

Caracterización del “micro-terroir” en el oasis sur: presentan un informe sobre vinos con levadura autóctona

05/06/2025



Este jueves 5 de junio a las 20 horas, en la Cámara de Comercio, Industria y Agropecuaria de San Rafael, se presentará el proyecto de caracterización del “micro-terroir” en el oasis sur de Mendoza, una iniciativa desarrollada en conjunto entre la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, el Instituto de Ingeniería y Ciencias Aplicadas a la Industria (ICAI), el INTA y el CONICET. El objetivo es analizar cómo inciden el suelo, el clima, el manejo del

cultivo y el uso de una levadura autóctona en la calidad y tipicidad del vino.

En diálogo con Diario San Rafael y FM Vos 94.5, el ingeniero agrónomo Gustavo Vega, docente de la facultad e integrante del equipo que lidera la investigación, explicó que el trabajo se centra específicamente en las variedades Malbec y Cabernet Sauvignon cultivadas en distintas zonas de San Rafael y General Alvear. “La propuesta es llegar a caracterizar estos micro-terroirs que pueden existir acá en San Rafael y en Alvear como oasis, en donde la propuesta es evaluar distintas variedades”, detalló.

El concepto de terroir –o terruño– hace referencia a la influencia que ejercen diversos factores naturales y humanos sobre el vino. En este caso, los investigadores lo abordaron desde una perspectiva de precisión parcelaria. “Lo que se busca con el terroir, y en el caso nuestro que hemos llamado micro-terroir, porque estamos a nivel de parcela, es evaluar el efecto en el producto final que va a ser el vino, el efecto del suelo de ese lugar, el clima, el manejo del cultivo y la variedad”, comentó Vega, quien subrayó que también se tuvo en cuenta “el tipo de elaboración”, lo que incluye un detalle innovador del proyecto.

El equipo utilizó para la fermentación una levadura autóctona que había sido aislada previamente en un trabajo conjunto entre la Facultad, el INTA y el CONICET. “Es una levadura que fue aislada acá en un trabajo en la universidad, en la Facultad con el ICAI y el CONICET, que lo que aportaría es un plus extra a esta evaluación que hemos hecho porque es única, funciona muy bien, tiene muy buenas características fermentativas”, remarcó. Esta decisión de aplicar una cepa local tiene como finalidad enriquecer la identidad del vino desde su origen microbiano.

SUELOS

Y CLIMA

La iniciativa retoma una zonificación previa de suelos y clima realizada por COVIAR con financiamiento del BID y el CFI. “La selección de los lugares también está basada ya en una

zonificación de suelos y clima que se hizo en un estudio anterior”, explicó el ingeniero, y precisó que “en nuestro oasis sur hay ocho zonas diferenciadas y nosotros de esas ocho elegimos cuatro para empezar”.

“El seguimiento viene desde el 2024 y se cosechó en el 2025 esta temporada. Actualmente los vinos ya están siendo ahora en este momento envasados en botellas”, indicó Vega, y anticipó que el estudio se encuentra en una etapa intermedia, a la espera de lo que considera el “broche de oro”: la degustación. “Queremos hacer ahora un informe de avance de lo que ya se ha realizado y calculamos que para septiembre estaremos ya realizando estas degustaciones”.

La degustación se dividirá en dos etapas: una técnica, con panel entrenado, y otra abierta al público, según la disponibilidad de litros de vino. “La idea en principio sería hacer una degustación con un panel reducido, con un panel entrenado que se llama, y una degustación ampliada con un gran número de personas que no necesariamente tienen que estar entrenadas. Dependerá de la cantidad de litros de vino que nos queden para poder hacer esta degustación final”, aclaró.

Vega explicó que el objetivo del estudio no es determinar qué zona produce un vino mejor, sino identificar diferencias sensoriales significativas entre los distintos micro-terroirs. “No vamos a encontrar vinos mejores o peores, son vinos distintos que están justamente caracterizados por que en cada lugar hay una variación de suelo y hay una variación de clima y con un manejo de cultivo también”.

CONVOCATORIA

La convocatoria para hoy jueves de la presentación de este informe técnico está dirigida a profesionales y actores del sector vitivinícola. “Es lo que nos interesa: bodegueros, enólogos, ingenieros agrónomos que estén en el rubro, algún productor que esté interesado”, expresó.

Finalmente, Vega agradeció la difusión del trabajo por Diario San Rafael y Fm Vos, señalando que se trata de un aporte más dentro de una larga línea de investigaciones que buscan fortalecer la calidad y especificidad del vino mendocino. “Lo

nuestro es un aporte más a un montón ya de trabajos también que se vienen realizando en este sentido”.