

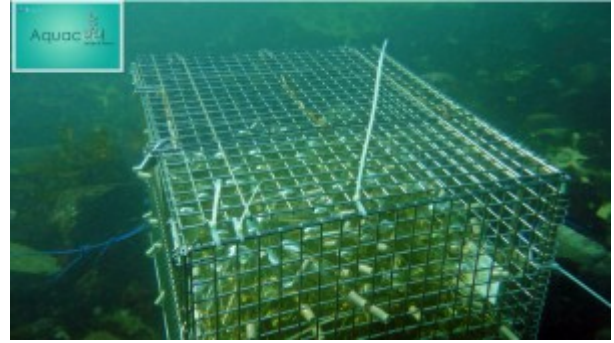
Investigador UBB confirma mejora de calidad de vinos guardados en cavas submarinas de Viña Casanueva

El Dr. Jorge Moreno Cuevas del Departamento de Ingeniería en Alimentos, junto a su grupo de investigación, aportó relevantes resultados a la investigación realizada en conjunto con Viña Casanueva de Bulnes y la empresa de buceo Aquacool, en cavas submarinas en caleta Chome. Luego de tres meses de guarda a una profundidad de 10 metros bajo el mar, se observan mejoramientos en condiciones de calidad en la variedad Pinot Noir, lo que se ve reflejado en análisis sensoriales e instrumentales.



Luego de 3 años de investigaciones en el marco del convenio suscrito entre la Universidad del Bío-Bío y Viña Casanueva de Bulnes, el Dr. Jorge Moreno Cuevas aportó resultados concluyentes que permiten descifrar el comportamiento de vino ya envasado, en cavas submarinas dispuestas a 10 metros de profundidad en caleta Chome, cercana a Hualpén en la Región del Biobío.

Efectivamente, el producto sometido a este proceso de guarda experimenta variaciones que le distinguen y que le confieren mayor calidad. “Se advierten diferenciaciones a partir del tercer mes, y que son favorecidas a mayores profundidades. En general, se mejoran ciertas propiedades del vino, logrando un buen equilibrio del vino, con mejores notas, acentuando aromas y sabores a frutos rojos, y se logra una mejor permanencia en boca con tonalidades más suaves. Este efecto se logra en forma gradual, especialmente a partir del tercer mes. La percepción sensorial del vino sumergido se correlaciona instrumentalmente con el incremento de algunos componentes y la aparición de otros, lo que se traduce en elementos diferenciadores en la evolución del vino bajo el mar”, ilustró el investigador.



“En el diseño de la investigación se consideraron variables como la profundidad y el tiempo del vino bajo el mar. El monitoreo de los vinos se realizó en un periodo de seis meses, en profundidades entre seis y doce metros. Se comparó la acidez, grado alcohólico, azúcares y color con un vino control sin sumergir. El análisis más importante se concentró en la evolución de los aromas y polifenoles, utilizando cromatografía gaseosa y cromatografía líquida, respectivamente. Junto con ello se realizaron las catas de los vinos, para poder correlacionar la evaluación sensorial con las evaluaciones instrumentales”, detalló el Dr. Moreno.

El investigador recalcó que el vino adquiere tonalidades más pronunciadas en fruta y evidencia aspectos más suaves y sedosos. Esto se da en función del accionar de la temperatura que se mantiene estable casi todo el año, alcanzando un promedio de 12°C en verano y 11°C en invierno. También influye el efecto de la presión, la luz, y ondas sonoras a través del movimiento de las olas. “Todas las mediciones científicas se realizaron en laboratorios de la UBB, donde se cuenta con infraestructura y equipamiento para estudios de vinificación y análisis de vinos, explicó el Dr. Jorge Moreno.



El académico precisó que si bien, hasta ahora se ha experimentado con la variedad tinta Pinot Noir, también vislumbran estudios con vinos blancos Chardonnay y Sauvignon Blanc.

El Dr. Moreno, destacó que el vínculo con Viña Casanueva se remonta al año 2008, tras la asociación con dos viñas de la zona, lo que permitió la adjudicación de un proyecto INNOVA BIOBIO que significó la instalación de capacidades en infraestructura, equipamiento y recurso humano, orientado al área de análisis y crianza de vinos con la perspectiva de innovación en el sector enológico en

dependencias de la UBB.

En la actualidad, Cavas Submarinas, producto de Viña Casanueva, se exporta a países de Sudamérica y Oriente, donde llama la atención su calidad y particulares cualidades que a partir de ahora, tienen un correlato científico que avala las particulares cualidades del vino.

