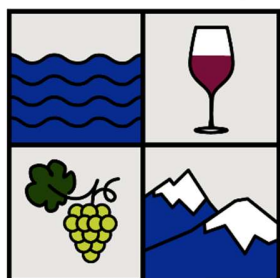


XVII Congreso Latinoamericano de



# 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.

### VIT-15. COMPORTAMIENTO EN CAMPO DE CULTIVARES TINTOS Y BLANCOS PILZWIDERSTANDSFÄHIGE (PIWI) EN EL SUR DE URUGUAY.

Andrés CONIBERTI<sup>1</sup>, Gerardo ECHEVERRÍA<sup>2</sup>, Martín GERVASINI<sup>1</sup>, Alvaro ROSSO<sup>3</sup>, Sebastian CARROSIO<sup>3</sup>, Pablo CAMPI<sup>3</sup>, Francisco CARRAU<sup>4</sup>, Eduardo BOIDO<sup>4</sup>, Maximiliano DINI<sup>1</sup>, Laura FARIÑA<sup>4</sup>, Roberto LARCHER<sup>5</sup>, Tomas ROMAN<sup>5</sup>, Tiziana NARDIN<sup>5</sup>, Romina CURBELO<sup>6</sup>, Rossana ZAINO<sup>6</sup>, Eduardo DELLACASA<sup>6\*</sup>.

<sup>1</sup>Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Estación INIA-Las Brujas, Canelones, Uruguay.

<sup>2</sup>Departamento de Producción Vegetal, Facultad de Agronomía-UdelaR, Montevideo, Uruguay. <sup>3</sup>Escuela Superior de Vitivinicultura "Presidente Tomás Berreta". Las Piedras, Canelones, Uruguay. <sup>4</sup>Área de Enología y Biotecnología de Fermentaciones, Departamento de Ciencia e Ingeniería de los Alimentos, Facultad de Química-UdelaR, Montevideo, Uruguay. <sup>5</sup>Centro Trasferimento Tecnologico, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (TN), Italia. <sup>6</sup>Laboratorio de Biotecnología de Aromas, Departamento de Química Orgánica, Facultad de Química-UdelaR, Montevideo, Uruguay. \*Autor de correspondencia: edellac@fq.edu.uy.

A medida que aumenta el conocimiento sobre el potencial enológico de las variedades de vid tolerantes a enfermedades (PIWI), y crece la demanda de los consumidores por la seguridad del producto y la producción sostenible, más gobiernos en el mundo están permitiendo el cultivo de estas variedades [1]. El sector vitivinícola uruguayo se encuentra profundamente involucrado en este nuevo escenario, donde el organismo regulador del país, el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI), está considerando modificar la normativa que actualmente prohíbe la producción de vinos a partir de variedades híbridas. Este creciente interés se debe principalmente a la importante reducción en el uso de fungicidas, combustible, maquinaria y mano de obra necesaria para el control de *Peronospora* (*Plasmopara viticola*) y Oídio (*Erysiphe necator*). Entre las ventajas adicionales se incluyen la eficacia de los tratamientos biológicos, la facilidad para elaborar vinos de baja intervención y la alineación con estándares de certificación reconocidos internacionalmente.

El objetivo de este estudio fue evaluar el comportamiento vegetativo y productivo, así como el proceso de maduración, de variedades PIWI cultivadas en Uruguay. El ensayo se llevó a

cabo en un viñedo experimental de la Estación Experimental INIA-Las Brujas (Canelones, Uruguay; 34°40' S, 56°20' W; 32 m.s.n.m.), donde se evalúan selecciones avanzadas y cultivares con resistencia a enfermedades fúngicas. Las variedades estudiadas -Fleurtai, Sauvignon Kretos, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos, Soreli, Cabernet Volos y Julius - fueron introducidas mediante un convenio entre Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR) y el INIA Las Brujas. El desempeño productivo se evaluó según número de racimos por planta, peso promedio de racimo, producción total por planta, rendimiento e índice de Ravaz. Los parámetros de maduración tecnológica y fenólica incluyeron pH, sólidos solubles, acidez total y polifenoles totales.

Se realizaron microvinificaciones, seguidas de análisis sensorial y químico para detectar la presencia de compuestos indeseables. Los resultados indicaron que ciertas variedades blancas presentan un fuerte potencial enológico para vinos jóvenes bajo condiciones uruguayas. Además, se analizó el perfil de antocianinas en las variedades tintas, con el fin de establecer criterios que permitan diferenciar las variedades PIWI con potencial enológico de otros híbridos sin atributos de calidad.

**Agradecimientos.** Los autores agradecen el financiamiento de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII) a través del proyecto ANII FMV FMV\_1\_2023\_1\_176176

#### Bibliografía.

[1] PIWI International. <http://www.piwiinternational.de>. Accessed February 2025.