**Vinificación de vinos Bonarda sin hollejos y con levaduras ecotípicas seleccionadas como estrategia combinada de diversificación y valorización.**

Chimeno SV (1,3), González ML (1,4), Navarro A (2), Albornoz L (2), Campanario A (2), Fogliati P (1), Palacios S (3), Luconi G (2), Sari S. (1), López M (2), Mercado LA (1,2).

(1) Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, San Martín 3853, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

(2) Universidad Nacional de Cuyo, Almirante Brown 500, Chacras de Coria, Mendoza, Argentina.

(3) Tecnicatura Universitaria en Enología don Bosco, Ruta prov 50 s/n, Rodeo del Medio, Mendoza, Argentina

(4) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, CCTMendoza, Argentina

chimeno.valeria@inta.gob.ar

La vitivinicultura es una actividad agroindustrial diversificada, integra numerosos actores y es de gran impacto en economías regionales de nuestro país. El cultivar de uva Bonarda es, en superficie, la segunda variedad tinta plantada en la Argentina, su principal zona de producción es la zona Este de Mendoza. Esta variedad ha sido utilizada por sus altos rendimientos como base de vinos tintos comunes y por su aporte de color para mejorar vinos de corte. Ante la revalorización más reciente de su potencial enológico, se redujo la producción por hectárea, logrando una calidad excepcional, lo que motivó en los últimos años su desarrollo como varietal para elaborar vinos de alta calidad. Una alternativa de diversificación es la producción de vinos “blanc de noir”, vinos blancos elaborados con varietales tintos, separando el jugo de los hollejos, sustrato que aporta el color, mediante un prensado controlado que evita la difusión de compuestos colorantes. Así se obtienen vinos blancos con calidad sensorial diferente de la obtenida por la vinificación tradicional como “tinto” y respecto a otros vinos blancos varietales. Por otro lado, la utilización de levaduras ecotipicas propias de un varietal y una región se observa como una alternativa de valor para la obtención de vinos que reflejen el origen. En el presente trabajo se evaluó en forma combinada el uso de levaduras ecotípicas seleccionadas para la fermentación de mostos Bonarda junto con la vinificación como “blanc de noir”. Se trabajó con uvas de la zona Este, cosechadas con 22 °Brix, se realizó molienda y prensado sin permanencia en contacto con los hollejos. El mosto fue inmediatamente enfriado a 15-16 °C, y se agregó 30 mg/L de SO2 (total). Se realizaron vinificaciones por duplicado con tres levaduras, dos cepas ecotípicas (A1 y B2) seleccionadas por nuestro grupo de trabajo a partir de mostos Bonarda de la zona Este de Mendoza y como control se utilizó una levadura comercial (C), usada habitualmente para elaborar vinos blancos. Los mostos se inocularon con 2.106 cel/mL. Se monitoreó el progreso de las fermentaciones por pérdida de peso, densidad y temperatura. Se realizó la caracterización físico-química de uvas y mostos iniciales y los vinos en el momento de descube. Las fermentaciones se desarrollaron de manera similar hasta las etapas medias, finalizando (densidad menor a 1 g/mL) a los 9 días para la levadura B2 y C, mientras que la levadura A1 demoró 15 días. El final más lento de la levadura A1 correspondió con restos de azúcares en los vinos al momento de descube y en concordancia menor etanol. Las cepas ecotípicas utilizadas fueron previamente seleccionadas para vinos Bonarda, mostrando buena performance en la elaboración de tintos. La estrategia evaluada en este trabajo propone más desafíos con fermentaciones a temperatura baja, evidenciándose diferente aptitud para esta condición. La combinación de una cepa ecotípica adecuada con la vinificación sin hollejos se presenta como una buena alternativa de diversificación y agregado de valor para la elaboración de vinos Bonarda que permitirá el acceso a nuevos mercados.

Palabras Clave: vinos Bonarda, levaduras nativas, blanc de noir.