




**INSTITUTO NACIONAL
DE VITIVINICULTURA**

**“NUEVAS
TECNOLOGÍAS,
PERCEPCIÓN Y
ESTRATEGIAS
PARA LA CRIANZA
DE VINOS EN
BODEGA”**



**Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación**



“NUEVAS TECNOLOGÍAS, PERCEPCIÓN Y
ESTRATEGIAS PARA LA CRIANZA DE VINOS
EN BODEGA”

Lic. JULIO G. MONTENEGRO
Subgerencia de Planificación



PERCEPCION DEL MERCADO.



El mercado es esquivo y cambiante, que hoy nos mira y mañana nos da vuelta la cara.

La volatilidad no es fácil de corresponder con lo que tenemos en bodega preparado.

Se esta mudando de un estilo de vinos, madera dominante a uno que aprecia y valora la fruta.

Tener sistemas versátiles y protocolos de elaboración modulados y relativamente prácticos, para adaptar nuevos protocolos de productos.

Presentación, packaging, cambios de envase y volúmenes.



Que hacemos con los millennials ?.



Son consumidores del mundo, por su alta conectividad. Si no lo tenemos, lo pueden conseguir. Tienen mucha información.

Son de vivir con la familia y gustan trabajar desde casa.

Si viven solos, son de tener actividades solitarias y viajar para aprender otro idioma, disfrutar de otras idiosincrasias y costumbres.

Como llegar a conquistar los gustos de los millennials:

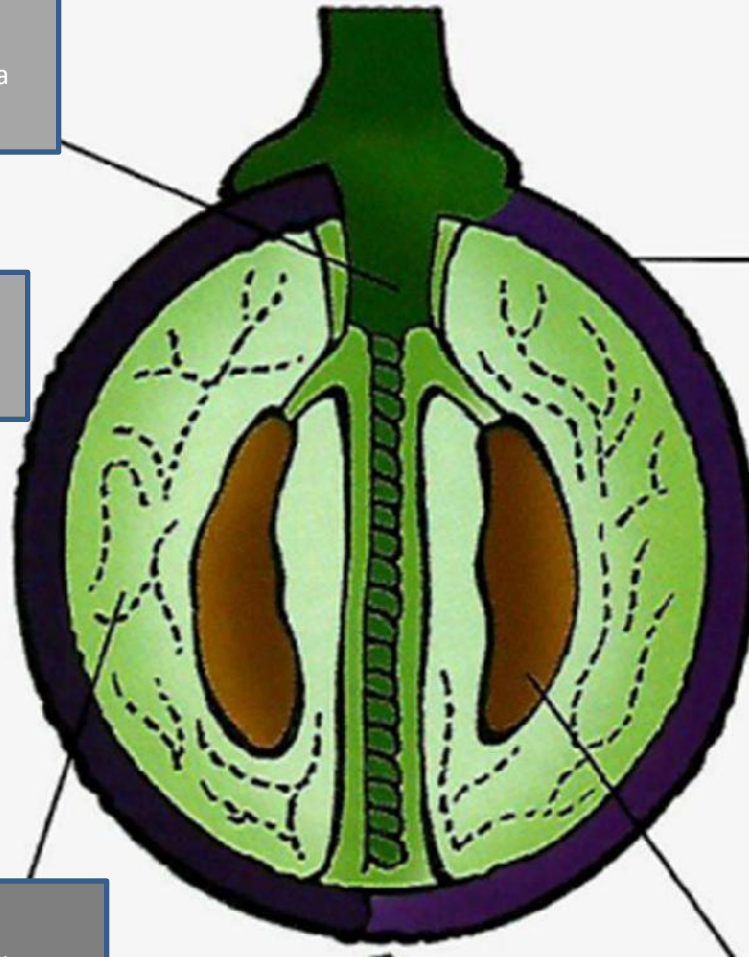
- Innovación para que les llegue continuamente, productos nuevos para disfrutar.
- Que los vinos cuenten alguna historia o momentos relativos a la región.
- Tener vinos rosados y blancos que los conmuevan, con sus atributos.
- Que tenga algún fin social o acuerdo validado de prácticas ambientales, trabajo justo, no niños. Altruismo desde la empresa.
- Que los tintos sean intensos, pero no complejos. Bebibles sin pensar mucho.
- Subir a las páginas y a las redes, temas culturales del vino, de la empresa, para intentar comunicar el vino.
- Organizar eventos temáticos combinados con el vino. Vino +Música – Vino +Comidas -

EL GRANO DE UVA.



Rodete y pincel. Agostamiento. Aptitud creciente al desgrane. Disminuye el tamaño y aumenta la coloración del pincel.

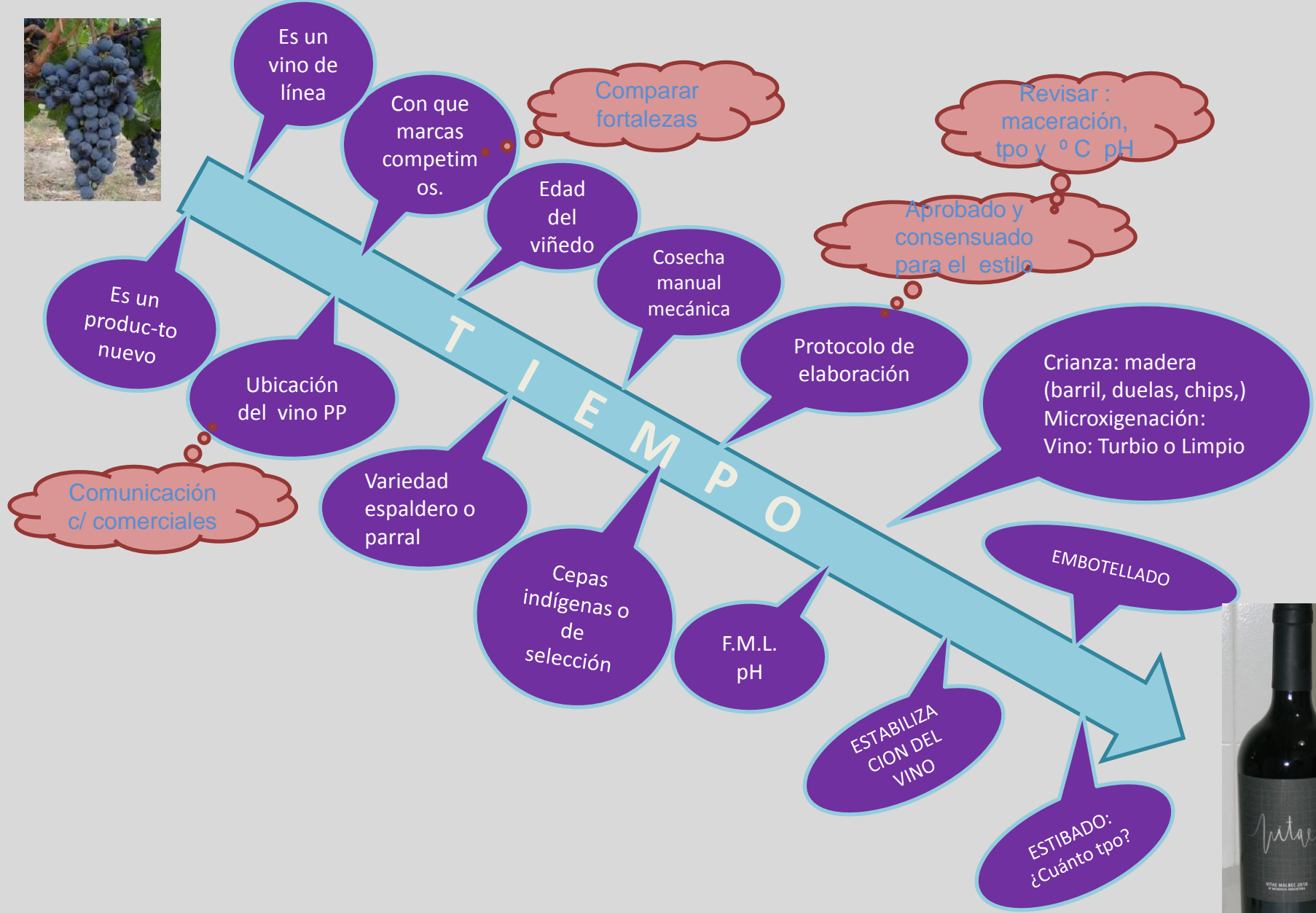
Zona de madurez retardada. Menos azúcar, más acidez, más adherencia.



Hollejo. Acumulación de aromas y antocianos. Disminuye astringencia y sequedad de los taninos. Hidrólisis de paredes celulares y aumento de extractibilidad. del color.

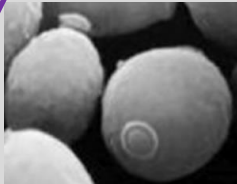
Pulpa. (madurez tecnológica). Acumulación de azúcares. Disminución de acidez. (málica sobretodo). Acumulación de potasio, solubilización de polisacáridos, tenor de nitrógeno débil al centro.

Semillas. Coloración marrón y o amarillenta. Aromas tostados, disminución de la astringencia.

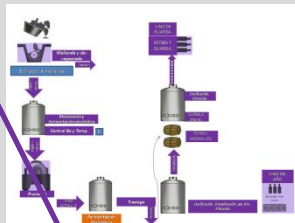
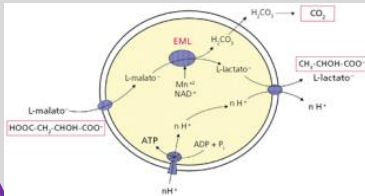


“EL CAMINO DE LA UVA, AL VINO EMBOTELLADO”.

LOS ELEMENTOS QUE INTEGRAN EL VINO TINTO



O_2





RENOVAR EL CONCEPTO DE AÑEJAMIENTO.

- Crianza – Afinamiento – Estilo de vino – Estabilidad del vino



Relacionado con todos los elementos y componentes que el vino acepta recibir en su composición y que le ayuda a crecer en complejidad; al potenciar sus virtudes y fortalecer su estilo.

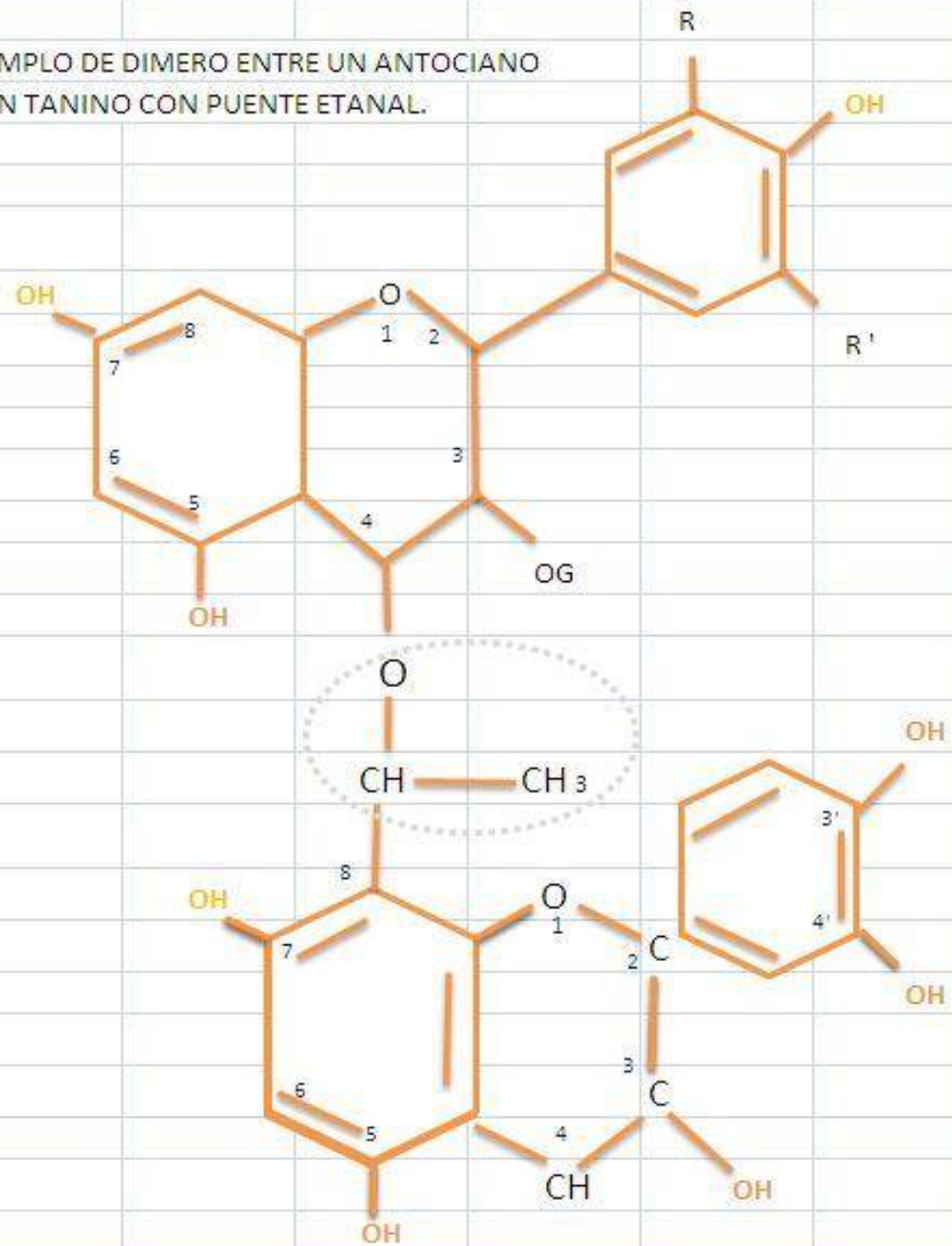
a – Los polifenoles del vino y macromoléculas de la UVA

b – Las macromoléculas que provienen de las actividades desarrolladas por levaduras y bacterias lácticas (borras finas) ;
MICROORGANISMOS

c – Los aportes de las maderas que según su origen, tostado: tipo y forma, modos de aplicación, nos abren una abanico inmenso de posibilidades para diseñar un vino comercialmente viable.

HOMBRE

EJEMPLO DE DIMERO ENTRE UN ANTOCIANO
Y UN TANINO CON PUENTE ETANAL.





.



.

.

.

:

- .
- .
- .
- .
- .



.



.

.

.

:

- .
- .
- .
- .
- .