



# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018

*“Nuevas Viejas”* técnicas de elaboración y crianza de vinos



Mg. Lic. Marcelo Franchetti  
Mendoza - Argentina

FACULTAD DE  
ENOLOGÍA Y  
AGROINDUSTRIAS



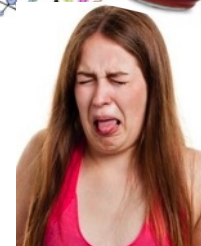
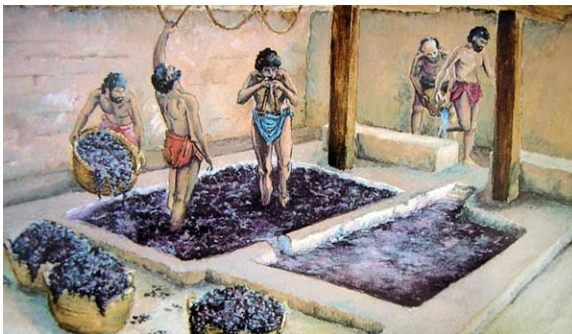


# SEMINARIO VITIVINÍCOLA 2018

## VASIJAS o DEPÓSITOS para el vino



+



???





# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018

VASIJAS o  
DEPÓSITOS

???







# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018





# SEMINARIO VITIVINÍCOLA 2018

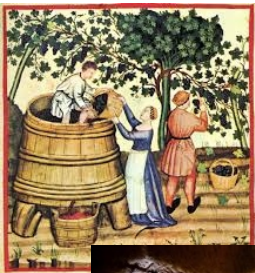
VIEJO MUNDO

NUEVO MUNDO

- NEW WORLD WINES
- OLD WORLD WINES



ANTIGUO PARADIGMA







# SEMINARIO VITIVINÍCOLA 2018

VIEJO  
MUNDO

NUEVO  
MUNDO

NEW WORLD WINES  
OLD WORLD WINES



NUEVO  
PARADIGMA



**4 INFLUENCIAS DEL TERROIR**

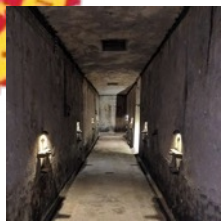
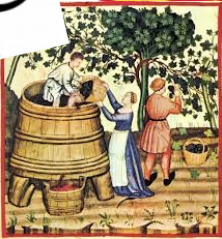
- CLIMA**
  - FRIO
  - CALOR
  - VIENTO
  - NIEBLA
- SUELO**
  - ROCAS + DEPOSITOS MINERALES
  - DENSIDAD
- CAMPO**
  - ORIENTACION NORTE O SUR
  - ELEVACION / ALTITUD
- TRADICIÓN**
  - TÉCNICA + ENÓLOGO



appellation d'origine contrôlée  
**AOC**



FRANCE



# &



# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018

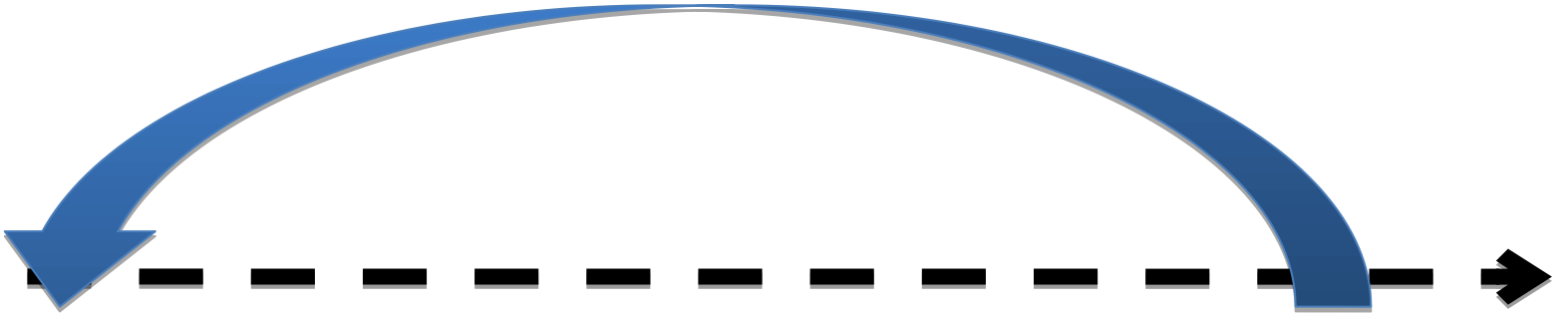






# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018







# SEMINARIO VITIVINÍCOLA 2018



Roman Amphora



Qvevri Amphora



Tinaja Amphora



კვევრი  
QVEVRI



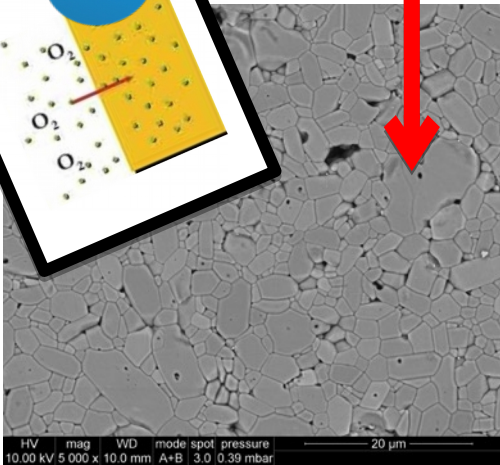
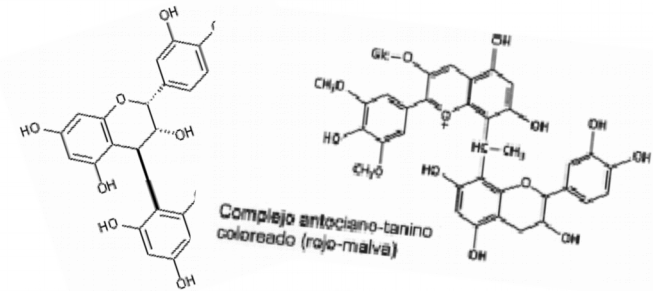
Circa 6.000 BCE





# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018

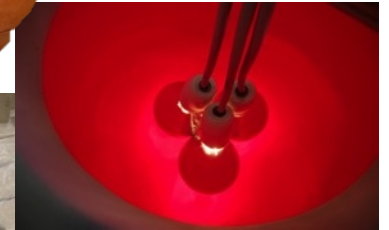






# SEMINARIO

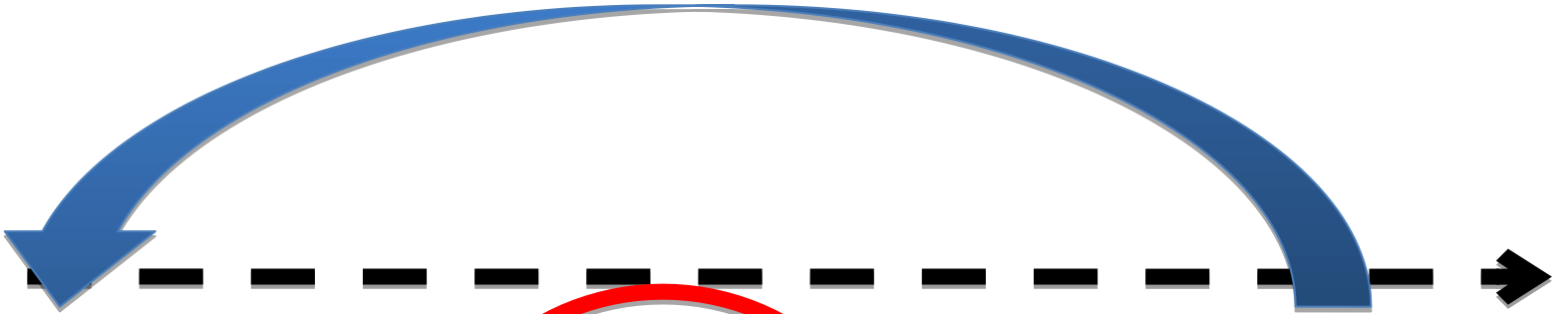
## VITIVINÍCOLA 2018





# SEMINARIO

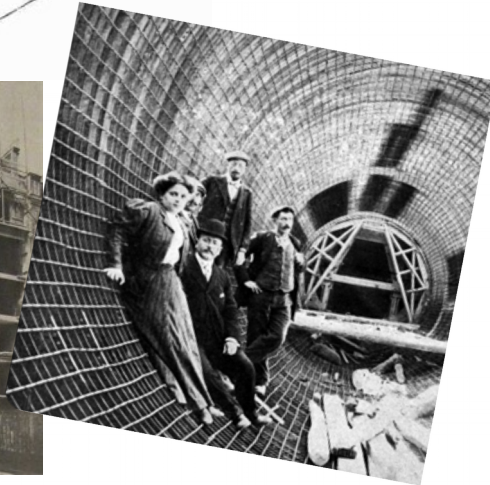
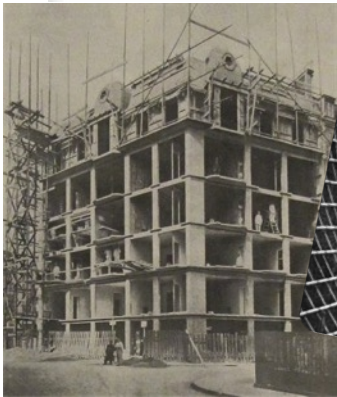
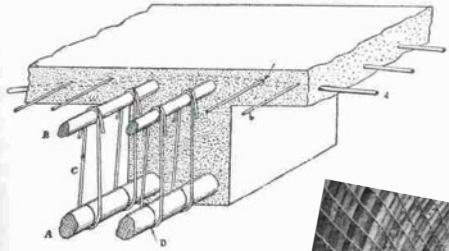
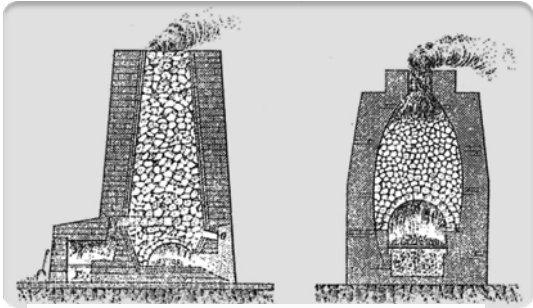
## VITIVINÍCOLA 2018







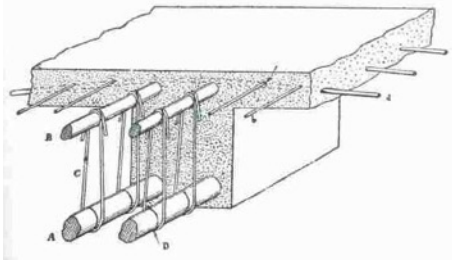
# SEMINARIO VITIVINÍCOLA 2018



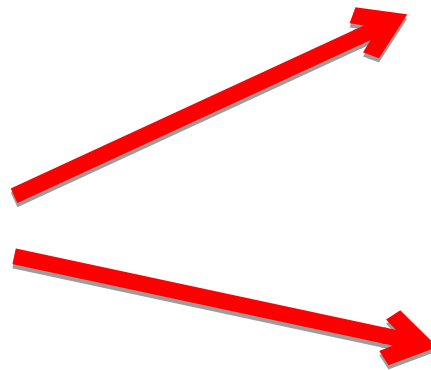
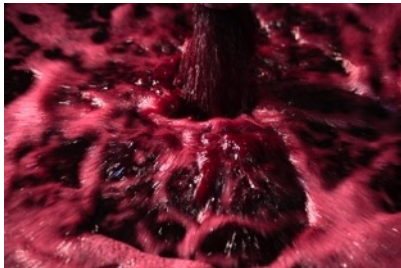


# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018



+



**ACIDITY**  
*in wine*

Tartaric Acid  
Malic Acid  
Citric Acid  
Lactic Acid  
Succinic Acid  
Butyric Acid  
Acetic Acid

Tartaric and Malic acids are Fixed acids; they do not evaporate. Acetic acid is a 'Volatile acid' which contributes to the wine fault 'Volatile Acidity'. But when in apt amount, it lifts up Flavors.

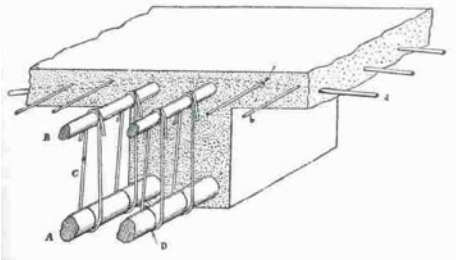
WINESUTRA





# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018



EPOXI





# SEMINARIO VITIVINÍCOLA 2018



## **añejamiento sobre la composición fenólica de vinos Malbec.**

Santiago E. Sari<sup>1,\*</sup>, Marcelo Franchetti<sup>2</sup>, Luis  
F. Casassa<sup>3</sup>, Martín L. Fanzone<sup>4</sup>



FACULTAD DE  
ENOLOGÍA Y  
AGROINDUSTRIAS



**CAL POLY**  
SAN LUIS OBISPO  
Wine & Viticulture





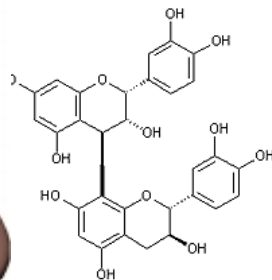
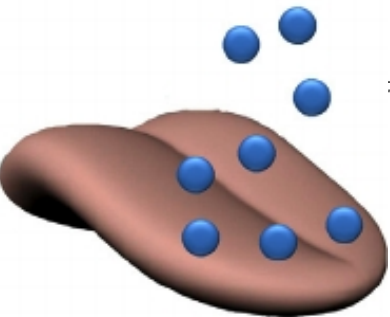


# SEMINARIO VITIVINÍCOLA 2018

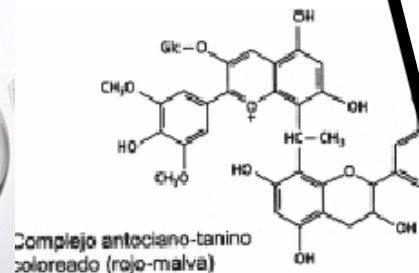
## ANEJAMIENTO O CRIANZA DE VINOS

### MODIFICACIONES SENSORIALES

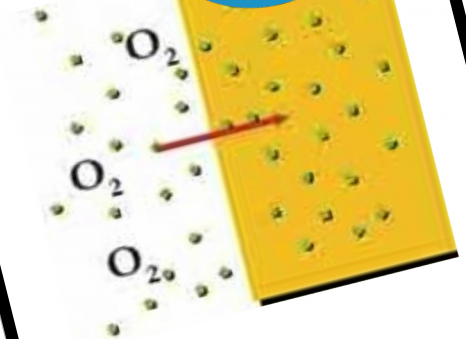
Astringencia



Color



MICROOXIGENACIÓN



Santiago E. Sari<sup>1,\*</sup>, Marcelo Franchetti<sup>2</sup>, Luis F. Casassa<sup>3</sup>, Martín L. F.

<sup>1</sup> Centro de Estudios Enológicos, Estación Experimental Mendoza INTA, <sup>2</sup> Facultad de Biotecnología e Industrias, UMa. Bodega Zorzal, Mendoza, Argentina [marcelofranchetti@gmail.com](mailto:marcelofranchetti@gmail.com); <sup>3</sup> Wine & Enology Department, California Polytechnic State University; <sup>4</sup> Laboratorio de Aromas y Sustancias Naturales, EEA Mendoza INTA.



# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018

### MATERIALES PARA CRIANZA



Santiago E. Sari<sup>1,\*</sup>, Marcelo Franchetti<sup>2</sup>, Luis F. Casassa<sup>3</sup>, Martín L. Fanzone<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Centro de Estudios Enológicos, Estación Experimental Mendoza INTA, <sup>2</sup> Facultad de Enología y Agroindustrias, UMa. Bodega Zorzal, Mendoza, Argentina [marcelofranchetti@gmail.com](mailto:marcelofranchetti@gmail.com); <sup>3</sup> Wine & Viticulture Department, California Polytechnic State University; <sup>4</sup> Laboratorio de Aromas y Sustancias Naturales, EEA Mendoza INTA.





# SEMINARIO VITIVINÍCOLA 2018

## DISEÑO EXPERIMENTAL



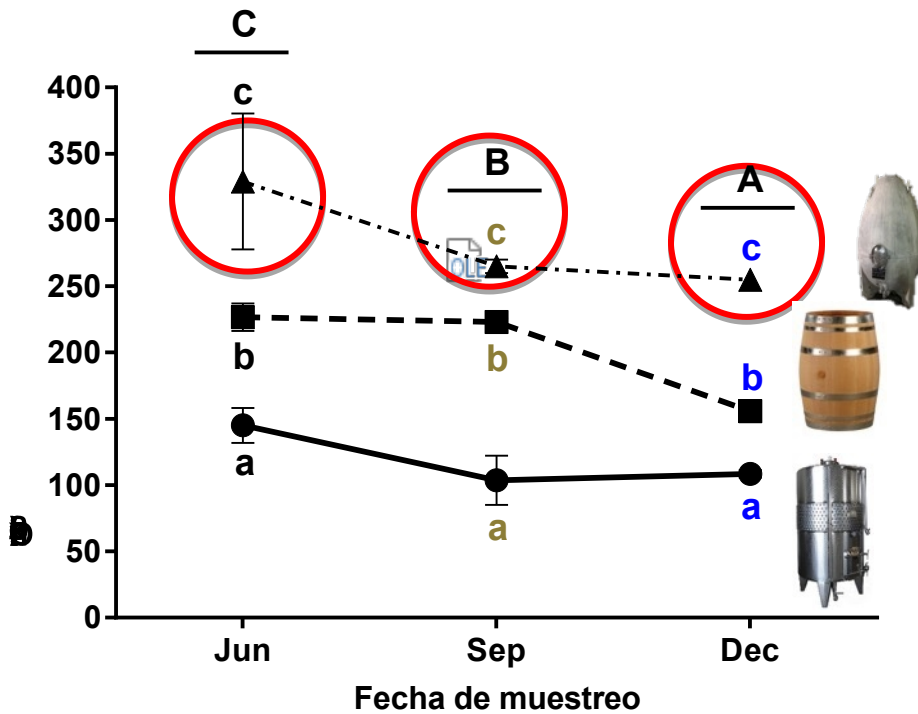
Santiago E. Sari<sup>1,\*</sup>, Marcelo Franchetti<sup>2</sup>, Luis F. Casassa<sup>3</sup>, Martín L. Fanzone<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Centro de Estudios Enológicos, Estación Experimental Mendoza INTA, <sup>2</sup> Facultad de Enología y Agroindustrias, UMa. Bodega Zorzal, Mendoza, Argentina [marcelofranchetti@gmail.com](mailto:marcelofranchetti@gmail.com); <sup>3</sup> Wine & Viticulture Department, California Polytechnic State University; <sup>4</sup> Laboratorio de Aromas y Sustancias Naturales, EEA Mendoza INTA.



# SEMINARIO VITIVINÍCOLA 2018

- Tanques de acero inoxidable
- Barricas de roble
- ▲ Huevos de cemento



## RESULTADOS



Santiago E. Sari<sup>1,\*</sup>, Marcelo Franchetti<sup>2</sup>, Luis F. Casassa<sup>3</sup>, Martín L. Fanzone<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Centro de Estudios Enológicos, Estación Experimental Mendoza INTA, <sup>2</sup> Facultad de Enología y Agroindustrias, UMaza. Bodega Zorzal, Mendoza, Argentina [marcelofranchetti@gmail.com](mailto:marcelofranchetti@gmail.com); <sup>3</sup> Wine & Viticulture Department, California Polytechnic State University; <sup>4</sup> Laboratorio de Aromas y Sustancias Naturales, EEA Mendoza INTA.

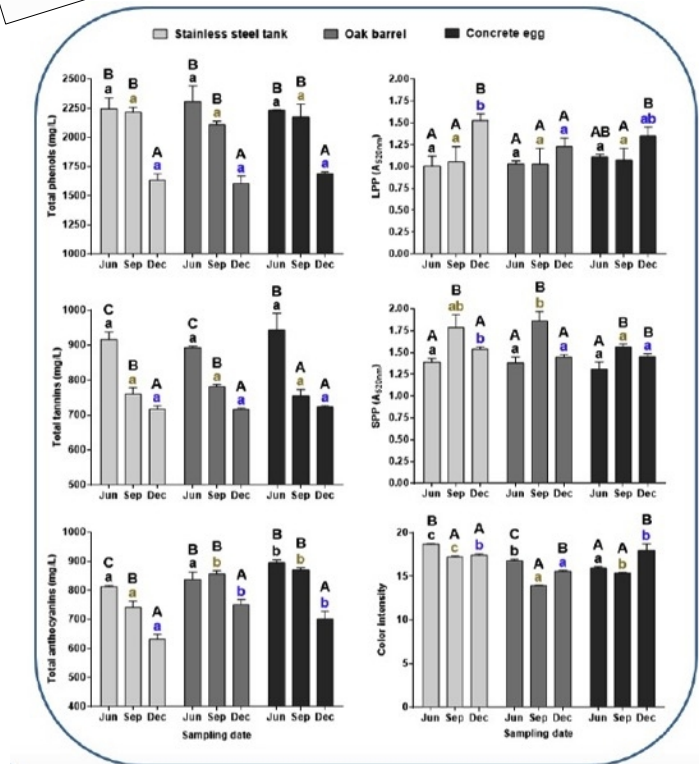
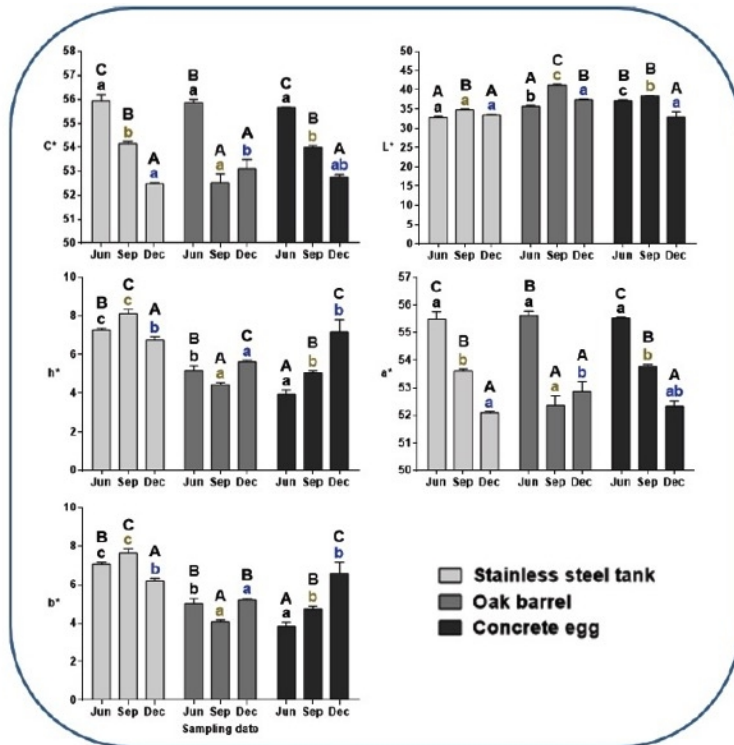
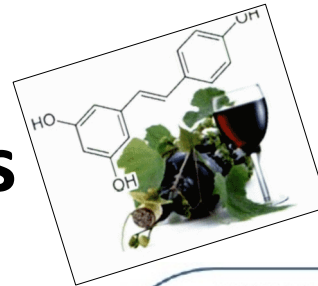




# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018

### RESULTADOS: polifenoles



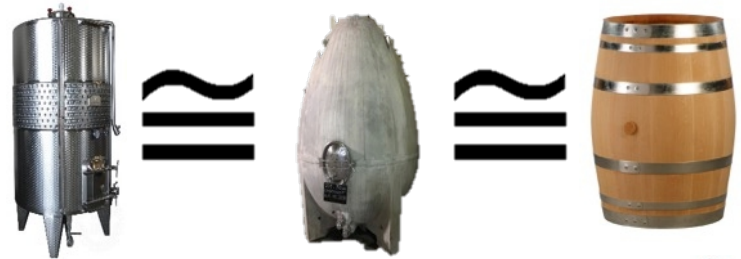


# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018

### CONCLUSIONES

✓ pH, acidez total y alcohol



✓ Oxígeno disuelto



✓ Polifenoles  
(taninos, antocianinas,  
intensidad de color)







# SEMINARIO

## VITIVINÍCOLA 2018

### TESTIMONIOS



Georgian Wine

<https://vimeo.com/70903691>

Josko Gravner

<https://vimeo.com/64611392>



# SEMINARIO VITIVINÍCOLA 2018

## MUCHAS GRACIAS

Mg. Lic. Marcelo Franchetti  
marcelofranchetti@gmail.com



FACULTAD DE  
ENOLOGÍA Y  
AGROINDUSTRIAS



**CAL POLY**  
SAN LUIS OBISPO  
Wine & Viticulture

