

La tipicidad sensorial

Torrontés 8 mil has

Sauvignon 2 mil has

Chardonnay 6 mil has

Semillon 700 has

Riesling 80 has

Malbec 44 mil has

Cabernet S 14 mil has

Pinot noir 2 mil has

Syrah 12 mil has



Torrontés



El lugar de
origen

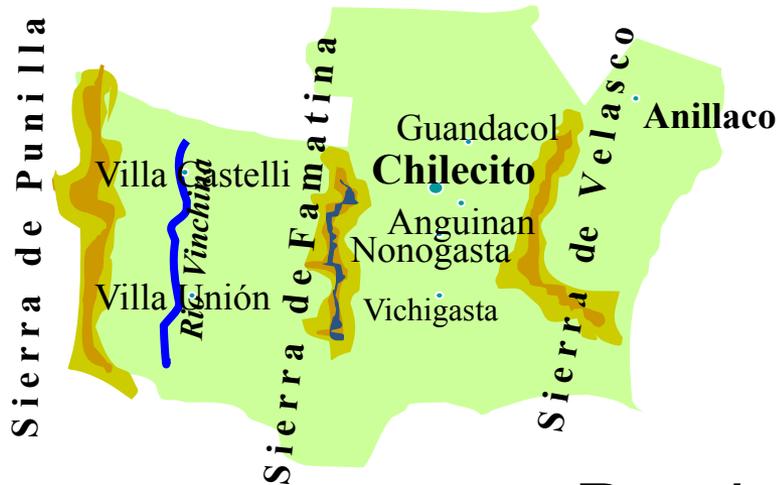
Torrontés Origen.



Moscatel de Alejandría X Criolla Chica (Listán Prieto)



Torrontés

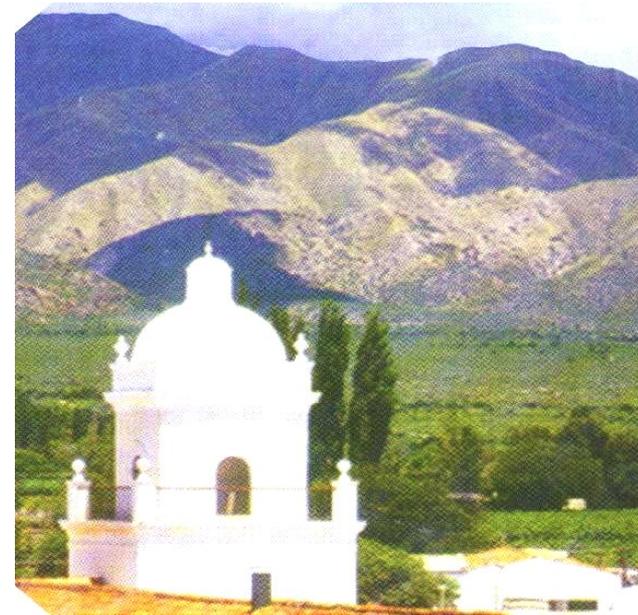
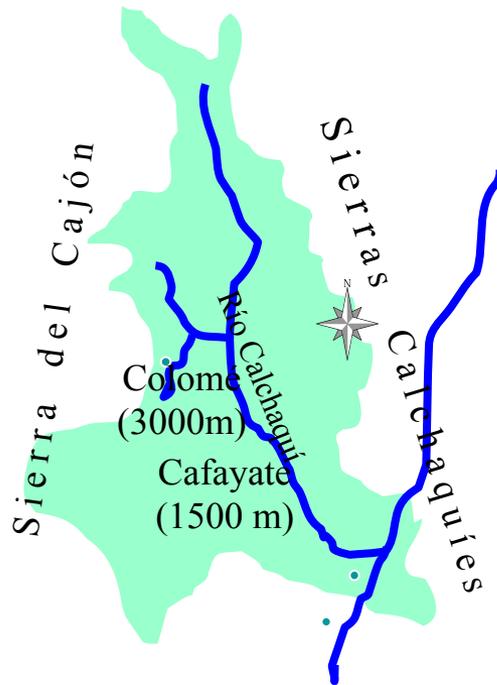
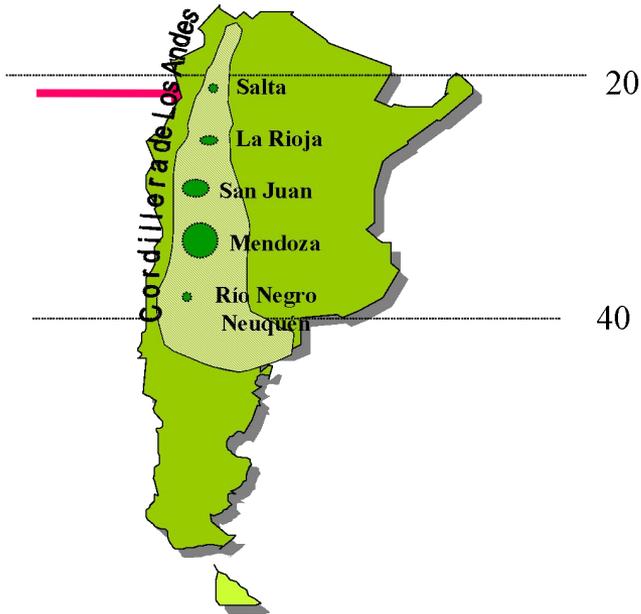


Provincia de La Rioja



Provincia de Salta

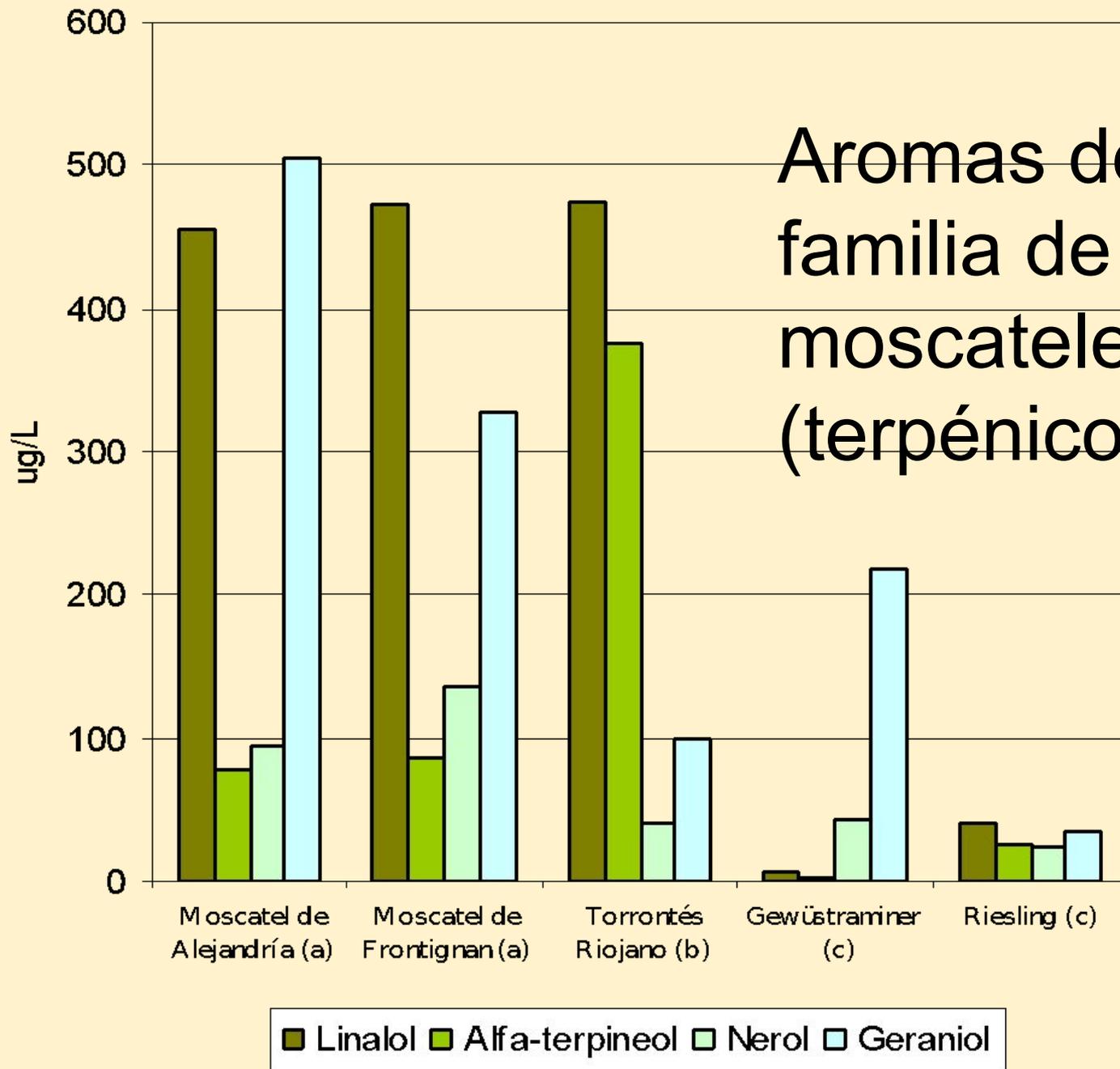
Región tradicional de cultivo.







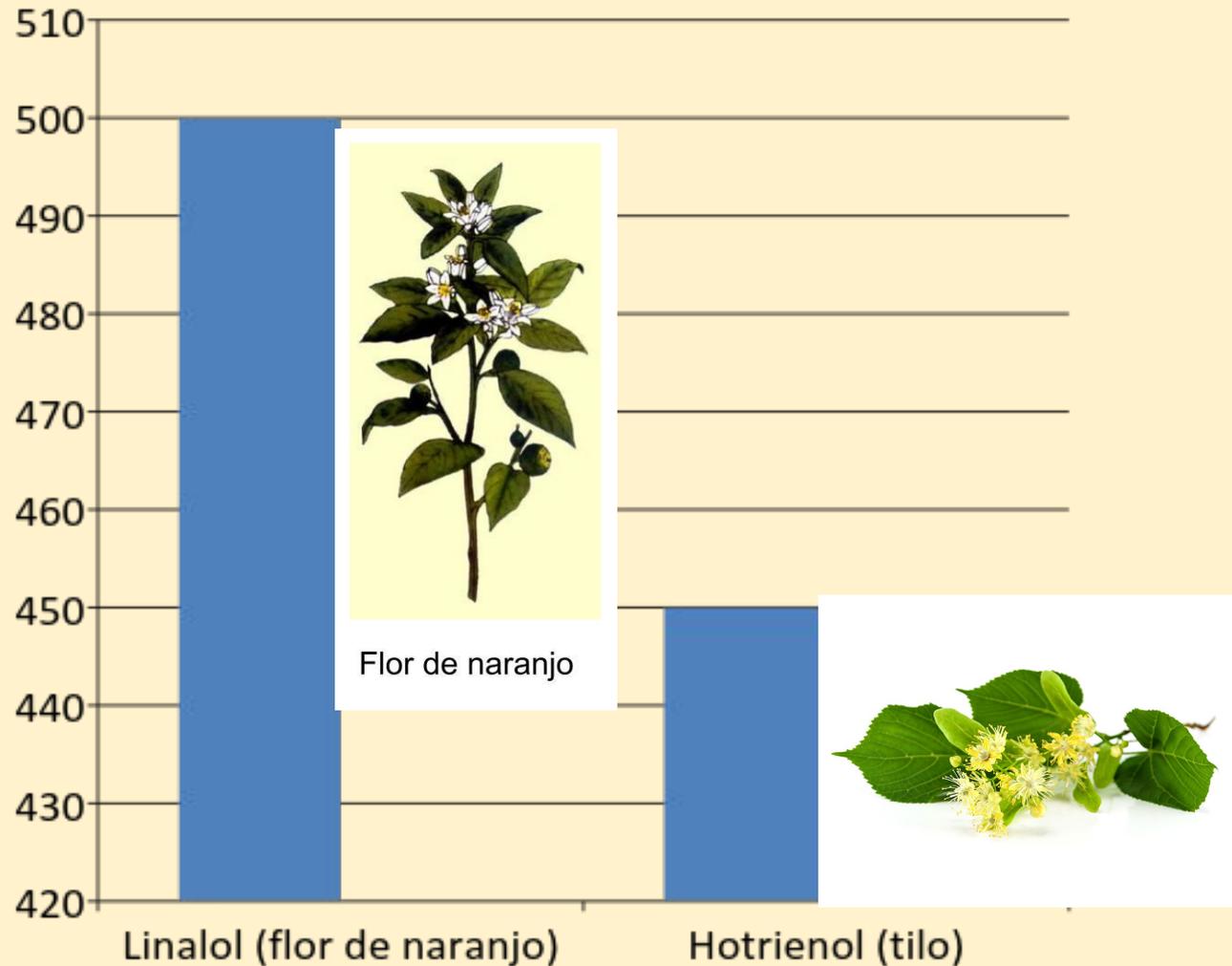
Aromas de la familia de los moscateles (terpénicos)

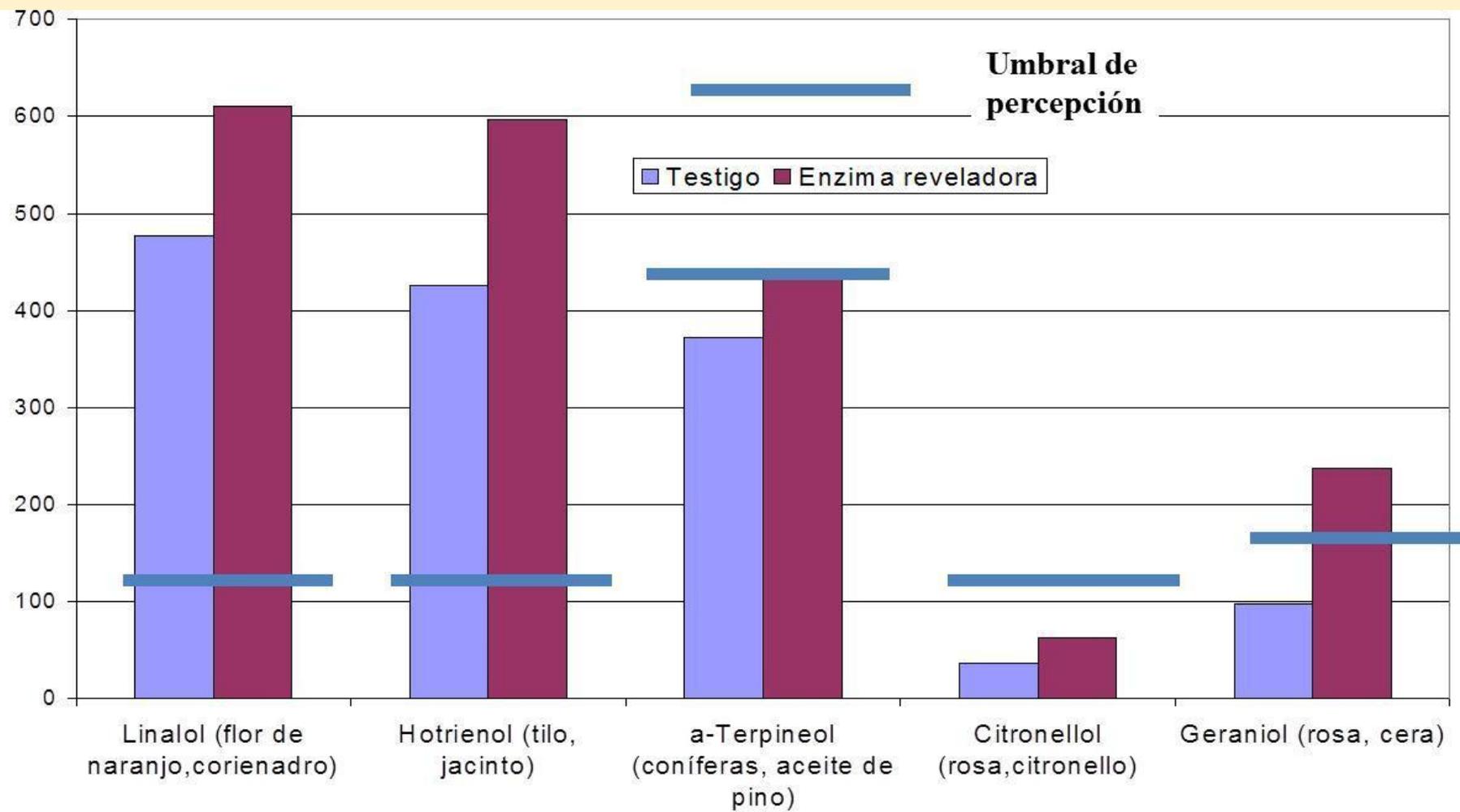


(a) Riberau-Gayon y otros 1975,
(b) Gunata 1984,
(c) Bodega La Agrícola (Mendoza) 2000.



Aromas terpénicos



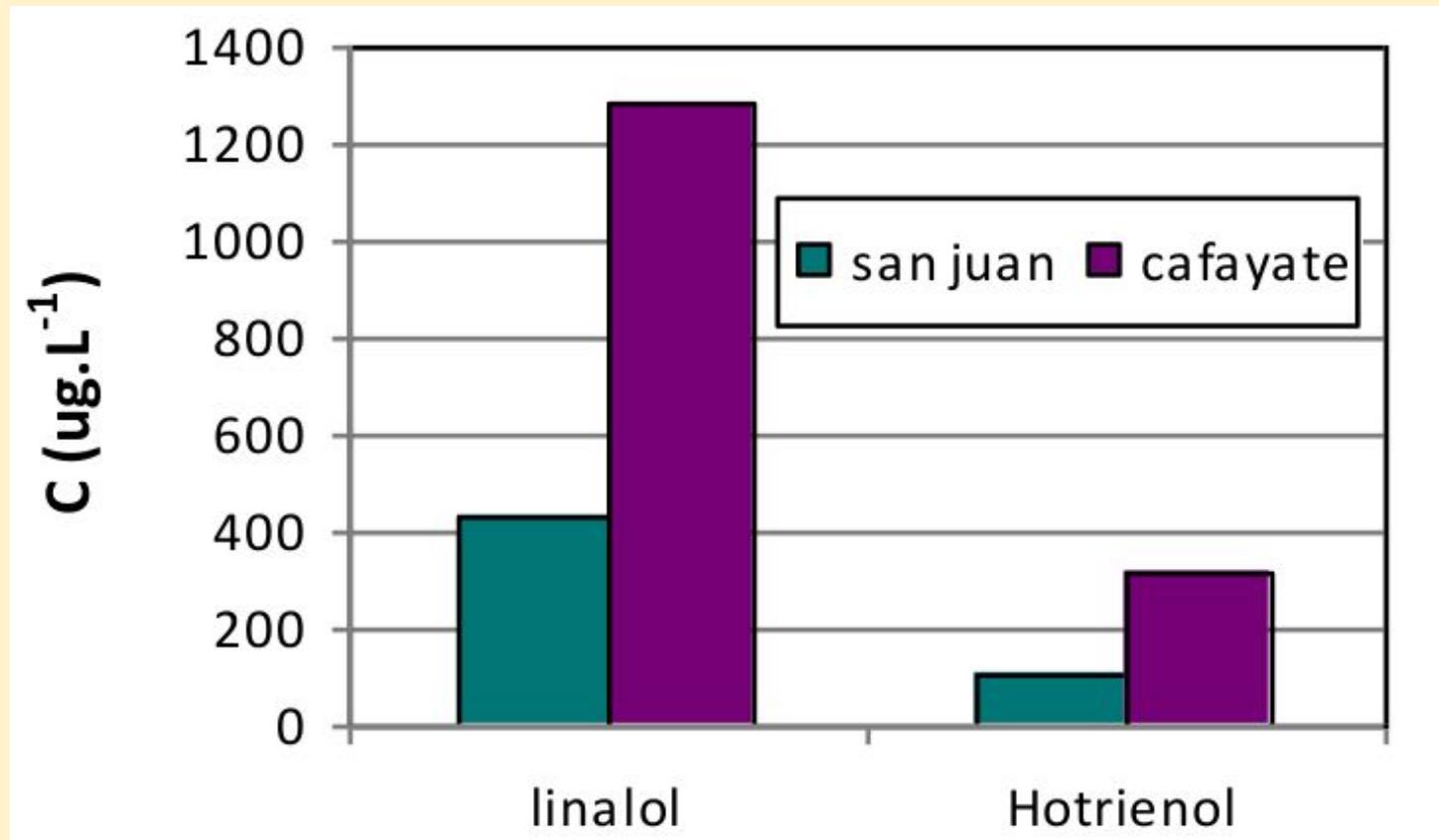


Flor de naranjo, coriandro, tilo , jacinto

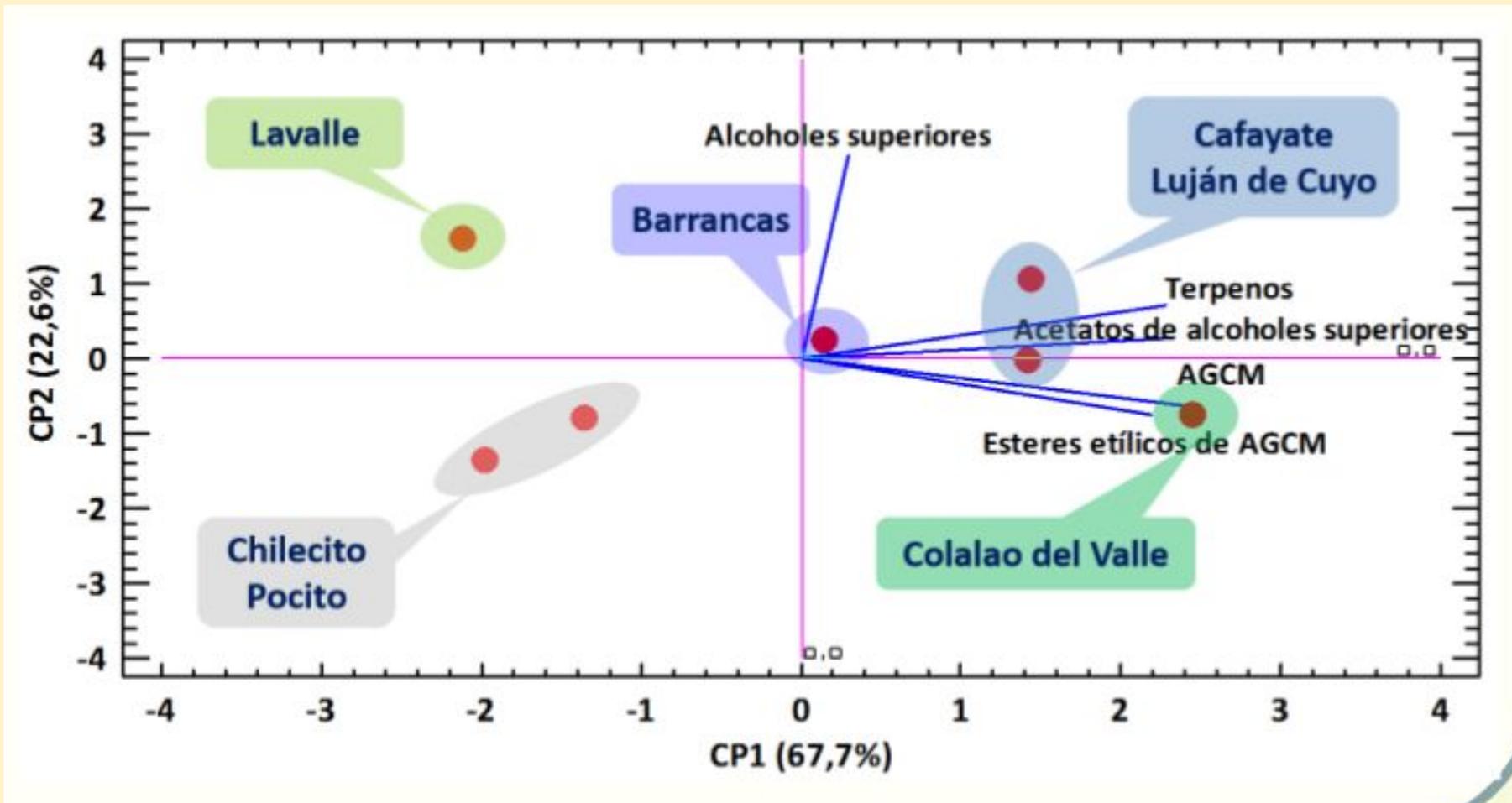
Aceite de pino, citronella, rosa , cera



La predominancia de los diferentes aromas varía notablemente con las regiones



Influencia de las regiones sobre los componentes aromáticos





Cuando la uva sobremadura disminuyen los terpenos. *Ojo con la madurez*

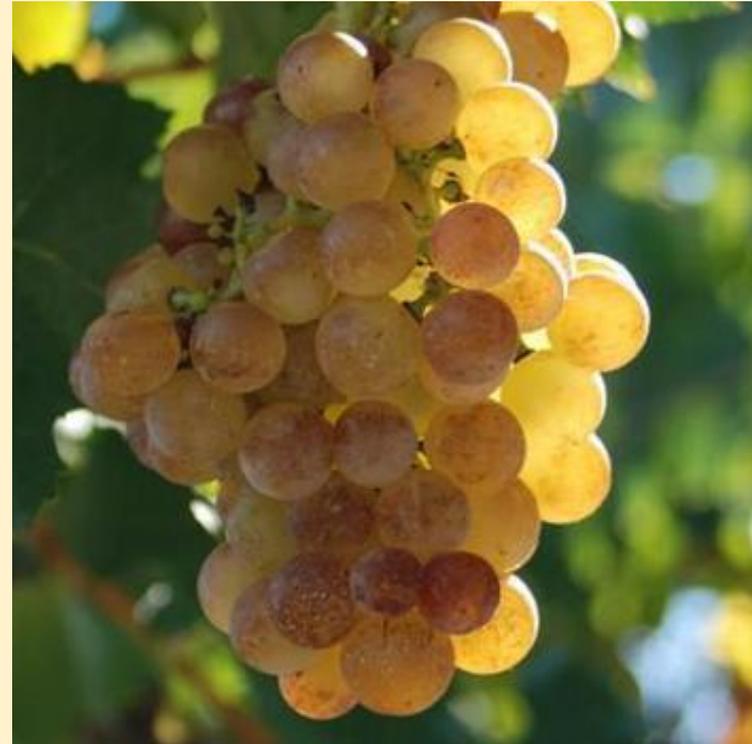
Los terpenos se oxidan fácilmente.
Para consumir en uno o dos años



Amargo final. Por ello el vino se deja con algunos gramos de azúcar que lo disimulan.

▪

- El amargo (ácidos cinámicos).
-
- *Disminuyen con la madurez .
Aumentan con mucho sol (**granos dorados**)*



Propuestas culinarias para el Torrontés



Quesos de cabras norteros. Bye.....



Byeeeeee !!!



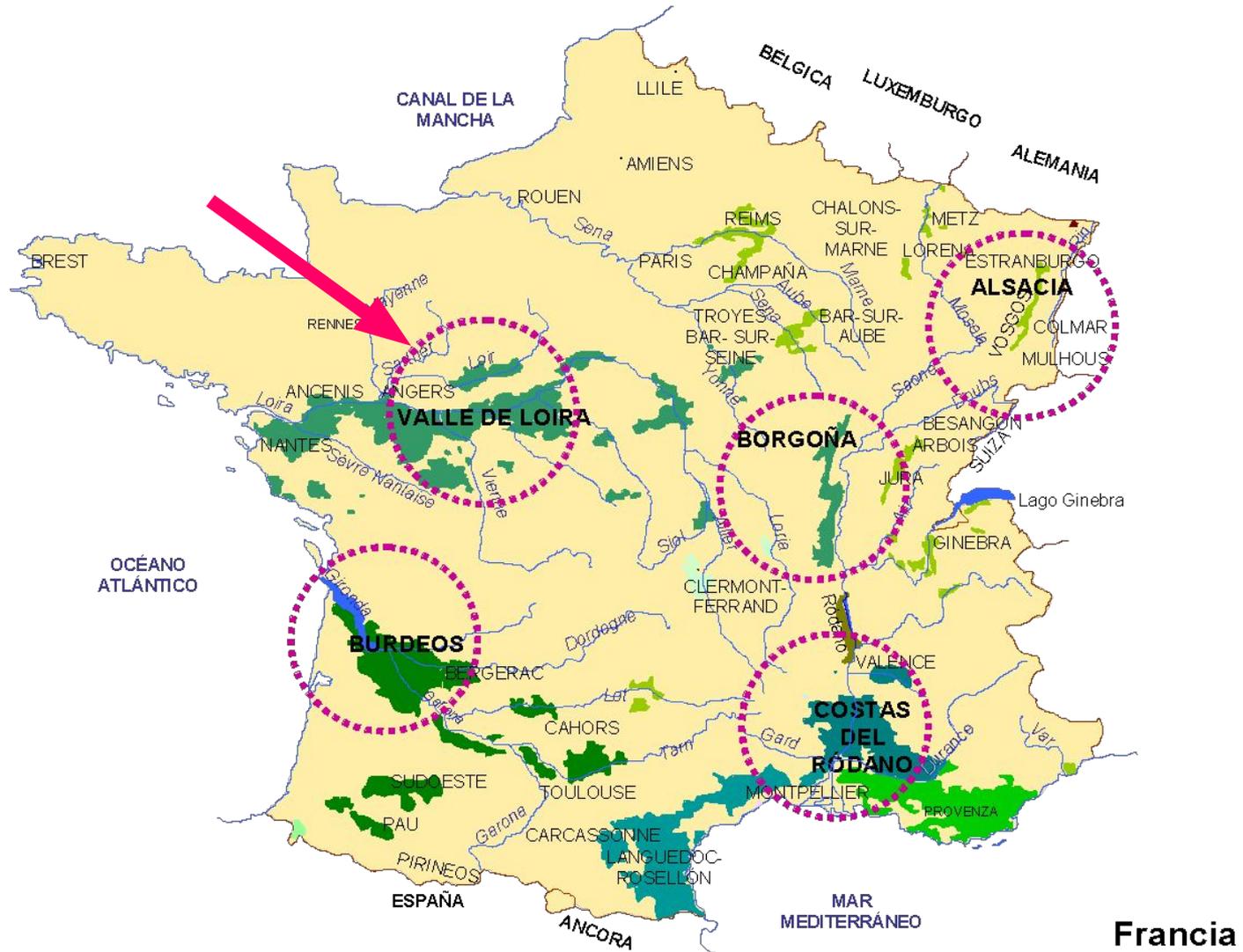
Sauvignon



El clima

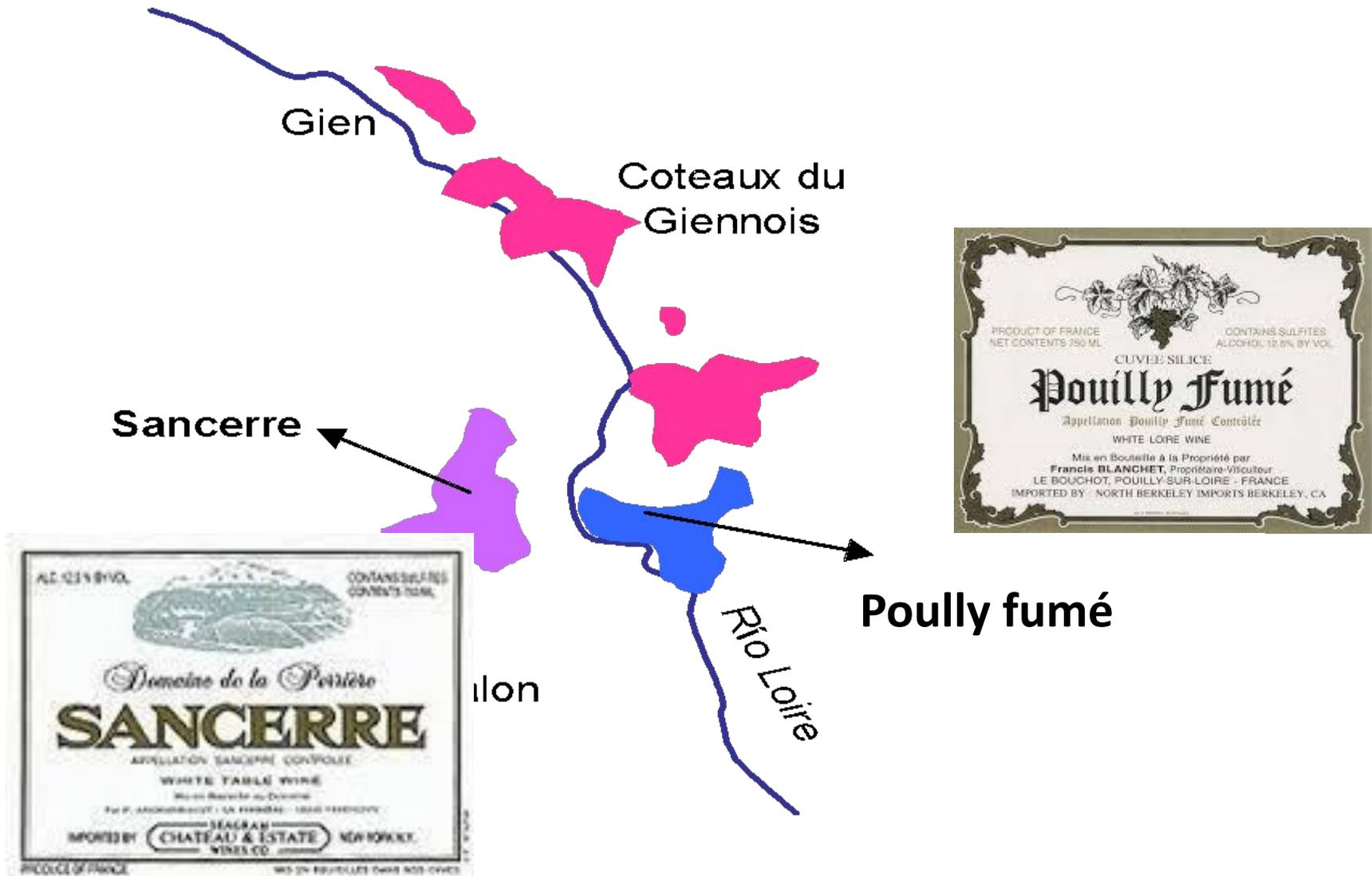


Origen





Pouilly sur Loire y Sancerre



New Zealand



Origen de los aromas



UVA



Piracinas

Pimiento verde

Terpenos

Linalol

Precusores glicosilados

Tioles

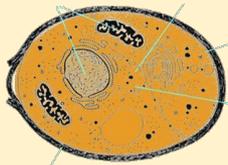
Precusores aminoácidos
azufrados **Cisteina**

Pomelo

Ruda.

Piel de los cítricos

LEVADURA

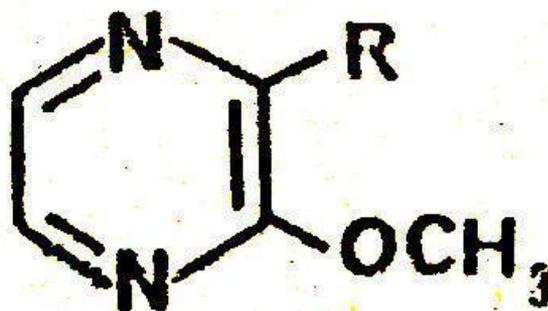


*Aromas de
fermentación*

Aromas a vino



Piracinas. Pimiento verde



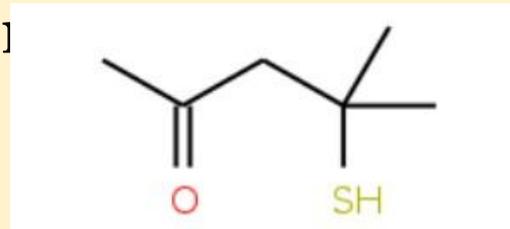
Estructura de las alquil metoxipiracinas

R. Isobutil R. Isopropil

Lacey et al. 1988



Ruda (piperona).

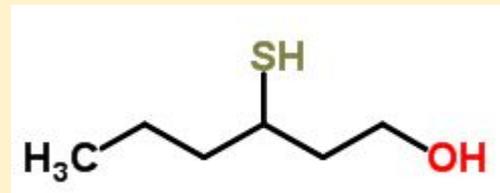


- Aroma tiolado
- Notable en Sauvignon Blanc

Tipicidad

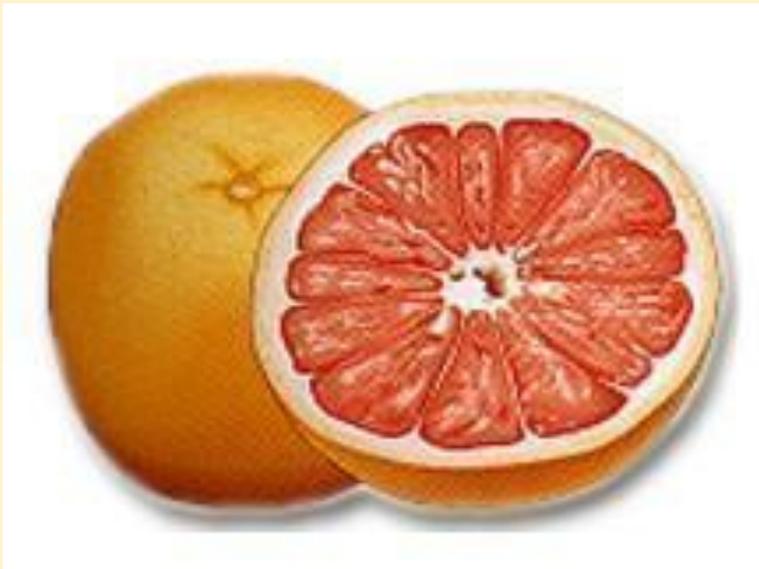


Intensidad 20- 30 UA (ruda)
50 UA (pipi de chatte)



Pomelo (mercaptohexanol-mercaptohexilo)

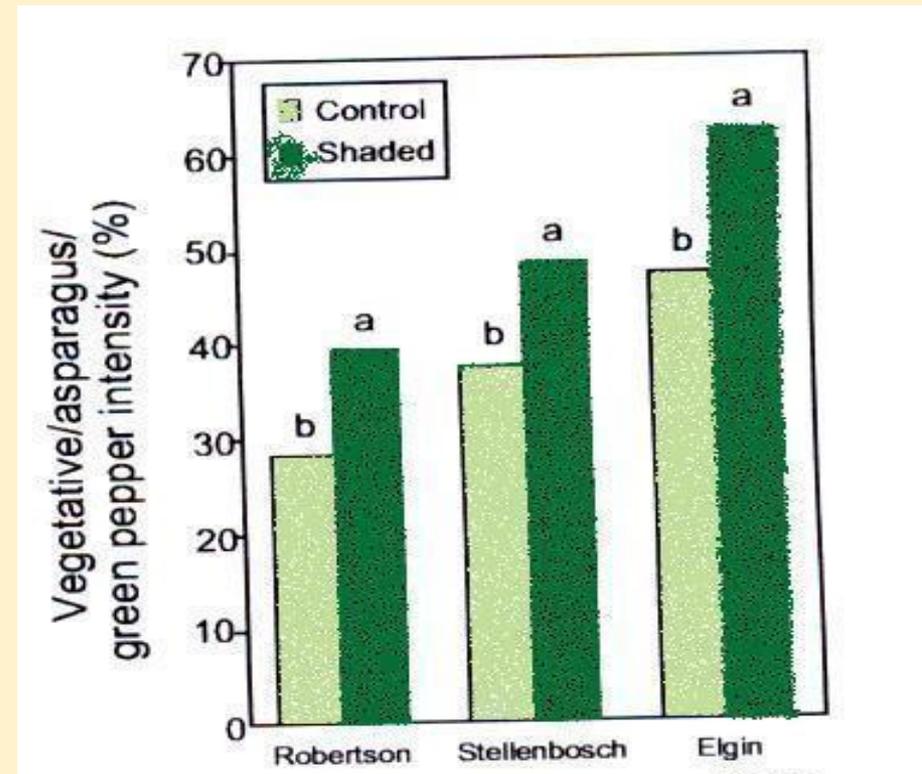
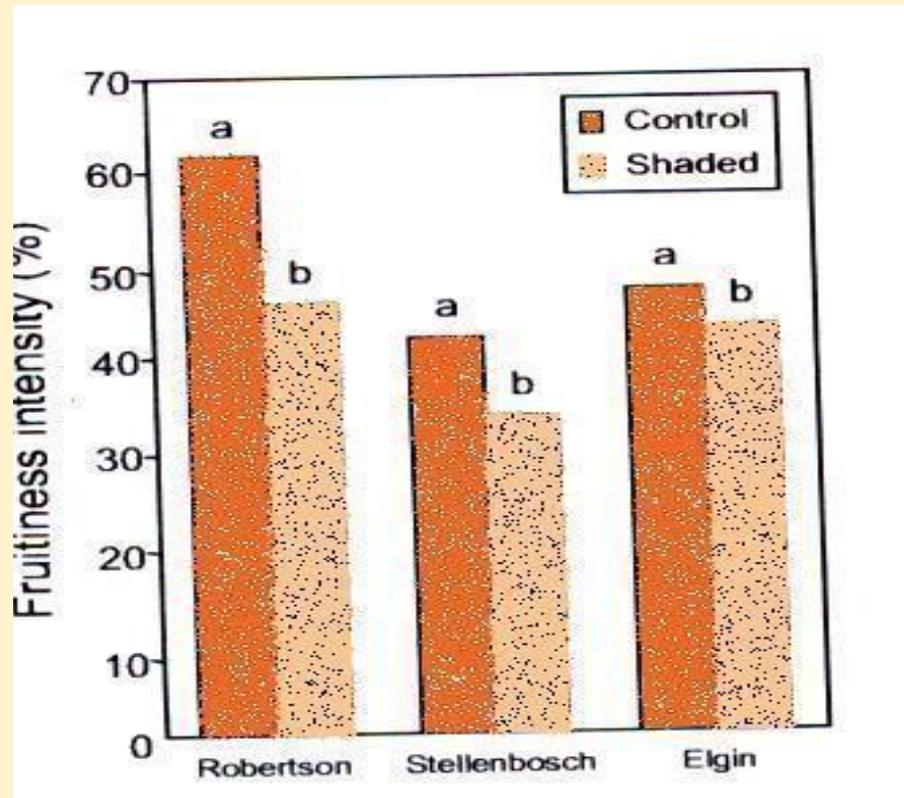
Tipicidad



- Aroma tiolado
- Notable en Sauvignon Blanc

Intensidad 10-20 UA

Influencia del sombreado sobre los aromas tiolados y aromas vegetales

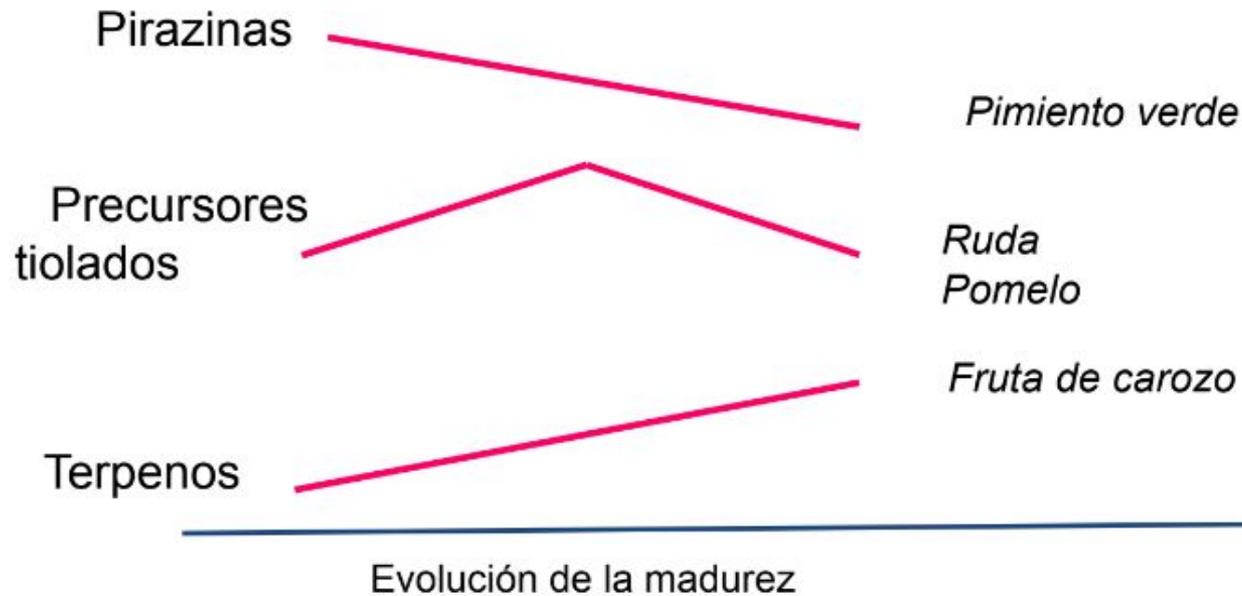


(J: Marais, 2001)

Influencia del momento de cosecha



Influencia del momento de cosecha



Requiere un vinificación muy cuidada al abrigo del aire, su mayor enemigo, que destruye rápidamente sus increíbles aromas.



Es la gran preocupación del enólogo



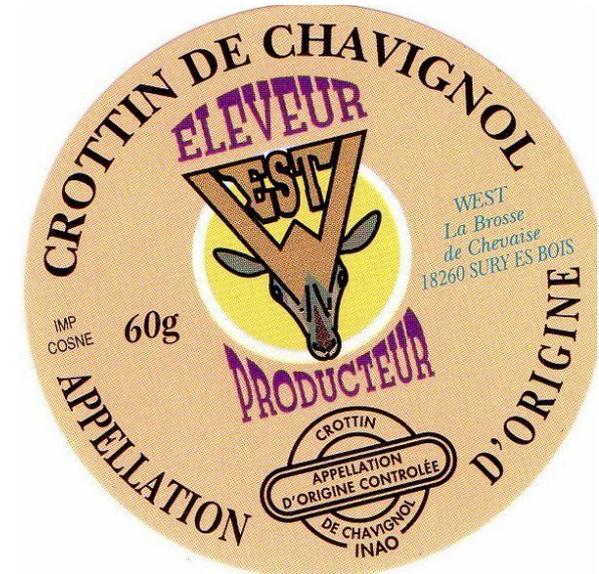
Sauvignon
Blanc & the
Controversy
of Cork
Versus Screw
Caps



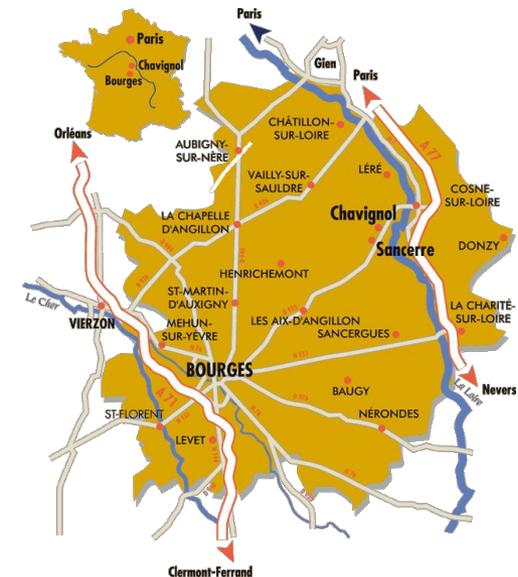
Influencia del tapado



Maridaje tradicional



Le **Crottin de Chavignol** (queso de cabra originario de la región de Chavignol cercana a Sancerre)



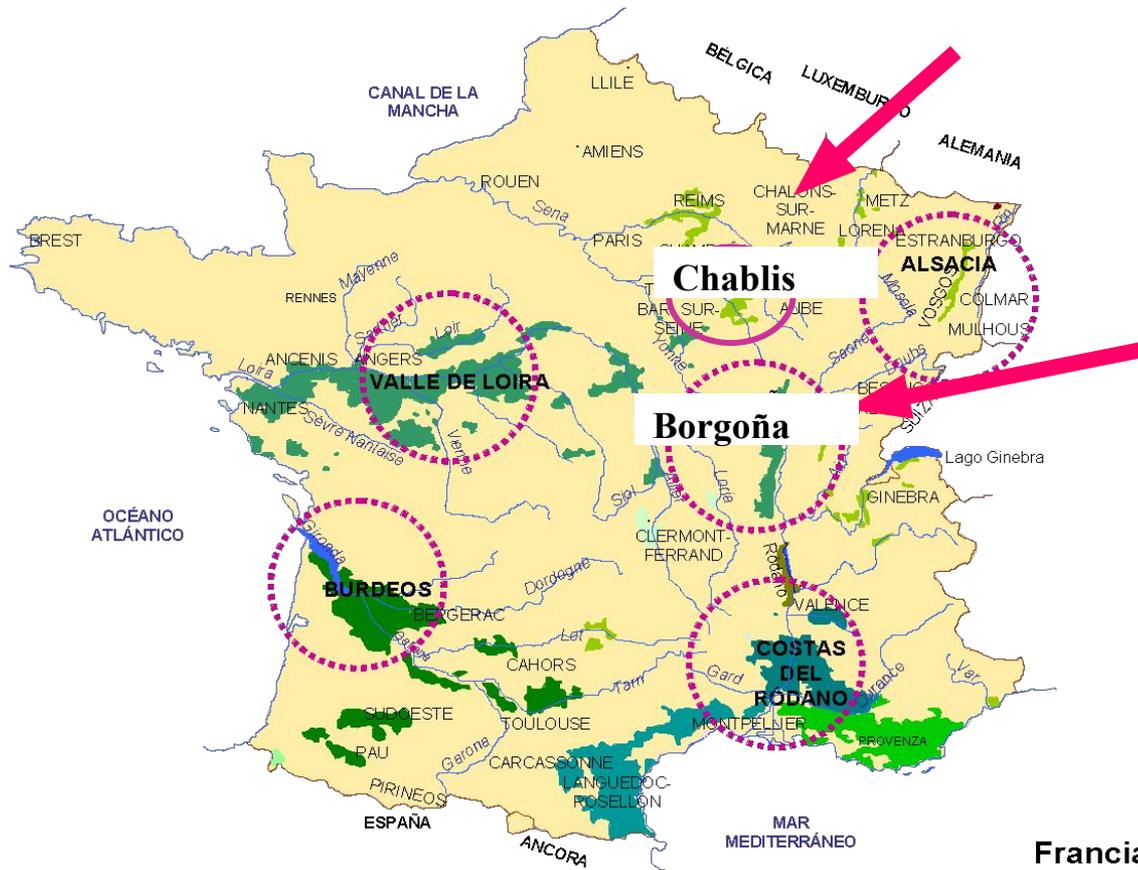


Chardonnay



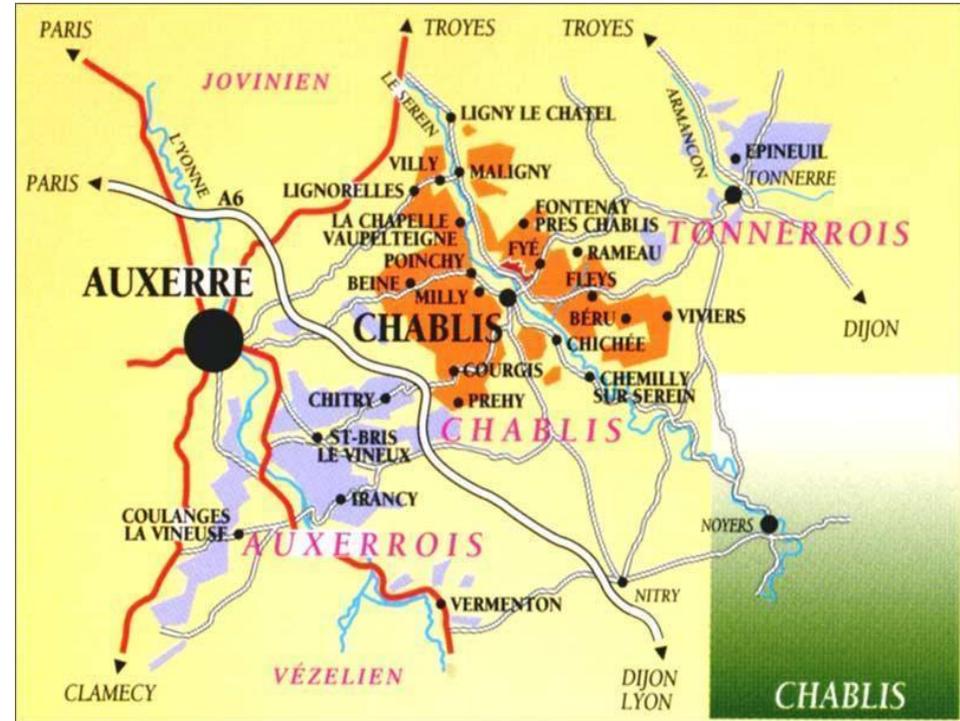
El enólogo

Origen





Chablis

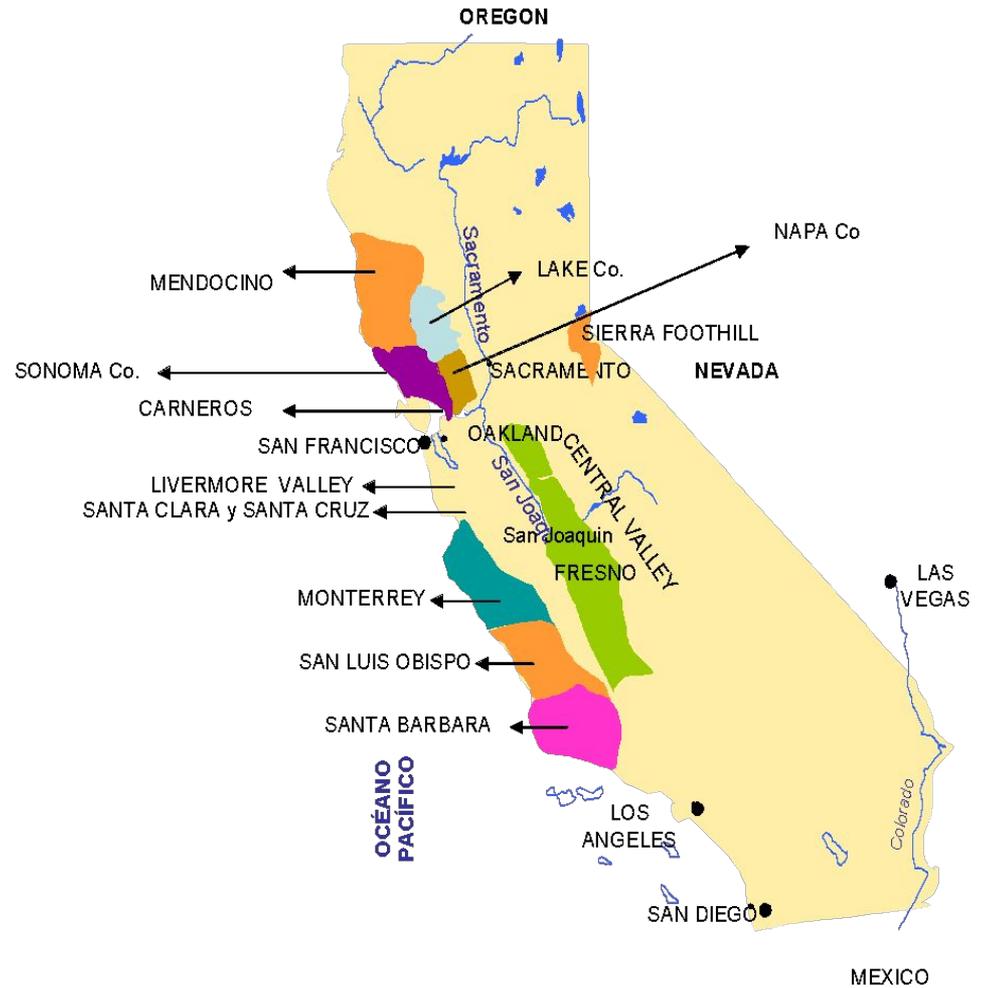




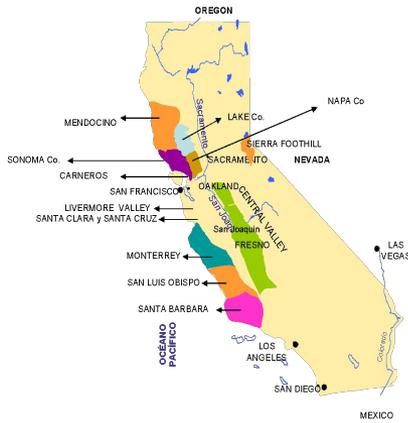
Borgoña



California. El Chardonnay “full full”



De California a Argentina



- **“Full full”**
- Uvas levemente sobremaduras
- Fermentación alcohólica y maloláctica en barricas 100%
- Batonage completo
- Aromas más complejos

Paul Hobbs



Descriptores y su origen

El rey de los descriptores

1. Momento de cosecha

2. Colocación en barricas

3. Fermentación alcohólica

4. Fermentación maloláctica

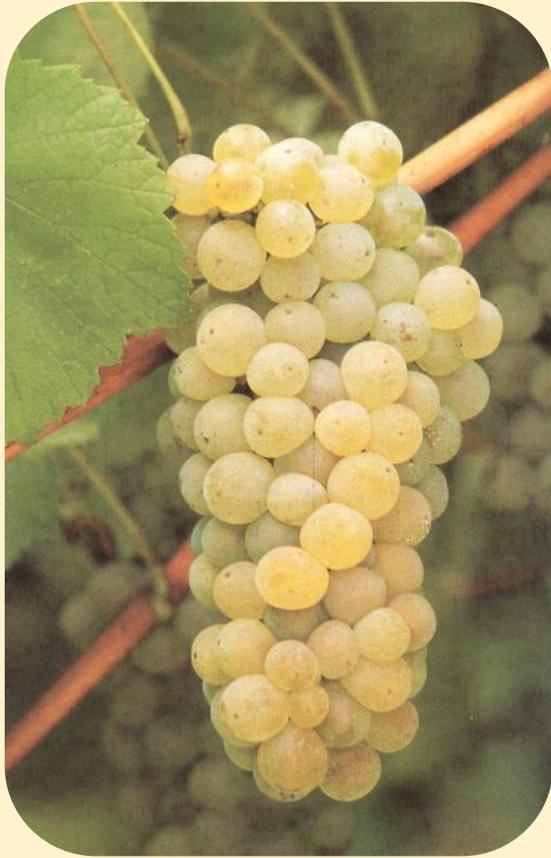
5. Bastoneo (batonage)

6. Embotellado y estacionamiento





Cosecha en punto miel

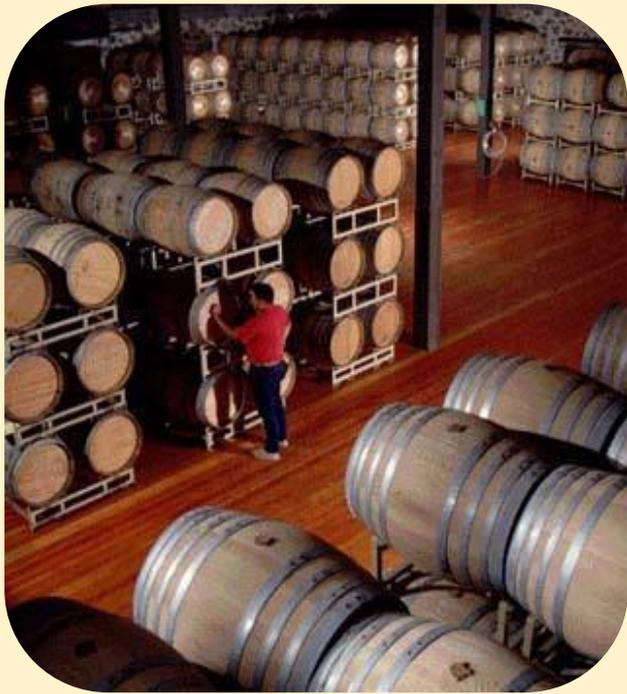


Cosecha nocturna del Chardonnay



Fermentación y estacionamiento en barricas

Aromas propios de la madera de la barrica



Ahumado

Vainilla

Clavo de olor

Originados durante la Fermentación. En barricas Fermentación alcohólica.



Aromas producidos en regiones frescas



Manzanas verdes



Piña





Aromas producidos durante en zonas cálidas





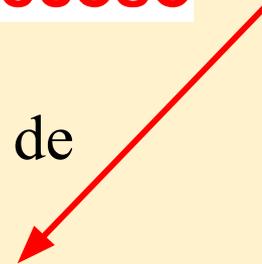
Originados durante la Fermentación maloláctica.

Eliminación
aromas herbáceos

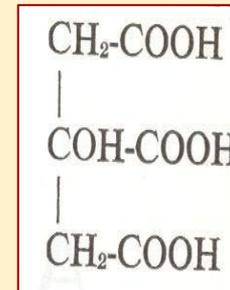
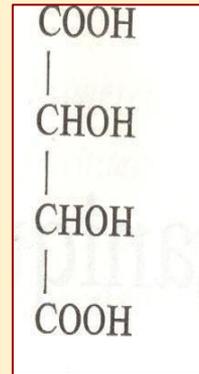
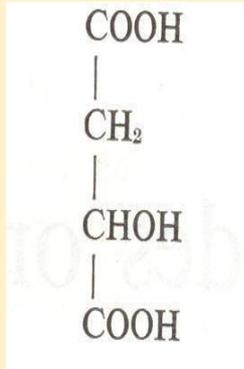


Olor mantecoso

Producción de
(diacetilo)



Ácidos provenientes de la uva



Acido tartárico

1,5 a 4g/L

Astringencia

Acido málico

0 a 4g/L

Verde.
Agresivo

Acido cítrico

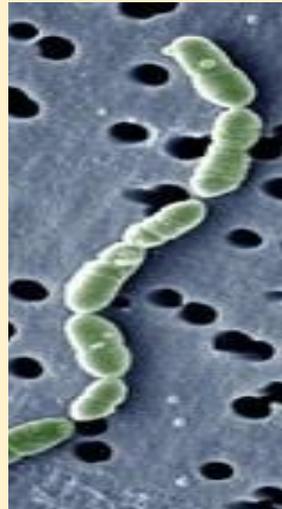
0 a 0,5 g/L

Difícil de
describir
Sensación de
frescura

Ácidos producidos durante la fermentación maloláctica

Bacteria lácticas

Acido málico



Ácido láctico. Sensación de cremosidad. Propiedades antisépticas

Cítrico



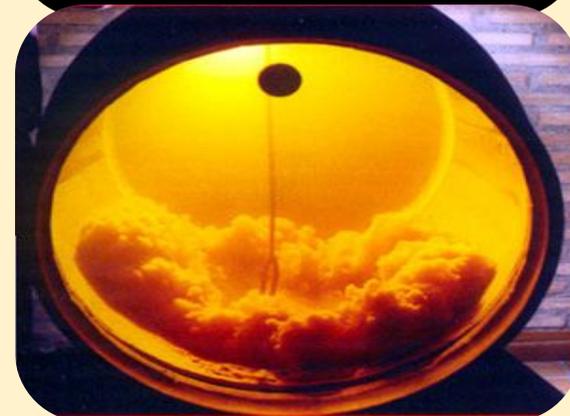
Formación de **diacetilo** (con olor a manteca)



Originados durante el bastoneo



Autólisis de las levaduras



Aminoácidos



**Otros aromas
(Pan tostado)**



Proteínas



**Taninos
suaves**

Manoproteínas



**Untuosidad
Viscosidad**

Los aromas durante el envejecimiento

- Necesita un tiempo de botella para armonizar los aromas.
- Vino que dura muchos años





Copa para el Chardonnay



- El cáliz alto permite la estratificación de los aromas
- Al beber el vino, el mismo golpea en la punta de la lengua, disimulando de este modo el amargo que suele tener esta variedad cuando ha sido elaborada en barricas de roble

▪

Recomendado



*Mollejas a la
parrilla glaseadas
con miel*



Dolly de Irigoyen



Semillon



Viticultura y
tradición





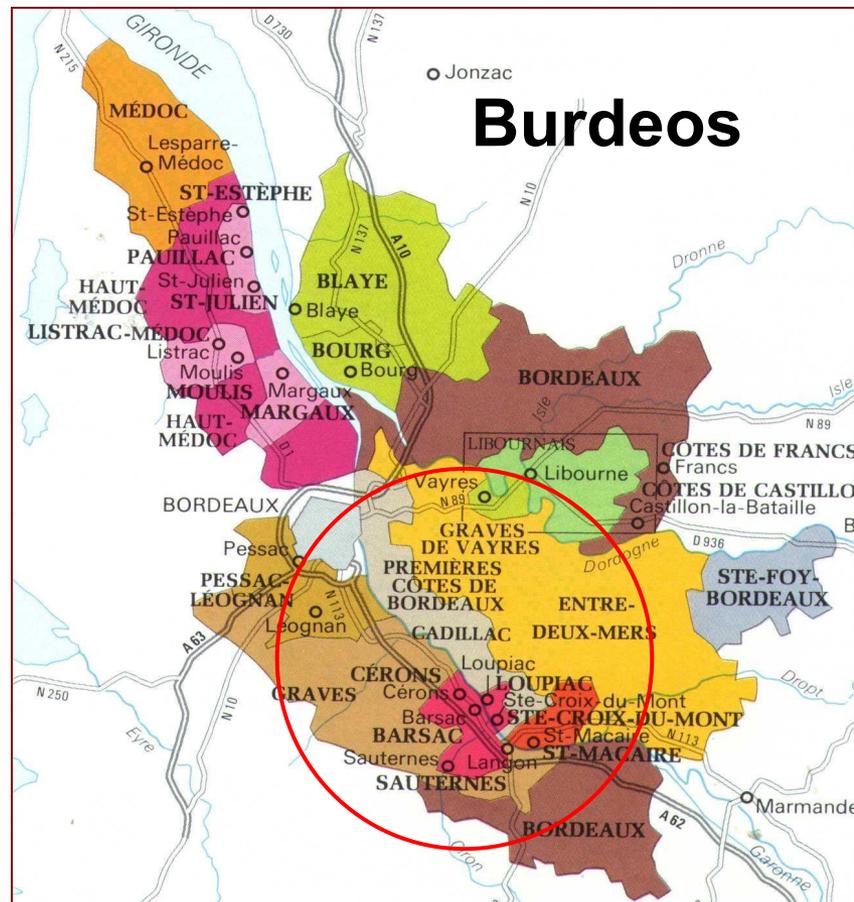
Semillon en Francia

Región de Graves

*Vinos blancos secos de Graves
(barrica)
(Blend Semillon Sauvignon)*

Región de Sauternes

*Vinos dulces con
“Pourriture Noble”
(Blend Semillon
Sauvignon y Muscadelle)*





Semillón en Australia



Hunter Valley
2012
SEMILLON

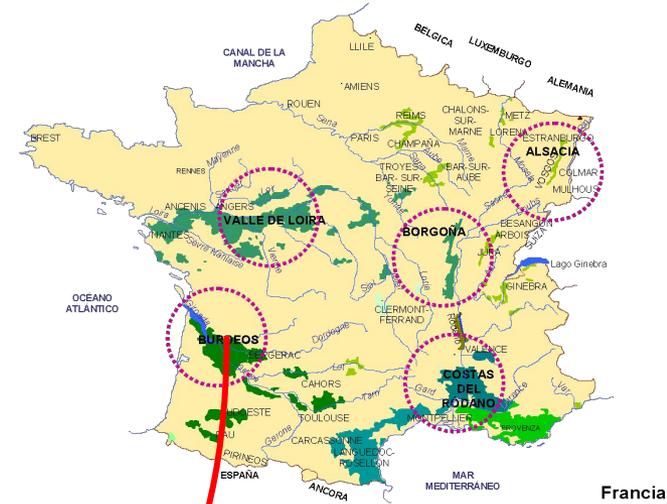


El Semillón de Argentina



Hoja contorsionada

Semillón



Una historia parecida
al Malbec





La Música de los 50 y el Semillón



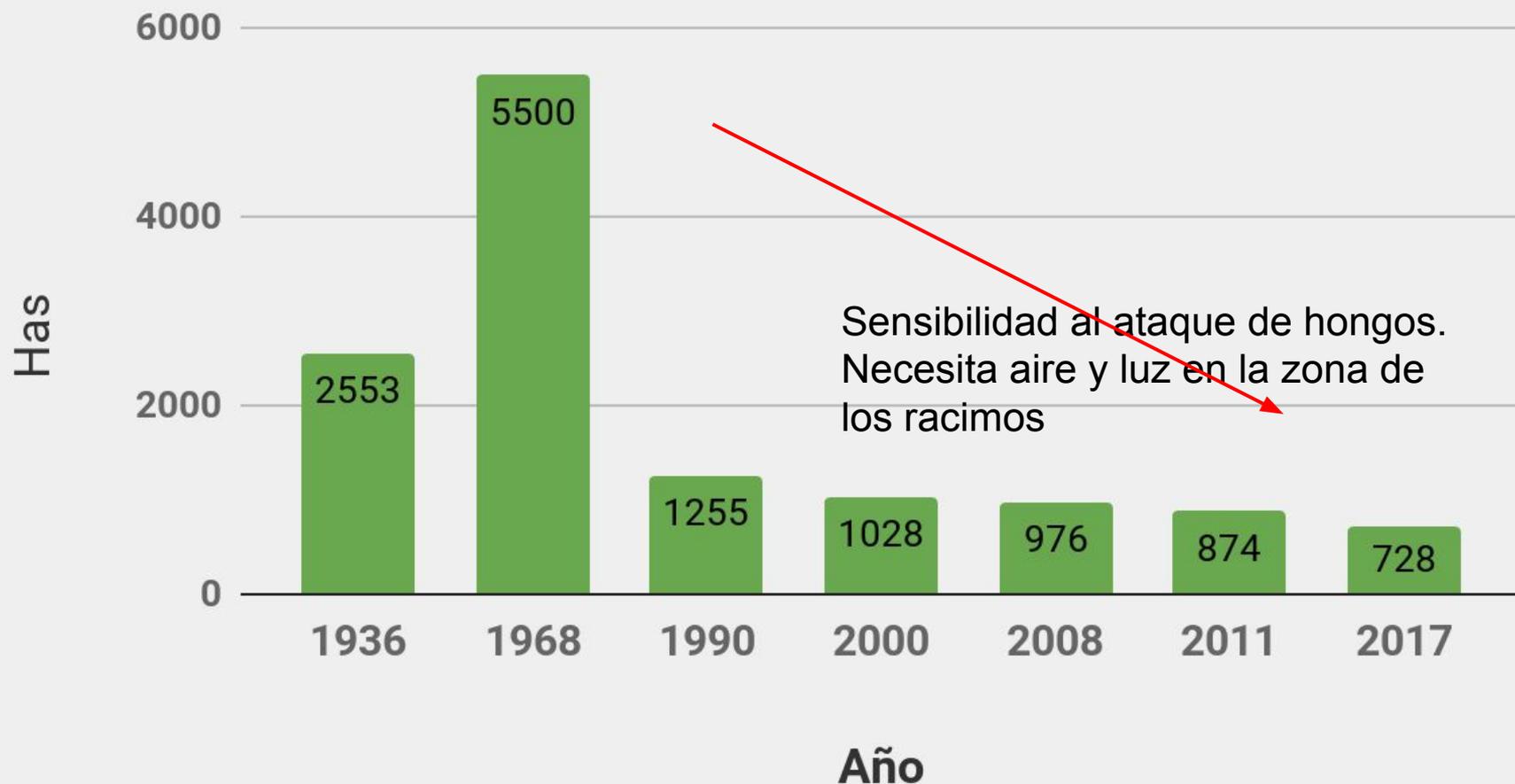
"Si hablo así "al uso
nostro" sin
metáforas
galanas, pa'
batirte, no
confundas,
vinagre con
semillón." (Pifia)

"Porteño nací, no he de
cambiar, si ceno en el Ritz o en
el Alvear. A mí me da igual un
bodegón, un vino del Rhin o un
Semillón". (Porteñazo)



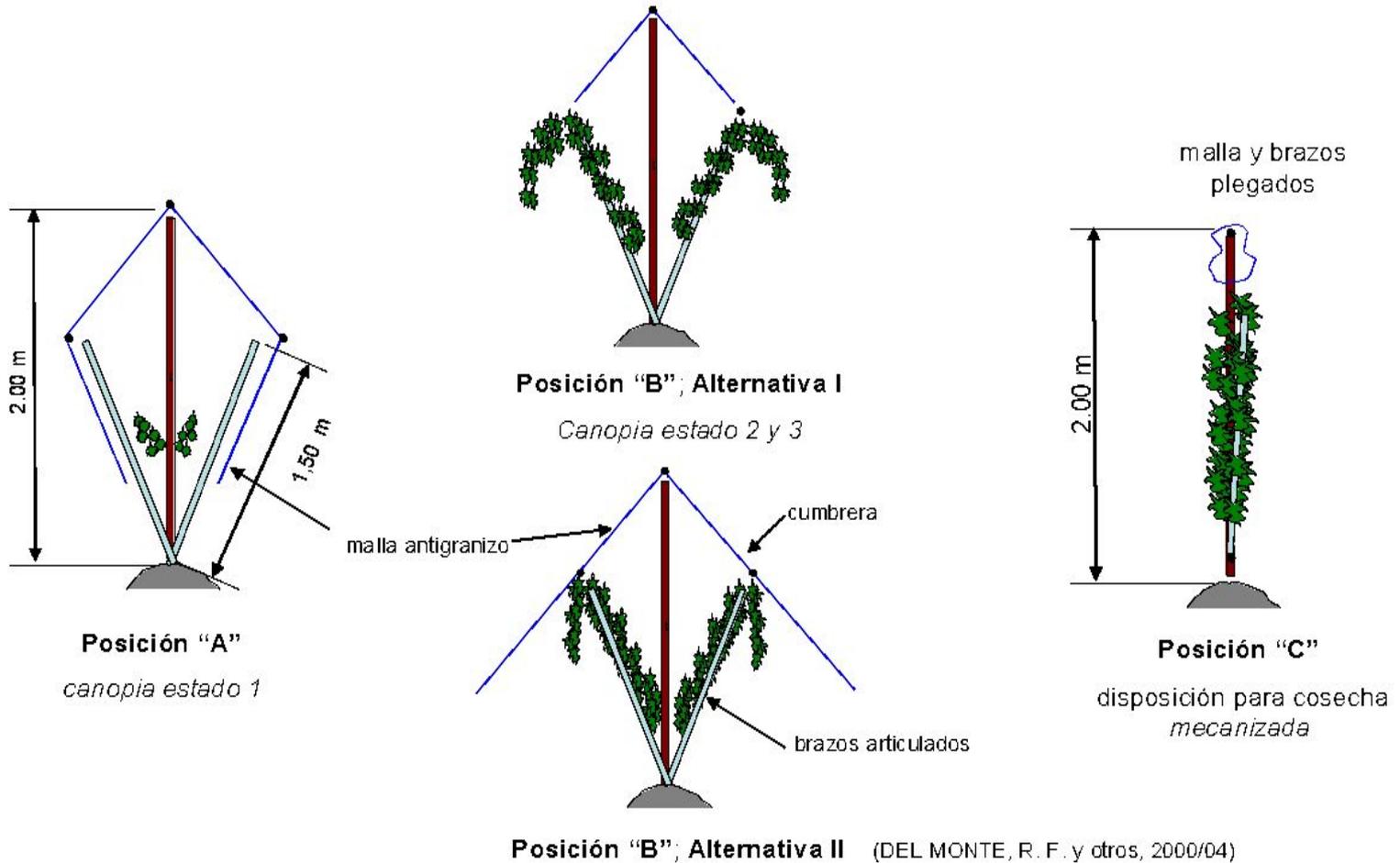


Superficie implantada con Semillon en Argentina





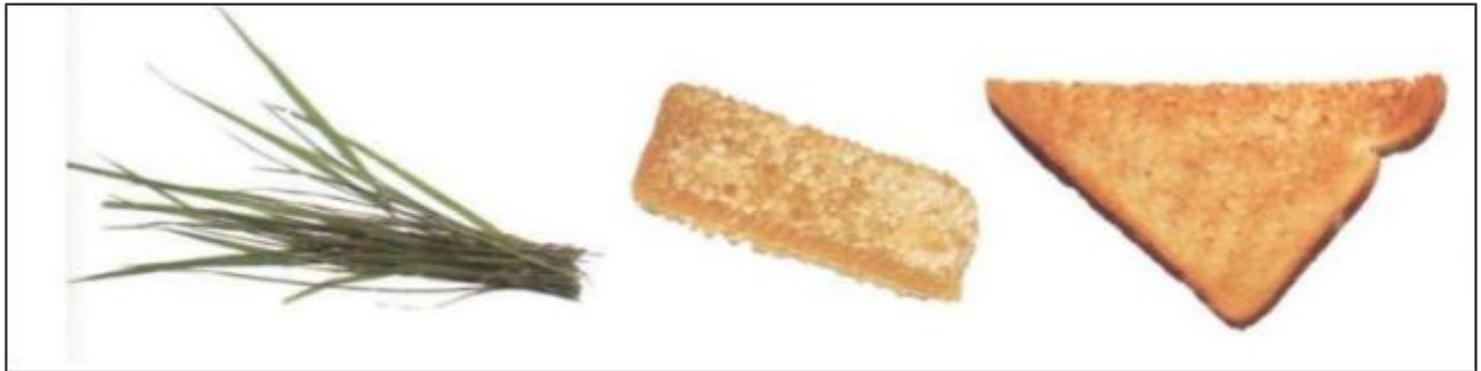
YBM Brazo Móvil INTA



Los aromas y la madurez del Semillón



Aroma citrico en cosechas tempranas



Pan tostado, miel y hierbas en uvas con mayor madurez

Semillón. Vino blanco seco



Semillón cosecha tardía



“Lo mejor”



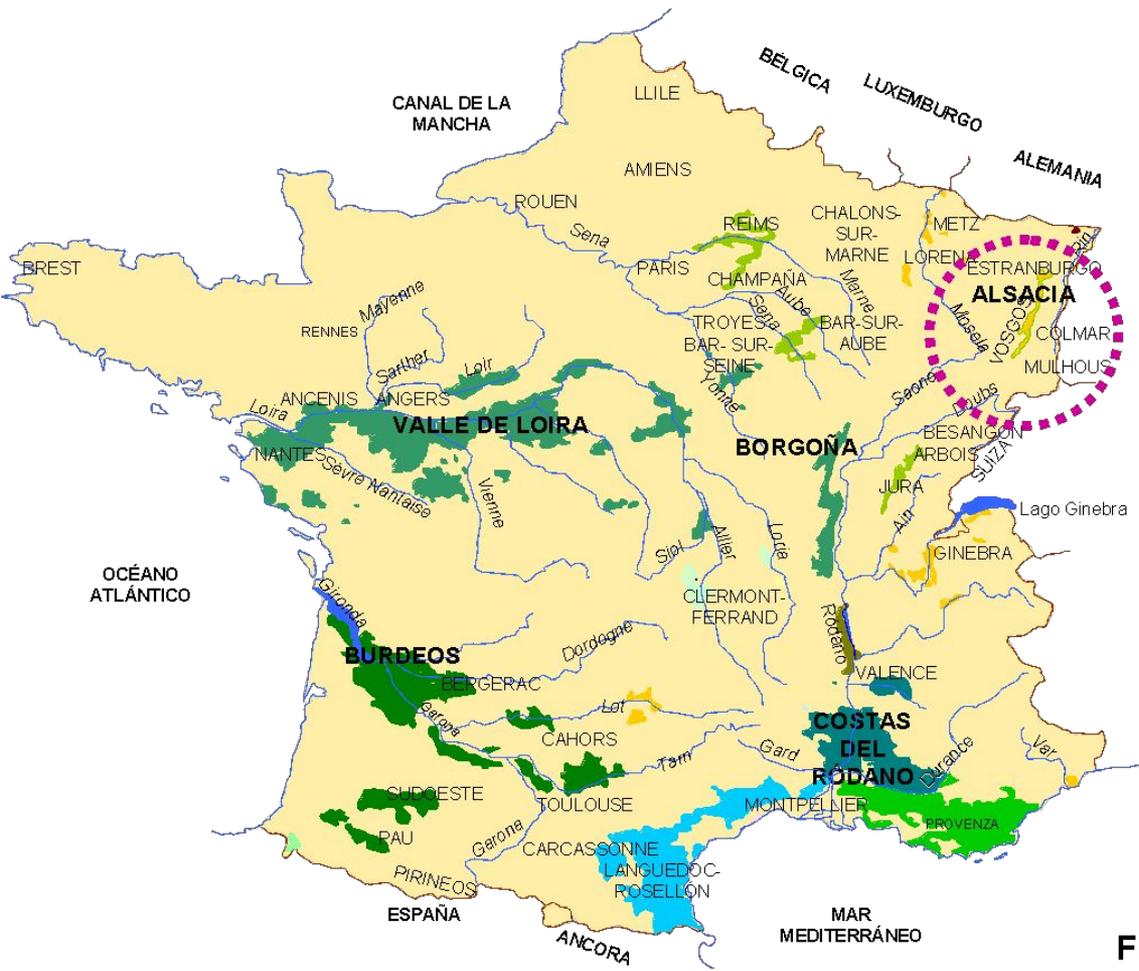
¿Un futuro parecido al Malbec ?



Riesling



El aroma mineral



Francia



Alemania

Bajo tenor
alcohólico y alta
acidez tartárica
con ausencia de
ácido málico

Algo amargo. Se
compensa con algunos
gramos de azúcares

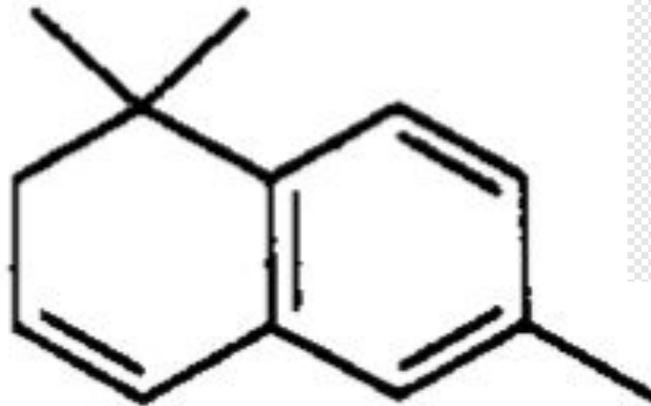


Clasica botella Alsaciana

Riesling envejecidos. Aroma mineral



Gasolina



TDN





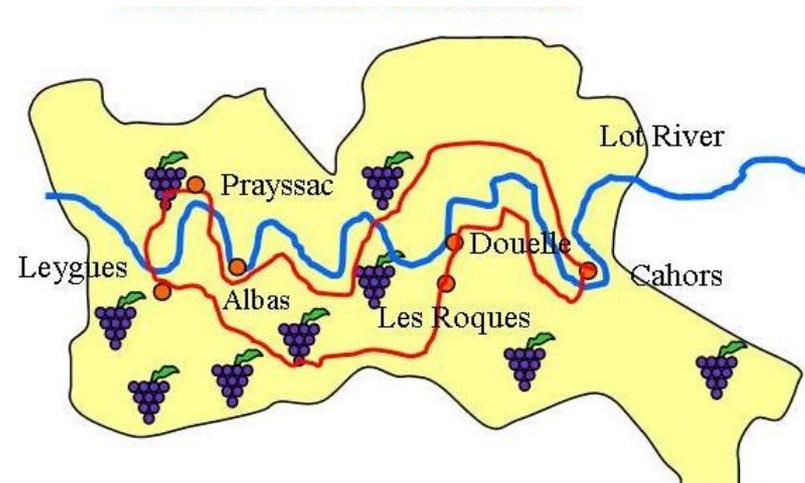
Malbec



El paisaje

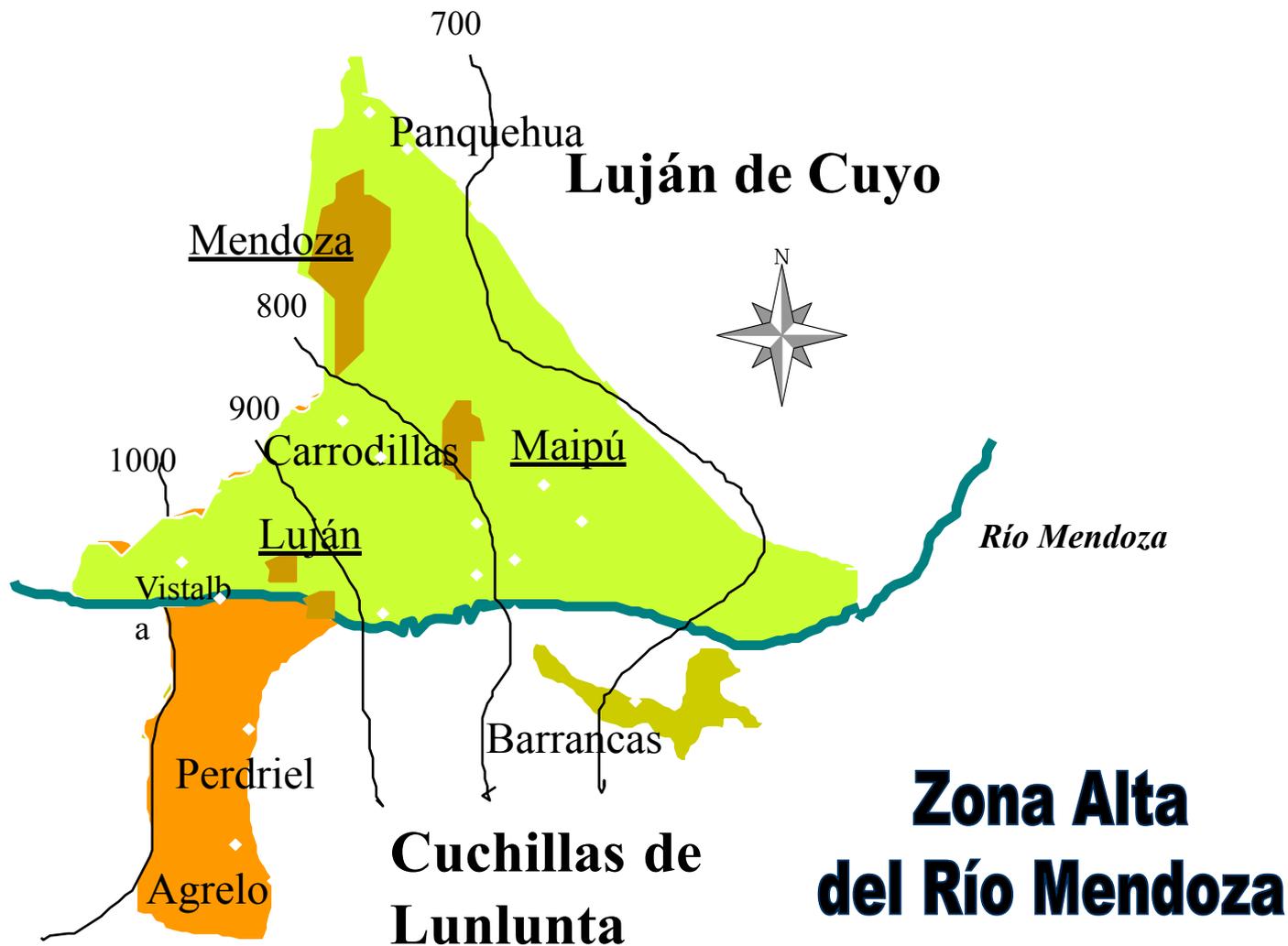


“El vino negro de Cahors”





El Malbeck Tradicional





Características del vino



Sin aromas propios de la variedad
Aroma marcado a frutas rojas

Mucha intensidad de color

Color violeta

Astringencia suave

Entrada dulce

Características del vino

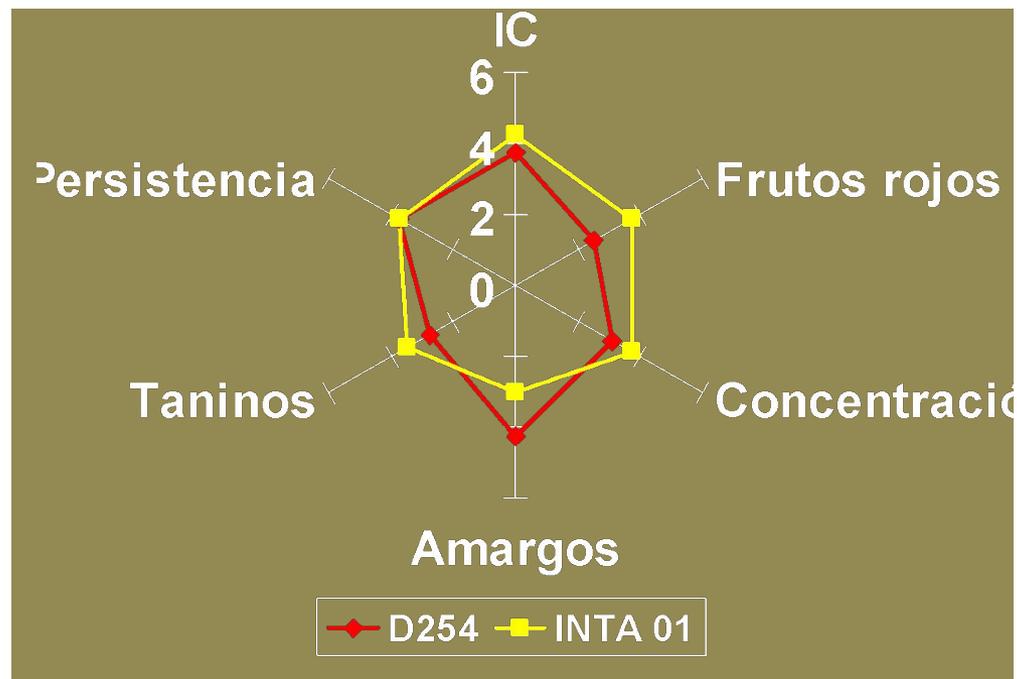
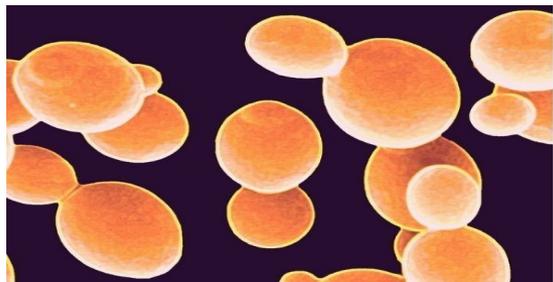


- .Mucha intensidad de color
- .Color violeta
- .Aroma marcado a frutas rojas.
- .Sin aroma de impacto conocido.
- .Baja acidez
- .Taninos suaves
- .Dejo dulce



Sin aromas propios de la variedad

Aromas de fermentación producidos por las levaduras



- La ausencia de aromas propios del cepaje, permite la plena expresión de sus típicas notas a **frutos rojos**, que se deben a ésteres producidos por las levaduras.

Los aromas ambientales

- También sería esto la causa de la notable modificación aromática que se percibe en vinos de viñedos implantados en las cercanías de plantas odoríferas.



Albahaca



Eucaliptus



Características del vino



Características del vino



- .Mucha intensidad de color
- .Color violeta
- .Aroma marcado a frutas rojas.
- .Sin aroma de impacto conocido.
- .Baja acidez
- .Taninos suaves
- .Dejo dulce

Sin aromas propios de la variedad
Aroma marcado a frutas rojas

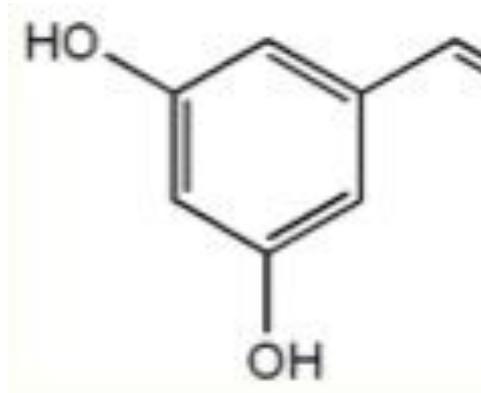
Mucha intensidad de color

Color violeta

Astringencia suave

Entrada dulce

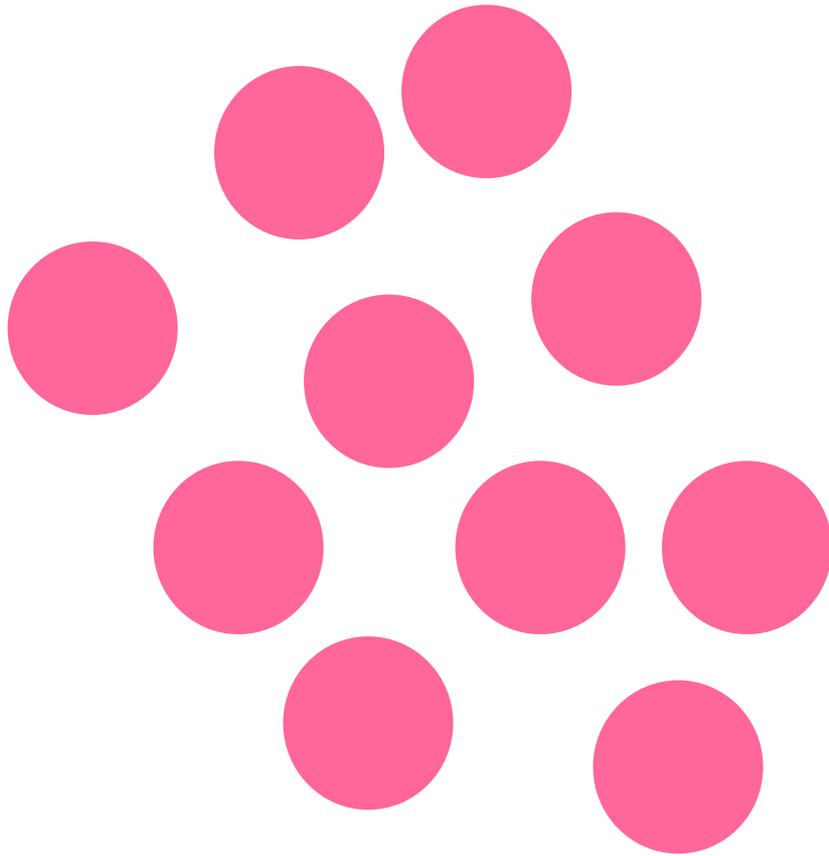
Los polifenoles del vino



Los antocianos. Responsables del color del vino.
Se encuentran en tres formas :
(Libres copigmentados y polimerizados)

Los taninos. Responsables de la astringencia

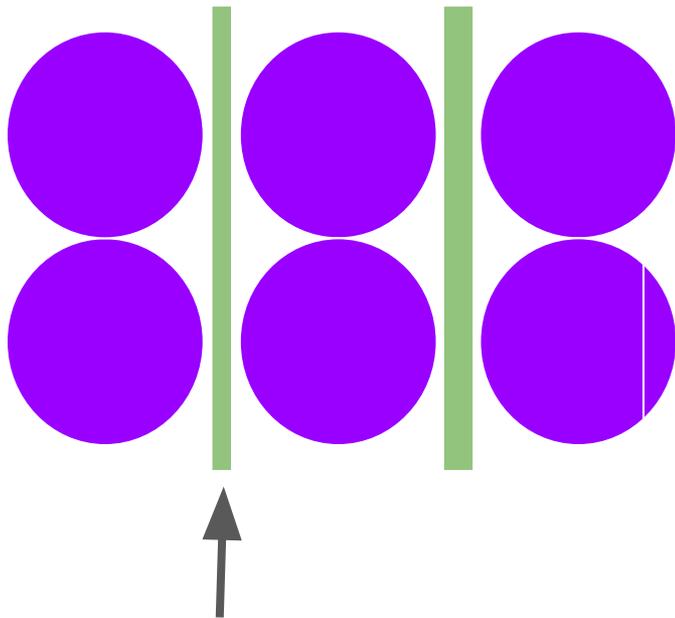
1. Antocianinas libres son inestables



Son de fácil
oxidación y el
color del vino cae
rápidamente toma
tonalidad cobriza

Antociananas unidas a los copigmentos (copigmentación)

Color violáceo



Copigmentos

Son temporalmente estables y propias de los vinos nuevos

Toman color violeta (Malbec)

Notable copigmentación del MALBEC



1

Malbec



3

Cabernet Sauvignon

Antocianinas unidas los taninos (polimerización)

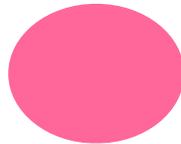
La crianza del vino

Color rojo
violáceo



Taninos

Etanol



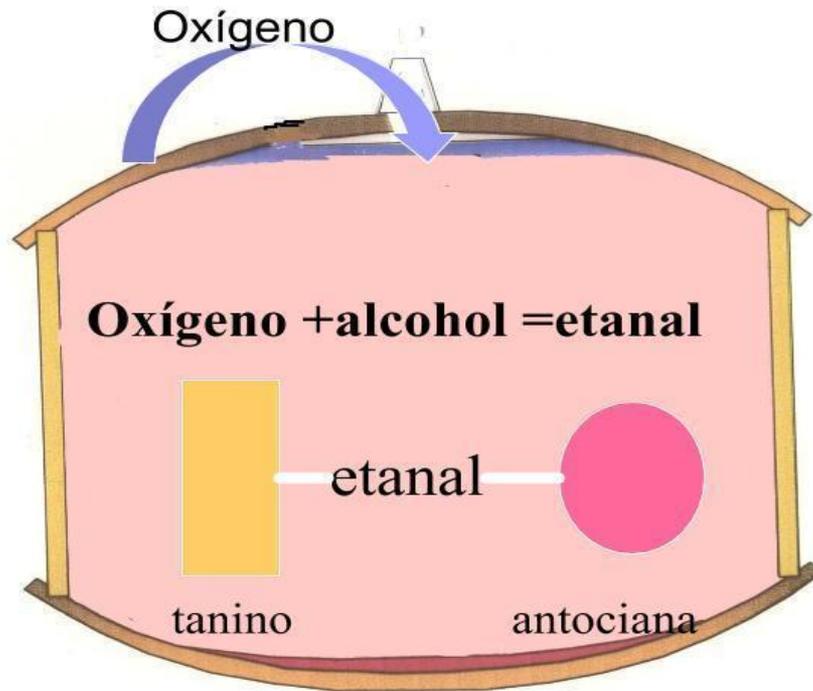
Antocianinas

Unión que estabiliza el color y disminuye la astringencia

Son de color rojo violáceo.

Son estables en el tiempo y su obtención es el objetivo de la crianza

Formación del etanal en barricas



El oxígeno que entra a la barrica oxida al alcohol.

El etanal huele a manzana verde y describe a vinos prontos a oxidarse

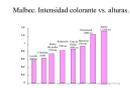
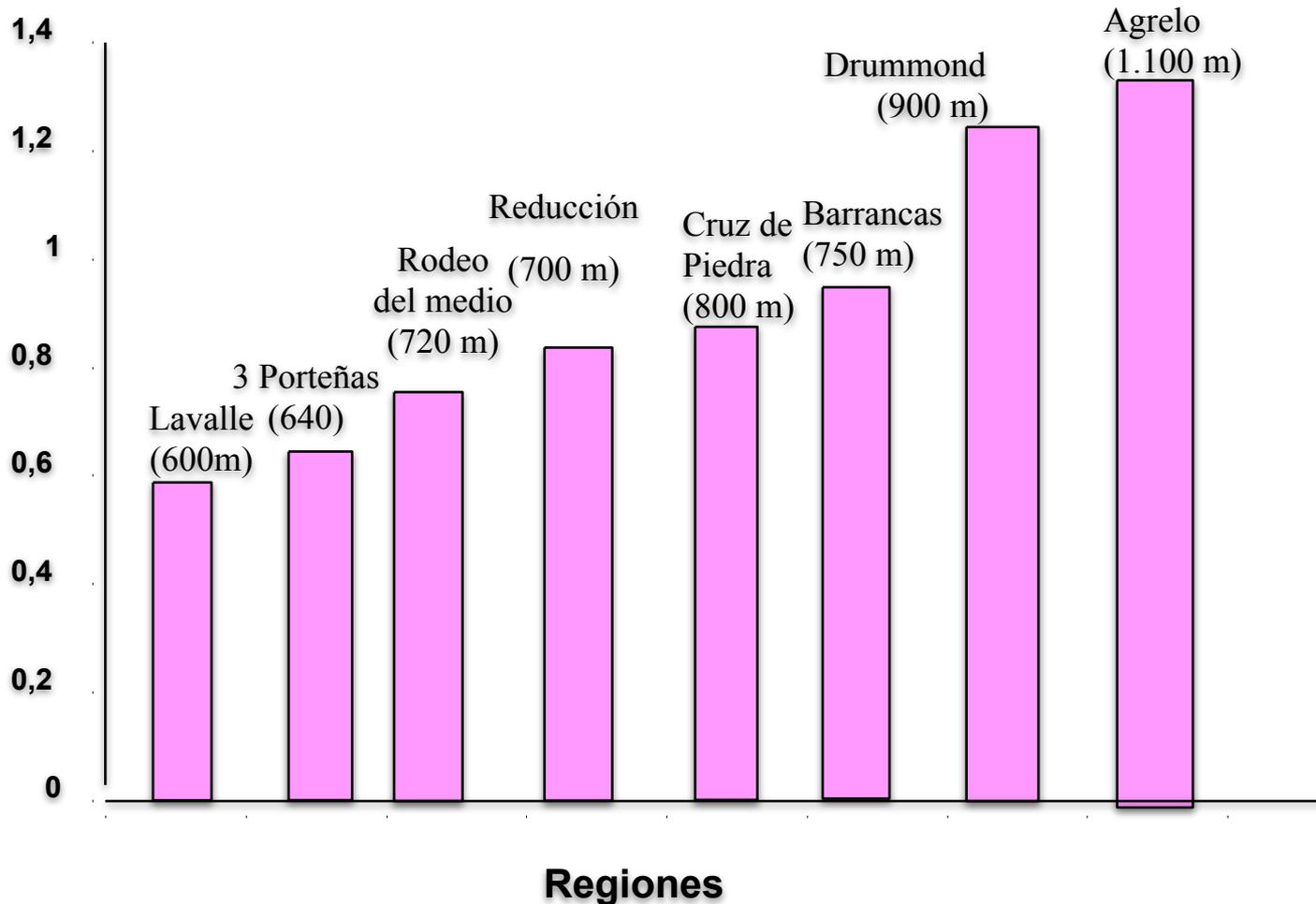
La sensación de astringencia



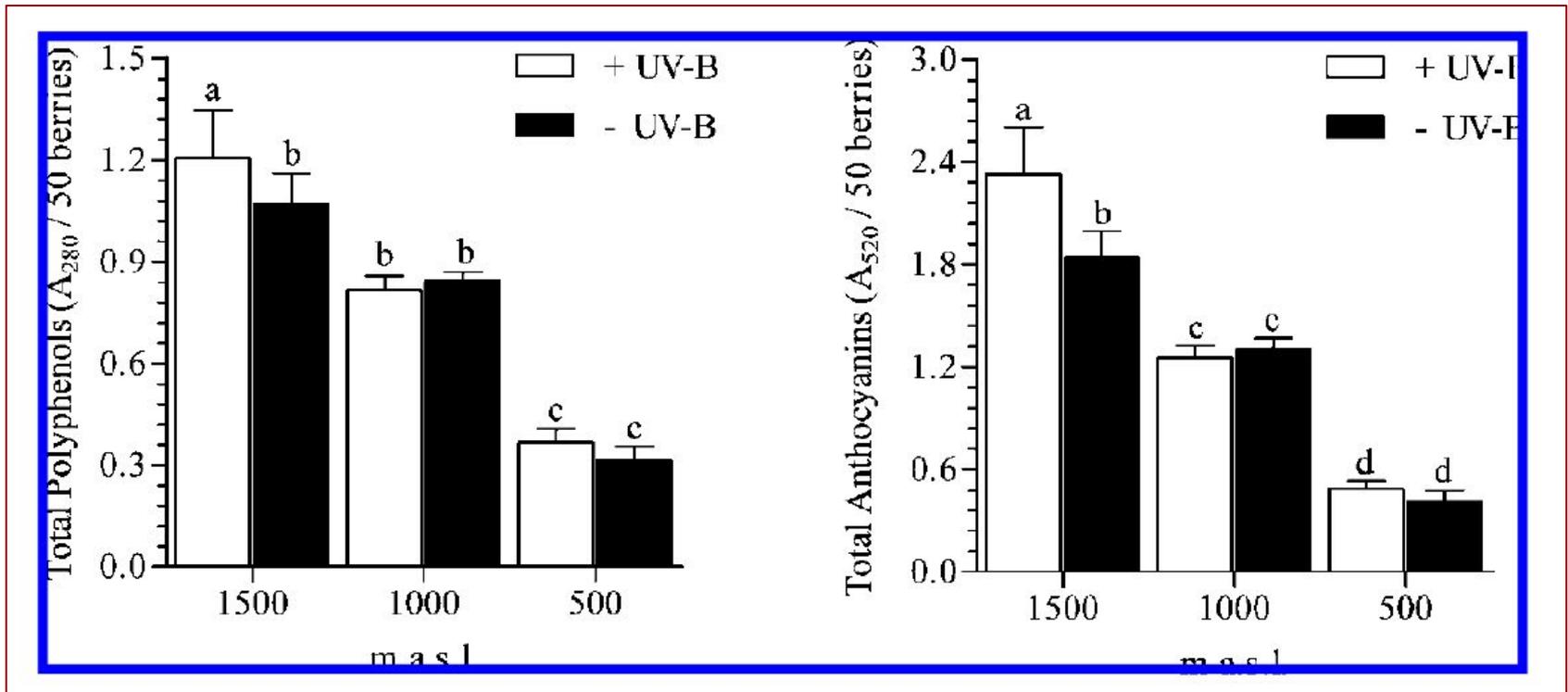
El taninos
coagula las
proteínas
(prolina) de la
saliva y
produce una
sensación de
sequedad en
el paladar y
los dientes

Sensación
táctil

Malbec. Intensidad colorante vs. alturas.

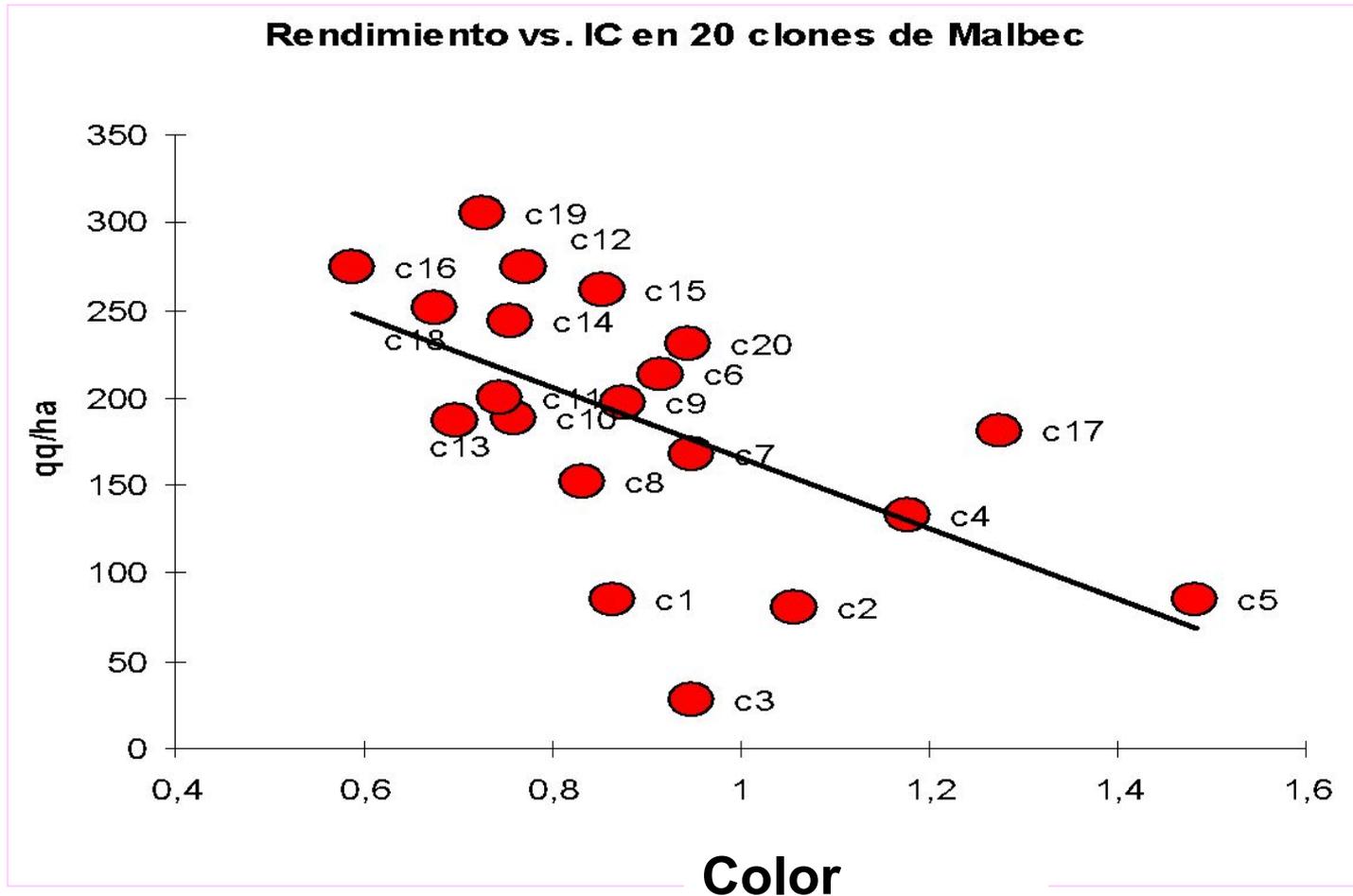


Influencia de los rayos UV. las alturas

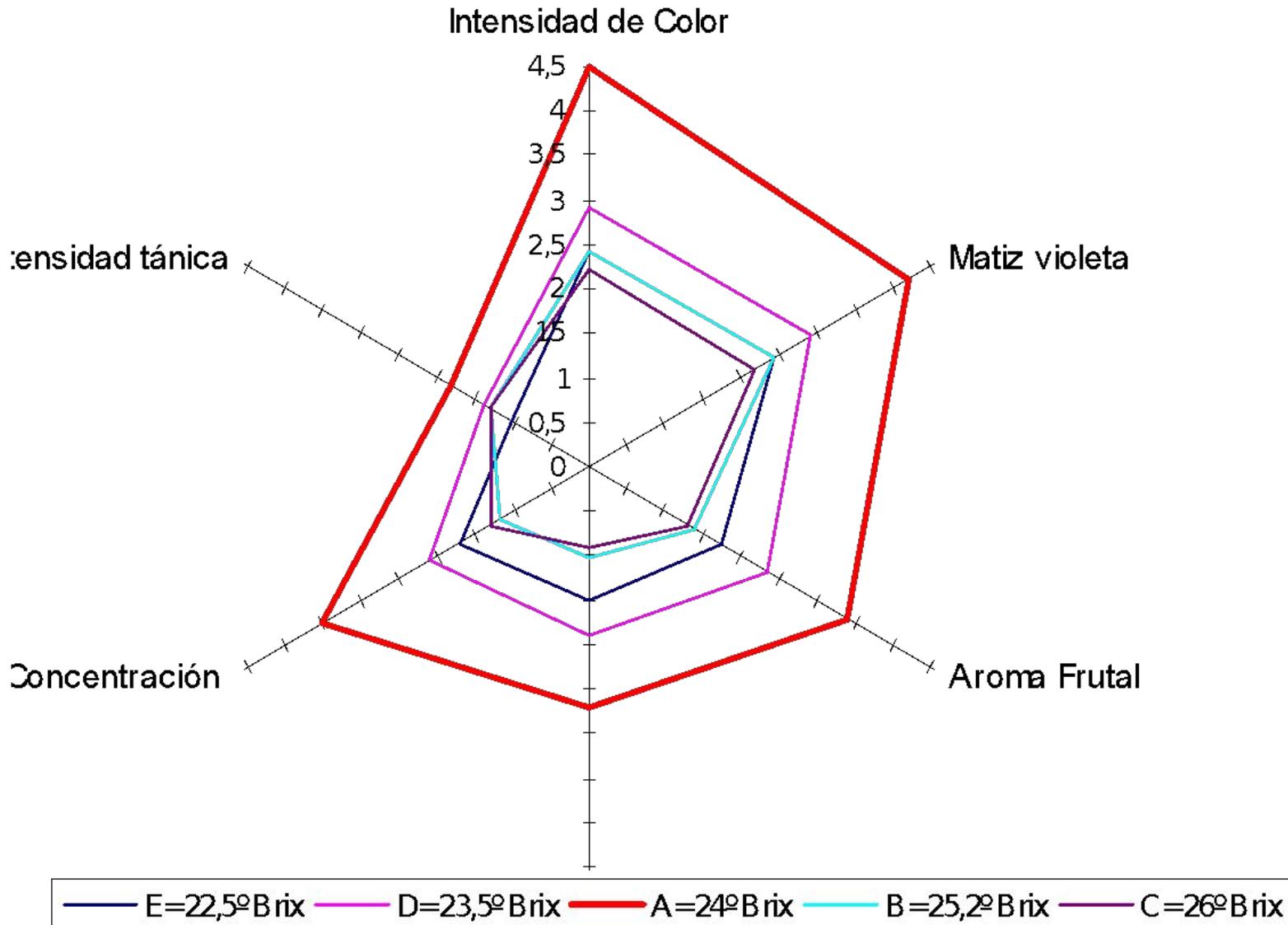




Gran variabilidad genética. Clones



Influencia momento de cosecha ↑





Infaltable



Cabernet Sauvignon [↑]



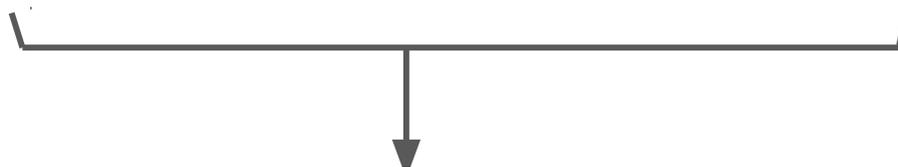
La experiencia



Sauvignon Blanc



Cabernet-Franc



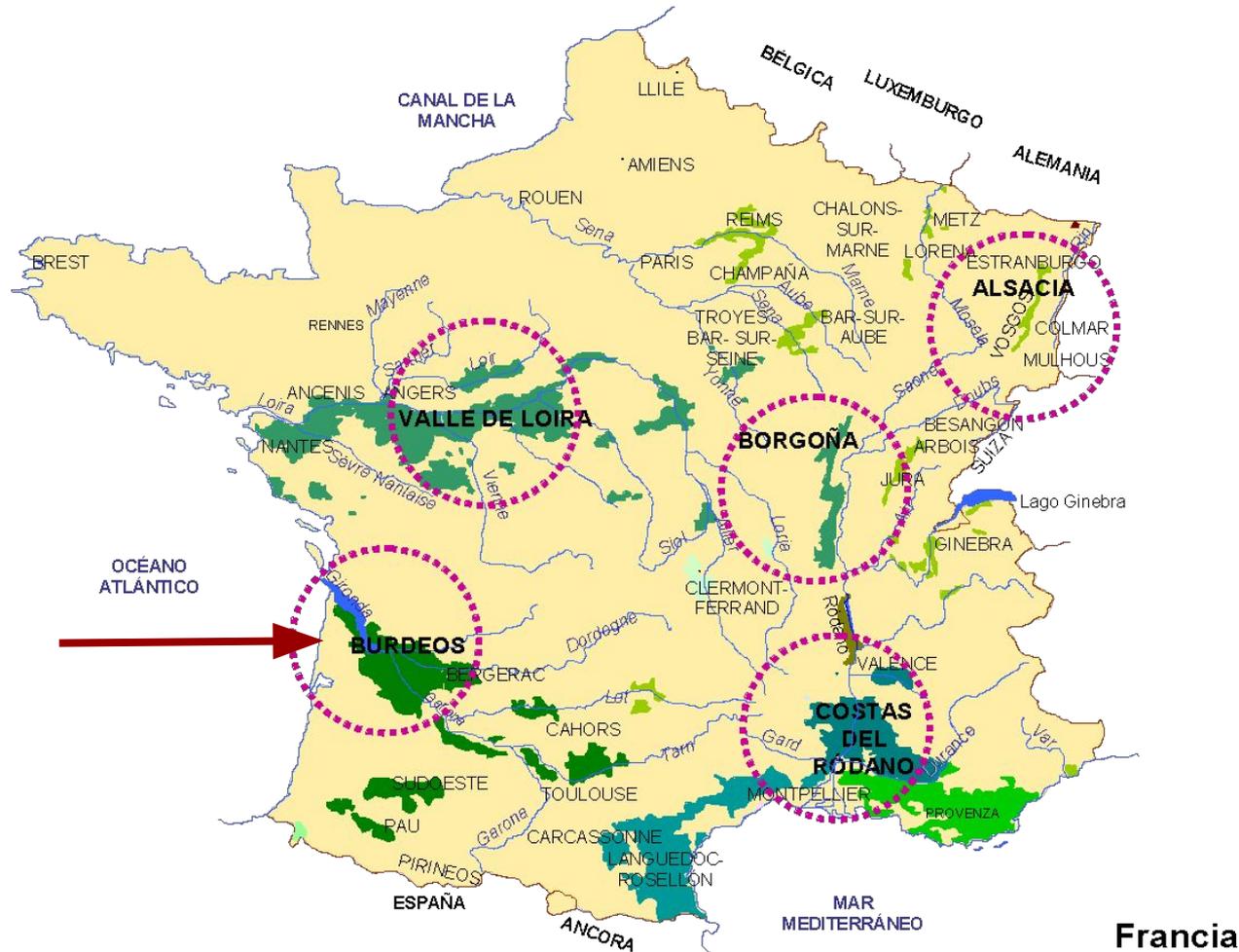
Aorte sensorial de ambas variedades

Cabernet-Sauvignon

Cabernet-Sauvignon



- **#Origen geográfico.** Uva típica de la región de Burdeos. Se hacen blends con otros cepajes (5)



R. Gironde



FRANCE



St. Estephe

Pauillac

St. Julien

HAUT-MEDOC

Margaux

Dordogne

Pomerol

Bordeaux

St. Emillion

R. Dordogne



R. Garonne



Garonne

Entre-Deux-Mers

Pessac-Lognan

FRANCE

Graves

Barsac

Bordeaux

Sauternes





El Cabernet Sauvignon en el mundo

Cabernet-Sauvignon



Cultivo del Cabernet Sauvignon en el mundo

340.000 hectáreas

Cabernet-Sauvignon



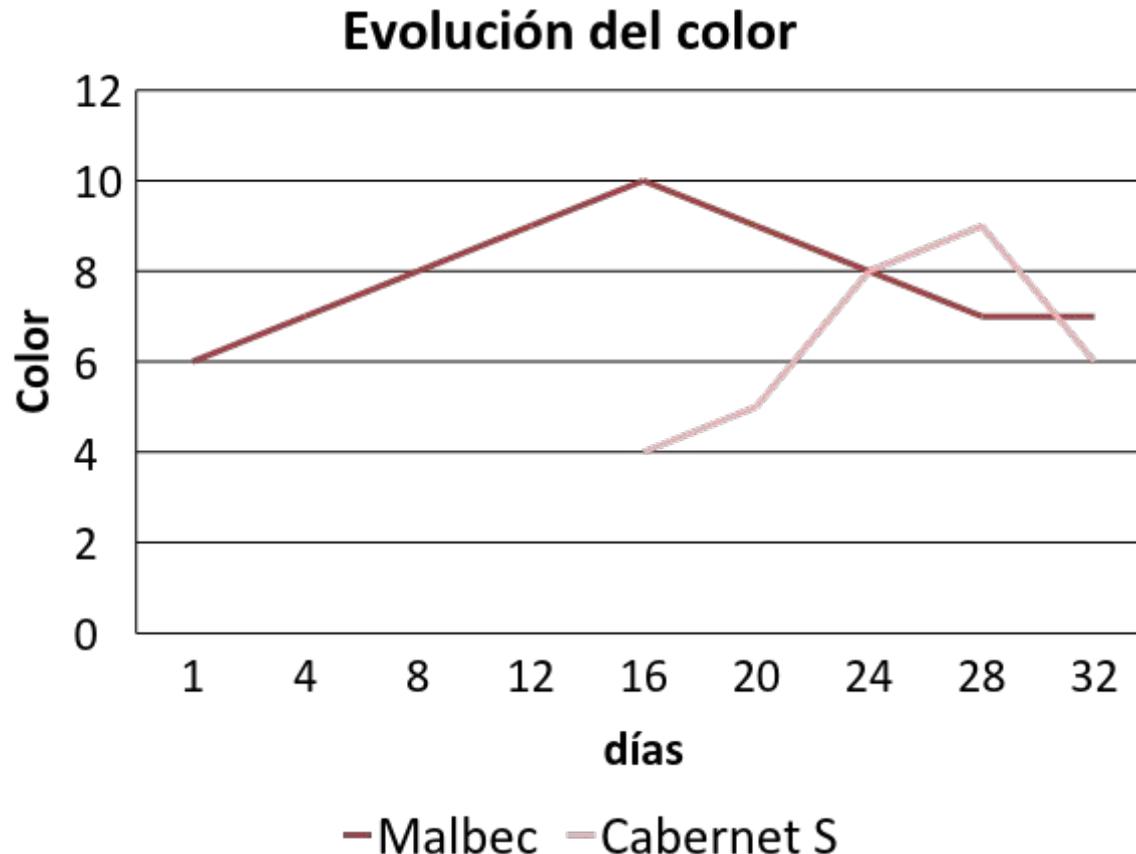
- **#Uva.** Variedad muy plástica. Hollejo duro con aroma a Piracina. Muchos taninos en semillas y hollejos.



Cabernet-Sauvignon



- **#momento de cosecha.** Dificultad para madurar en zonas «frías». Difícil de determinar el momento de cosecha



Cabernet-Sauvignon



- # Uva presencia de piracinas (**pimiento verde**) que pasan al vino. Retardando la cosecha o aumentando la luminosidad disminuyen.





Modulación de los tenores de Piracinas

- Mucha cantidad en viñedos vigorosos o sombreados



Cafayate



Chile

Puede llegar a 20 UNIDADES OLFATIVAS

Modulación de los tenores de Piracinas

Termovinificación



Cabernet-Sauvignon



- # Vino. Color

Menos color y matiz violeta (menos copigmentado) que Malbec



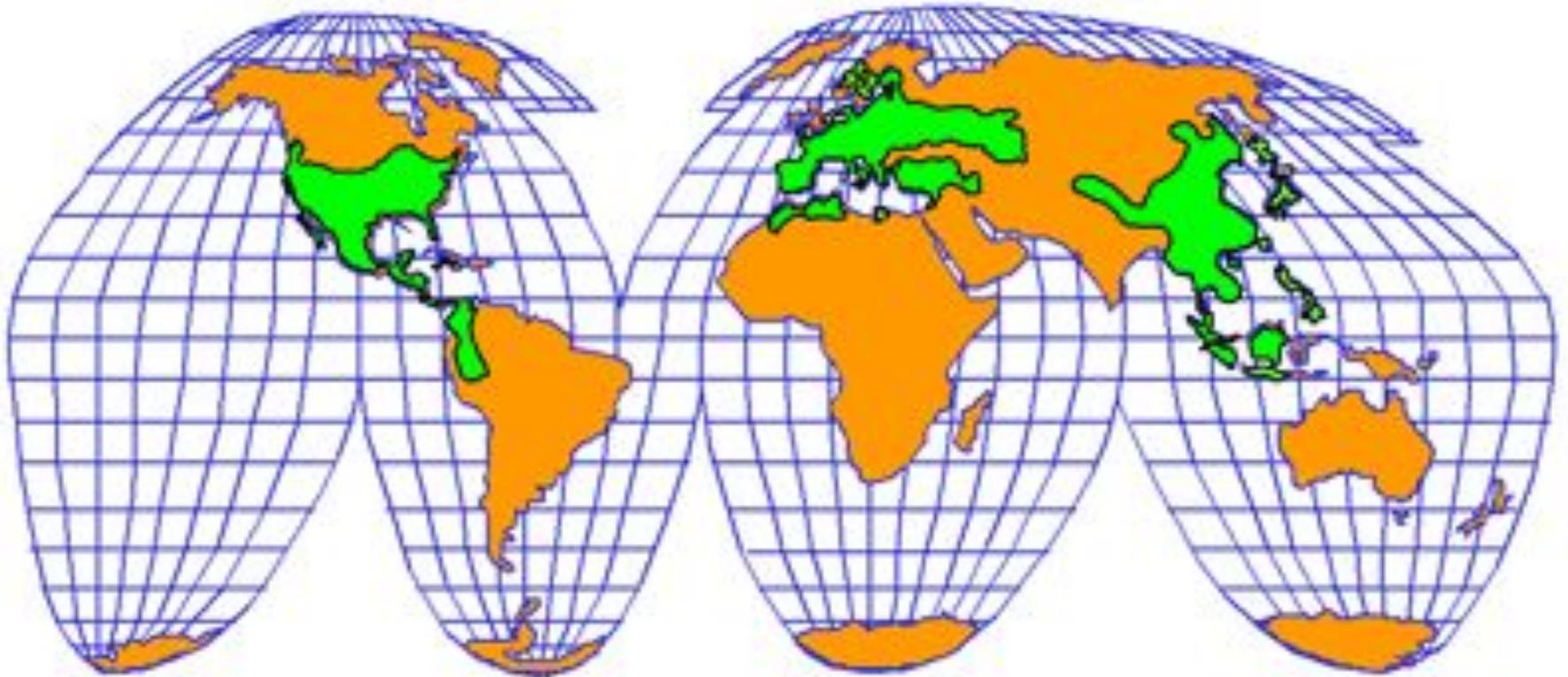
Influencia de la crianza en barrica de roble



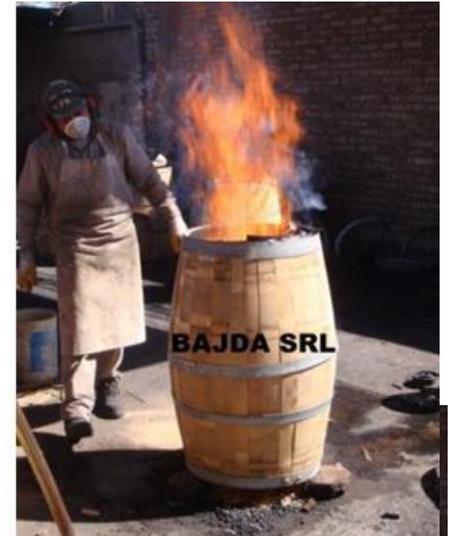
h



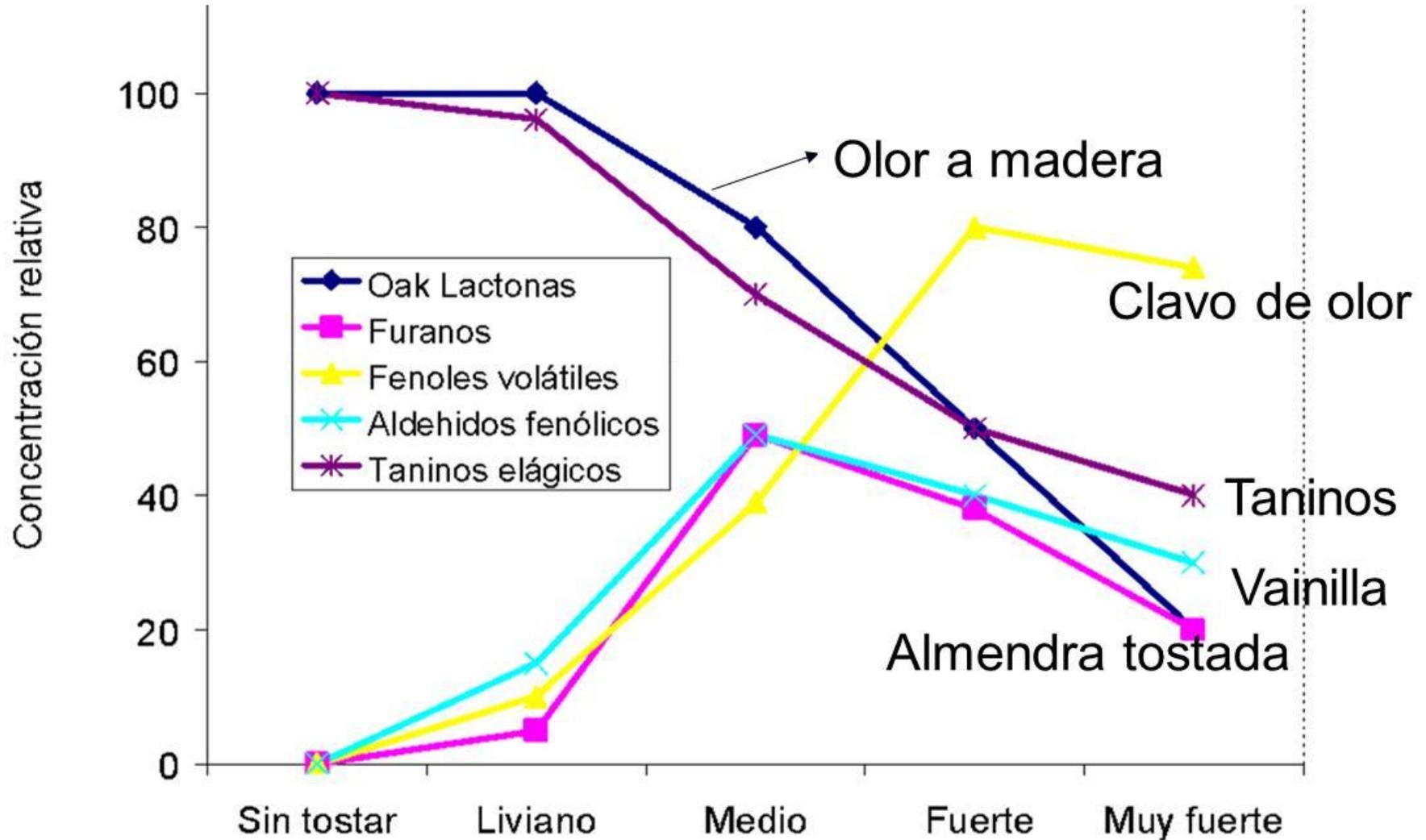
Área del cultivo del Roble en el mundo



Influencia del tostado de la madera sobre su composición



Influencia de la intensidad del tostado de la madera sobre su composición





Cabernet-Sauvignon



- #Vino Aromas



Pimiento verde

Pimiento verde



Chocolate (madera ?)
Piracinas ?



Violeta



Frutos negros



Vino tinto no combina con pescado ?

El desagradable **regusto a pescado** que aparece cuando se combina con el **vino tinto** con alimentos del mar es el resultado de la presencia de **altos niveles de hierro** de estos vinos.

Si se añadía una sustancia que bloqueaba al hierro, el desagradable efecto desaparecía.



Se asegura que algunos vinos tintos con poco **hierro**, y pueden combinar con tintos..

Journal of Agricultural and Food Chemistry,



Cabernet Sauvignon combina con chocolate amargo

La razón sería que ambos comparten las moléculas de piracinas

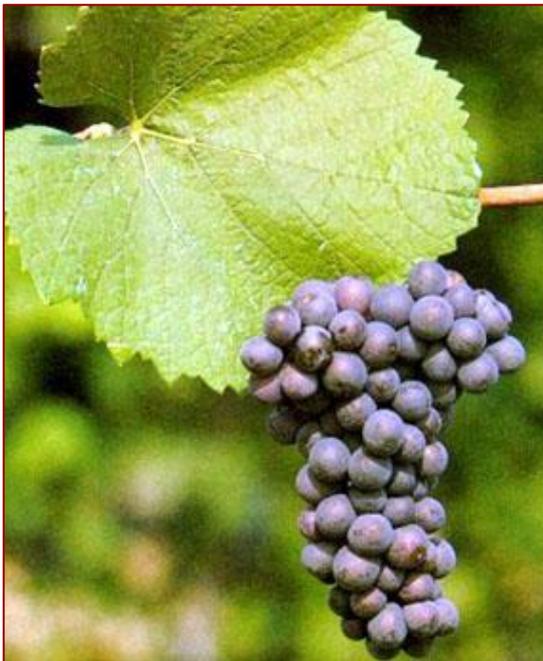




Considerada la reina de las cepas el Cabernet Sauvignon lleva su calidad por todas las regiones vitícolas del mundo



Pinot noir

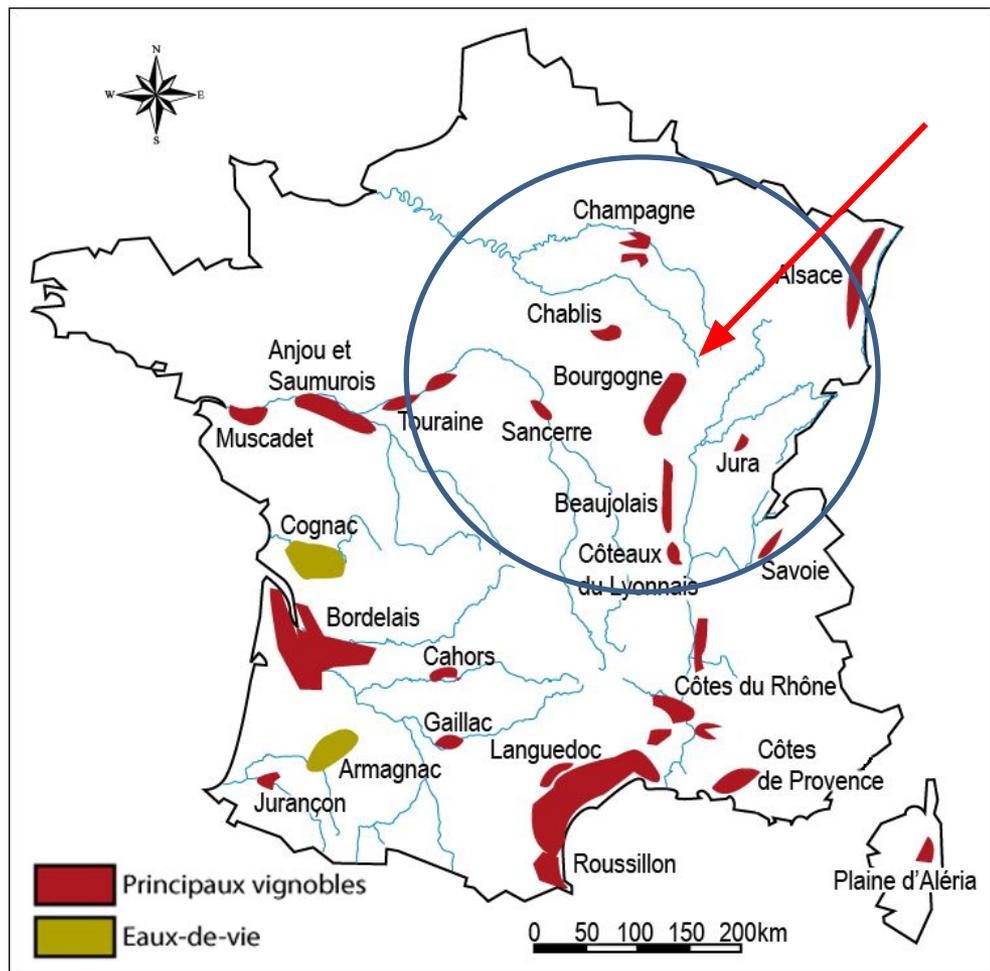


El gran desafío





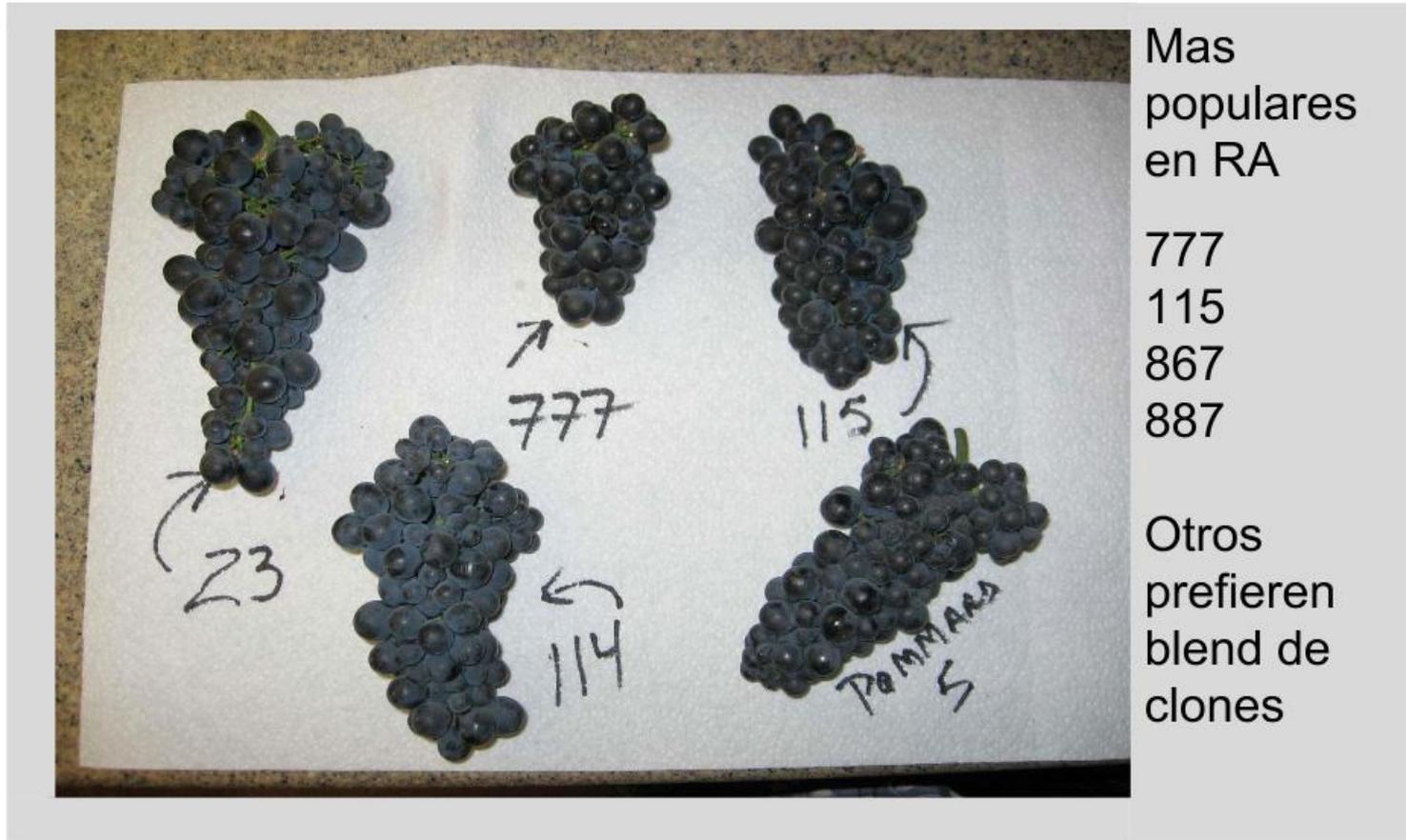
● Origen. Borgoña



Mucho **Resveratrol** . Molécula de gran poder antioxidante



La tipicidad varía bastante en función de los clones



Pinot Noir's Diversity May Come from Million-Year-Old Battle with Viruses. New research finds that vines can incorporate virus DNA into their own genes

La crianza en barrica del Pinot negro



Barricas De Borgoña (228 litros)
Tostado más lento.



Barricas de Burdeos 225 litros



Descriptores del Pinot Negro

1. Color. Rojo de poca intensidad. Muy poca copigmentación. No aparece el color violeta



2. Astringencia. Tiene pocos taninos pero **muy** astringentes.



3. Aroma a frutos rojos frescos
originados durante la fermentación
alcohólica



Borgoña. FRANCIA

cereza y ciruela

balsámico

Italia y Argentina

Almendra amarga

Nueva Zelanda

Valeriana



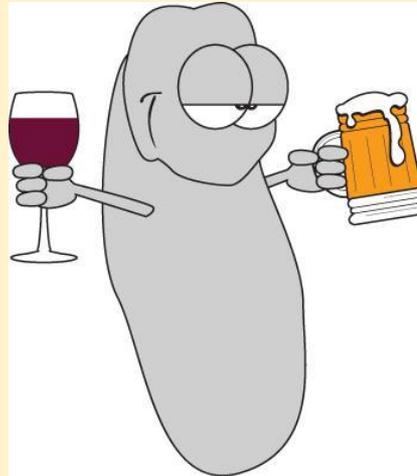
4. Otros aromas

4. Sensible a mostrar aroma a cuero, clavo de olor, humo y otros

Producidos por *Brettanomyces*, una levadura contaminante.

El Pinot negro tiene mucho **ácido cumárico** (sustrato utilizados por *Brettanomyces* sp. para producir estos aromas

En pequeña cantidad dan complejidad al vino "French touch"



Brettanomyces



La copa aconsejada para aumentar la sensaciones del Pinot negro



El Pinot Negro es un vino con muchos aromas pero a veces falta de cuerpo.

Por ello se recomienda una copa de cámara global y grande, de manera de aprovechar toda su complejidad.

El flujo de líquido cae en el centro de la lengua y se dirige luego hacia toda la cavidad bucal, aumentando la sensación de volumen



Maridaje tradicional francés



- El gallo al vino (coq au vin) es el más popular.
- También se recomienda quesos semiduros, atún y salmón. Sushi.



Syrah

La historia

Origen probable

Controversia.

Ciudad persa de **Shiraz**, región donde se hacía el vino *Shirazi* y de donde los fenicios lo habrían llevado a Sicilia.

Luego llegó a la Francia y remontó el Ródano



Vino de la Última Cena ?

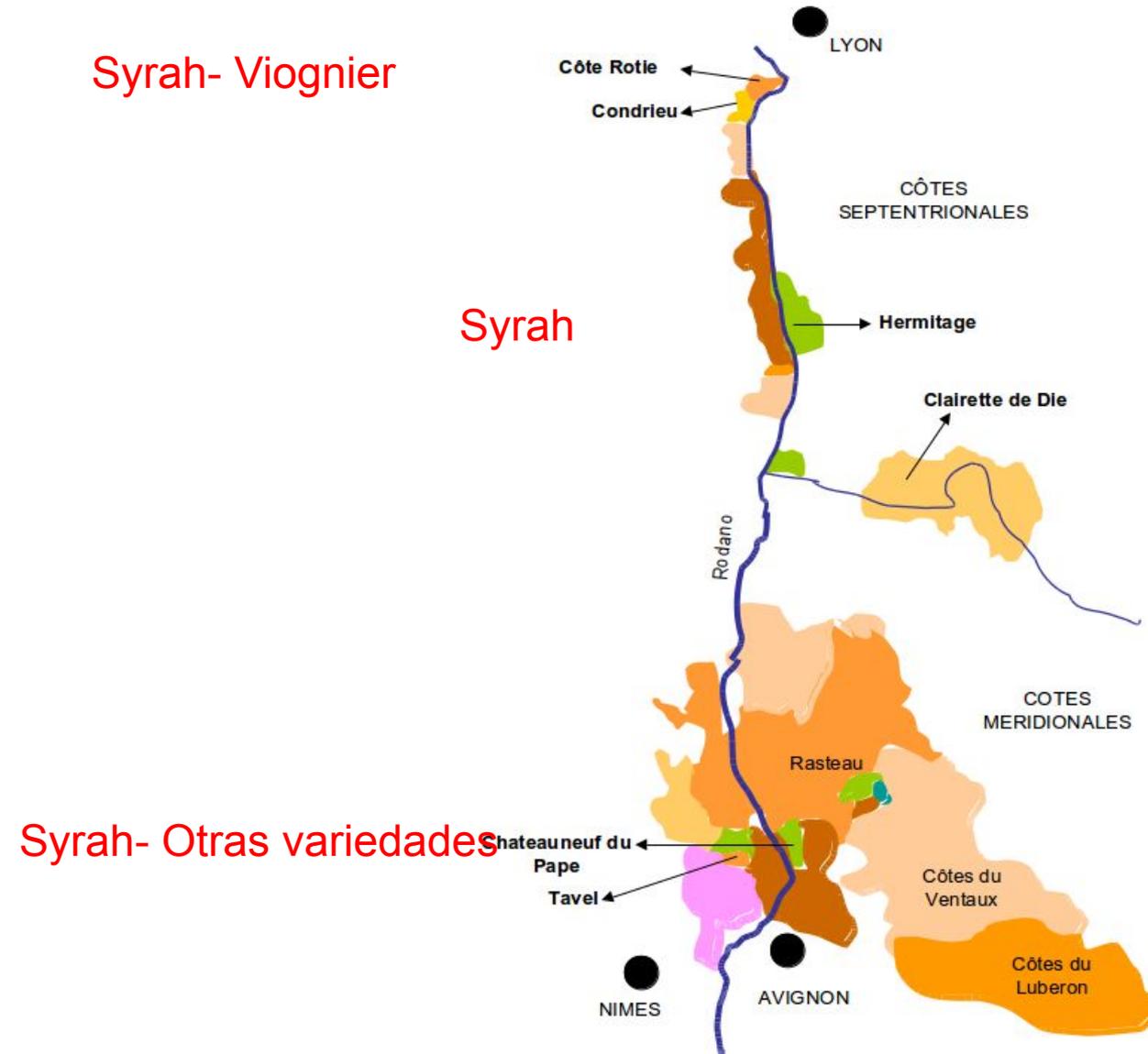


Les Cotes du Rhone

Syrah- Viognier

Syrah

Syrah- Otras variedades





Shiraz de Australia





Los aromas del vino

Pimienta negra (rotundona)



Trufas (sulfuro de dimetilo)





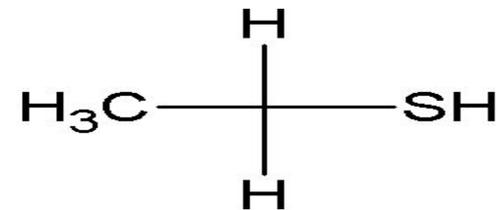
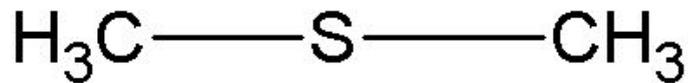
Pimienta negra (rotundona).



- En la piel de la uva y pasa al vino
- Típico del Syrah
- Muy buscado en Syrah australianos.
- Cantidad depende muchos de los clones y del lugar y del momento de cosecha

Intensidad 2 a 4 UA

El aroma a trufa y los problemas de reducción



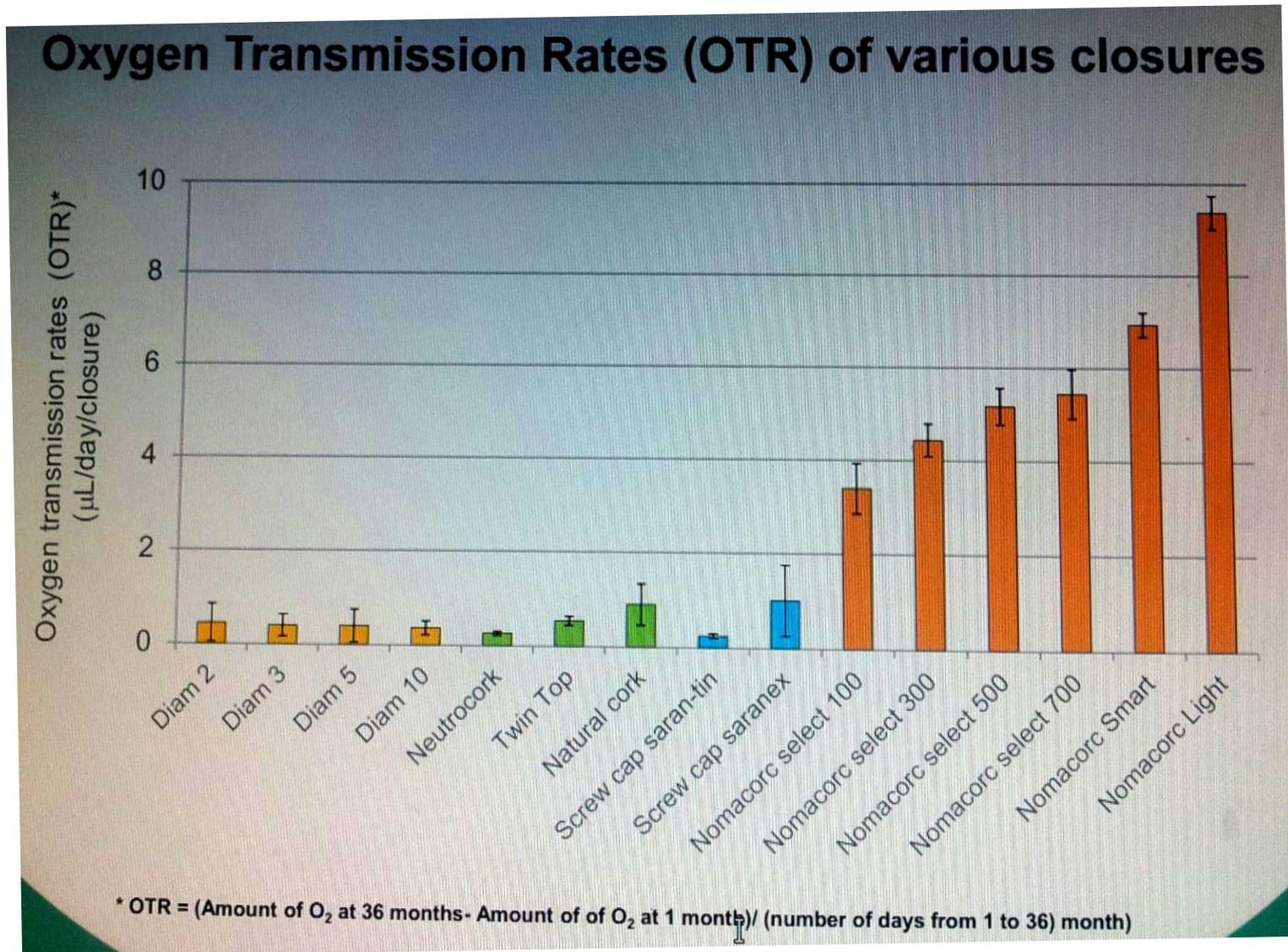
Sulfuro de dimetilo

Etanotiol





Transmisión oxígeno en tapones



Food and Syrah pairing suggestions.



Herb-Marinated Rack of Lamb

Syrah a food-friendly wine...

!! Muchas gracias !!

