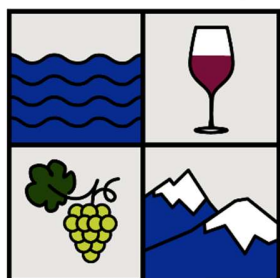


XVII Congreso Latinoamericano de



# VITICULTURA y ENOLOGÍA

— CHILE · 2025 —

## LIBRO DE RESÚMENES

XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

4-7 de noviembre, Santiago de Chile, Chile

ASOCIACIÓN NACIONAL DE INGENIEROS AGRÓNOMOS ENÓLOGOS

ASOCIACIÓN DE ENÓLOGOS DE AMÉRICA



© 2025, Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. Santiago de Chile.  
Chile. Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial  
sin autorización expresa de los autores.

## **ENO-53. EXPERIENCIAS DE VALORIZACIÓN ENOLÓGICA DEL SOUVIGNIER GRIS IN TRENTINO**

Tomas ROMAN\*, Bruno CISILLOTTO, Nicola CAPPELLO, Mauro PAOLINI, Emilio CELOTTI, Andrea NATOLINO, Demetrio DELL'OCA, Mario MALACARNE, Samuel MARTINTONI, Anna MITTEMPERGHER, Adelaide GALLO, Roberto LARCHER

Fondazione Edmund Mach - Via E. Mach n.1. 38010 San Michele all'Adige (TN, Italia). \* tomas.roman@fmahc.it

La industria vitivinícola está enfocándose cada vez más en el cultivo de variedades de uva resistentes a enfermedades fúngicas, como una alternativa sostenible para disminuir el uso de pesticidas y enfrentarse a los desafíos que plantea el cambio climático. Entre estas variedades, la Souvignier gris -una uva híbrida emparentada con la Seyval y la Zähringer- ha incrementado significativamente la superficie de cultivo y la producción de vino en varios países, como Alemania, Francia e Italia. Este estudio consolida una serie de investigaciones encaminadas a la valorización de los vinos de Souvignier gris producidos en Italia. Una encuesta de palabras libres, basada en la memoria a largo plazo de 25 expertos catadores y productores, permitió generar una lista de 115 descriptores únicos, que posteriormente se categorizaron en clases y subclases según la rueda de aromas propuesta originalmente por Nobel et al. (1984). Más allá de los aromas afrutados, los principales descriptores propuestos se vincularon a moléculas aromáticas de origen varietal. La lista clasificada de descriptores se empleó luego para evaluar el efecto de un tratamiento con  $\beta$ -

glucosidasa (1 g/hL, Revelation Aroma Rapidase, Oenobrand, Francia) en un vino Souvignier gris. En una prueba Duo-Trio aleatoria, treinta y un jueces fueron capaces de distinguir ( $p < 0,01$ ) entre las diferentes muestras. Los aromas mineral (34%), especiado (41%) y hierba cortada (37%) se percibieron con menor intensidad en los vinos tratados con enzimas, mientras que los florales (63%) y afrutados (63%) se potenciaron. En particular, el descriptor tropical; fue el más destacado en los vinos tratados, y el 77% de los jueces consideraron que el tratamiento enzimático potenciaba este aroma. La evaluación de los parámetros tecnológicos de madurez y acidez de las uvas en el tiempo (2016-2023) sugirió además el potencial uso del Souvignier gris en la producción de vinos espumosos, gracias a su pH particularmente contenido y a la acidez eminentemente tartárica de los mostos a madurez tecnológica. El análisis del perfil aromático de este tipo de producción en los vinos Souvignier gris sugiere además una plasticidad potencial de la variedad en función del objetivo enológico.