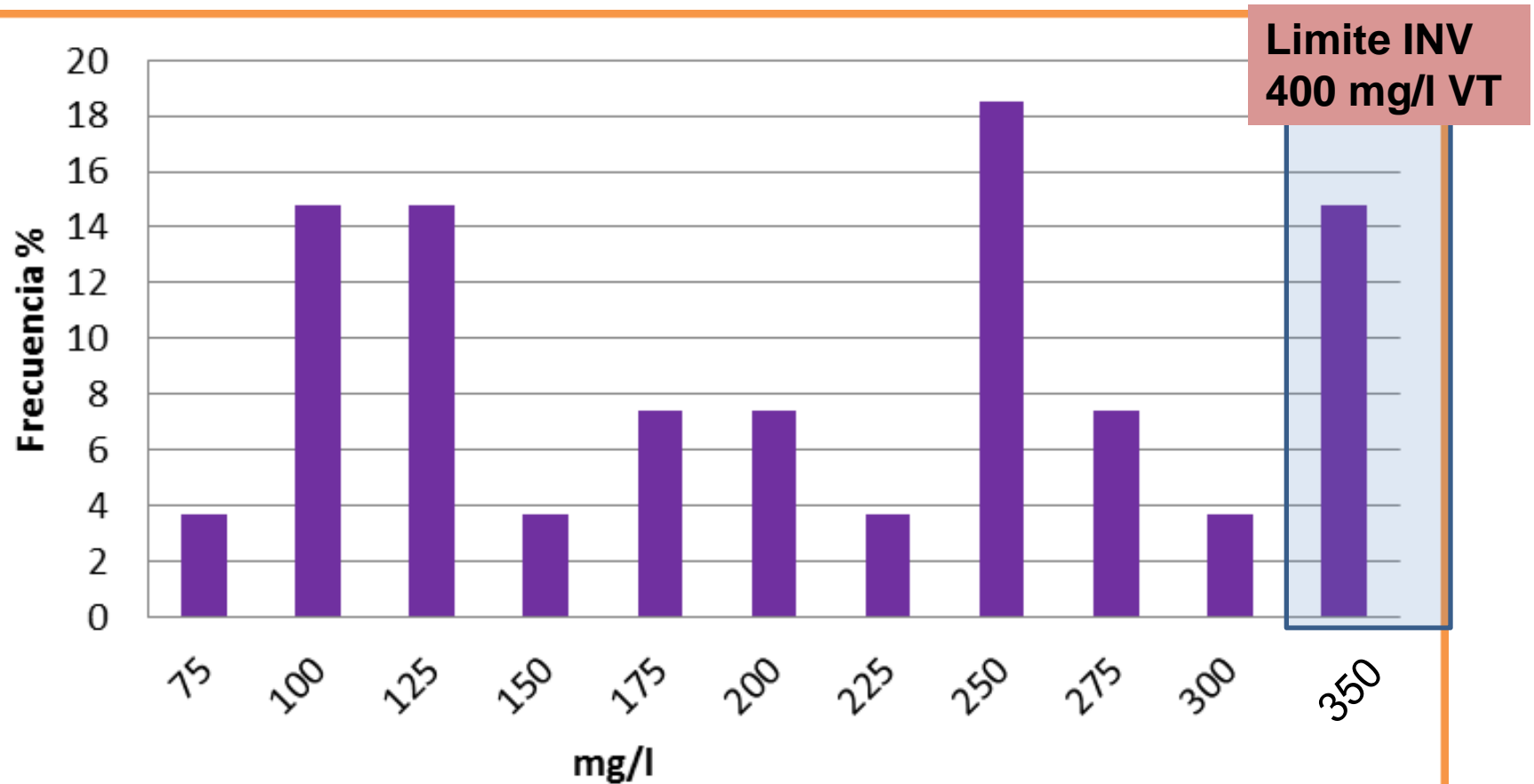


# ACIDO MALICO

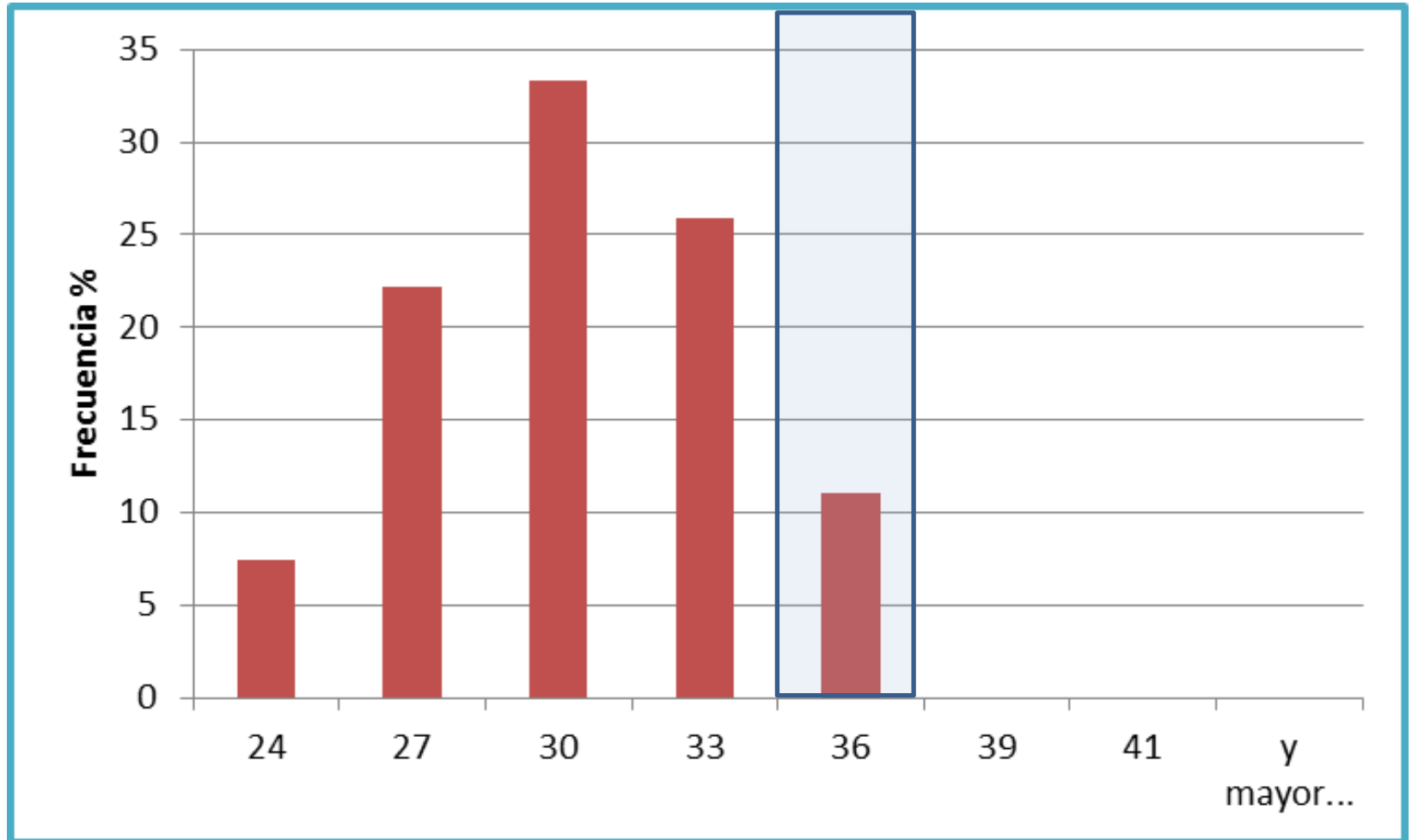




# METANOL



# EXTRACTO SECO REDUCIDO



# CORCHOS



040-1



127-1



733-1

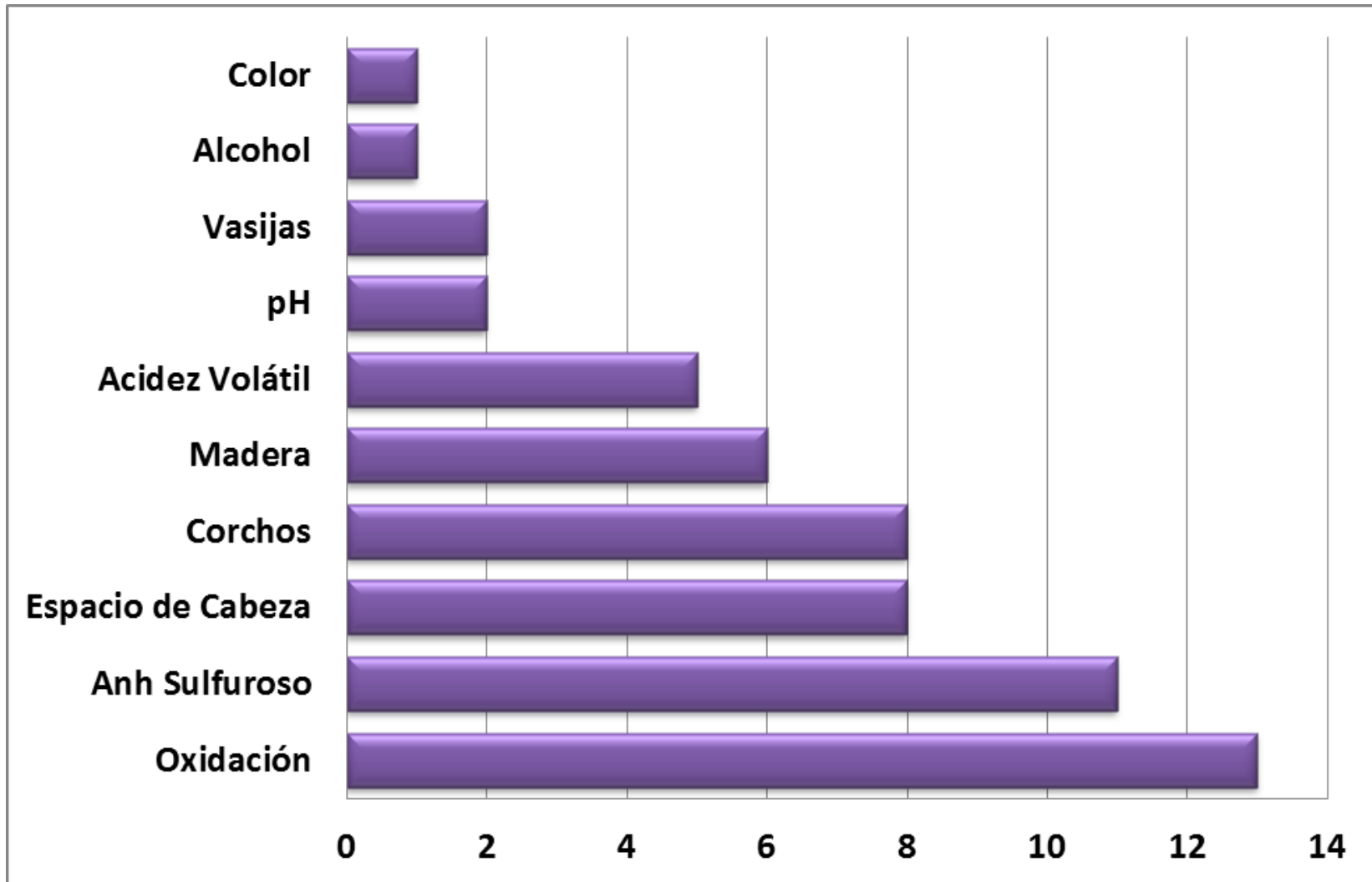
# ESPACIO DE CABEZA
















# ATRIBUTOS SENSORIALES DESTACABLES

- Colores intensos y típicos
- Tipicidad varietal en nariz y boca
- Frutados intensos y típicos de la variedad
- Florales y herbáceos acorde a la variedad
- Equilibrio entre acidez-dulzor-alcohol
- Madera integrada
- Alta persistencia en boca
- Potencial de guarda
- Equilibrados y armoniosos
- Jóvenes, frescos

# DEFECTOS 2014



# ELABORADORES: ASPECTOS A MEJORAR

-  Medir parámetros enológicos: °Baumé, pH, acidez titulable, para definir fecha cosecha
-  **Utilización y dosificación correcta del anhídrido sulfuroso**
-  **Control de la temperatura y tiempo de maceración**
-  **Proteger del oxígeno durante toda la elaboración**
-  Medir parámetros enológicos durante la elaboración
-  Calidad de los corchos
-  Calidad y cantidad de madera
-  Espacio de cabeza en el envasado
-  Cuidado del medioambiente por los anisoles
-  Lograr buena tipicidad varietal si se presenta como varietal
-  Utilizar vasijas de plástico autorizadas por INV
-  Higiene en instalaciones, utensilios y vasijas
-  Elaborar **pensando** en un estilo de vino (acorde a la infraestructura del elaborador)

# PRESENTACIÓN DE MUESTRAS: ASPECTOS A MEJORAR

- Vinos embotellados y etiquetados tal como van a comercializarse
- Análisis completo del **lote** del vino que se presenta
- Muestras y datos FQ 3 semanas antes de la evaluación.

## ■ Completar los datos solicitados

- Levaduras comerciales /nativas
- Volumen del lote
- Vasija en que se elaboró
- Tipo madera
- Fecha de cosecha, °Brix o °Be del mosto
- Tipo de corcho





MUCHAS GRACIAS!!!