

Programa Resolución de Retos Socio-Productivos



PROGRAMA

RESOLUCIÓN DE RETOS SOCIO PRODUCTIVOS

2021

FORMULARIO A: PRESENTACIÓN DE RETOS

Código Reto:	PR2021-2
--------------	----------

TÍTULO: CARACTERIZACIÓN DE SUELOS Y SUS EFECTOS EN LA VID

I. DATOS INSTITUCIONALES

Razón Social:	Fincas Patagónicas S.A.
CUIT:	30708364823
Domicilio:	Ruta provincial N15 Km 32
Ciudad, Provincia	Agrelo
Tel:	2614900202
Mail instituc.:	tapiz@tapiz.com.ar



ZOLO



WAPISA

II. INFORMACIÓN DEL SECTOR, ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y/O SERVICIOS OFRECIDOS POR LA INSTITUCIÓN

Actividad Principal:	Elaboración de vino
Sector económico:	Agroindustria
Ámbito de desarrollo:	Local, nacional, internacional
Productos y/o Servicios ofrecidos:	Vino embotellado
Clasificación de la empresa:	PYME

Programa Resolución de Retos Socio-Productivos



III. PRESENTACIÓN DEL O LOS RETOS DESTINADOS AL SECTOR CIENTÍFICO TECNOLÓGICO

Zonificación viñedo San Pablo y determinación de efectos en respuestas fisiológicas de la planta y composición química de la uva causada por las variaciones en composición de suelo para optimizar monitoreo de estrés en la planta y la utilización del recurso hídrico.

IV. DETALLE DEL PROCESO PRODUCTIVO, DE GESTIÓN, COMERCIALIZACIÓN, ETC. EN EL QUE SE DA LA PROBLEMÁTICA A RESOLVER

Debido a la alta heterogeneidad en la composición de suelos de origen aluvional en la indicación geográfica (IG) San Pablo, ubicada en la localidad de Los Árboles en Tunuyán, Mendoza, vides provenientes de un mismo clon y con un mismo portainjerto pueden presentar diferentes repuestas fisiológicas que luego impactan en la composición química y calidad de la uva. En marzo del 2021, tomando como base un estudio de suelo realizado en el viñedo de la empresa ubicado en dicha IG, se dividieron parcelas destinadas a la producción de los vinos ultra premium de la bodega en sub-parcelas donde los suelos variaban en composición física y/o química. Se seleccionaron entre 12 y 15 vides de forma aleatoria en cada sub-parcela con una superficie de entre 3300 m² a 4400 m² y se realizó la recolección de bayas en dos puntos temporales para evaluar la evolución de la composición química de la baya en término de azúcares, pH, acidez, antocianos, flavonoles y taninos. Para el análisis de compuestos polifenólicos se utilizará un espectrofotómetro y HPLC. En el 2022 el objetivo es poder implementar mediciones fisiológicas y agroclimáticas para poder monitorear el estado hídrico y estrés del cultivo, evaluar el impacto en la calidad de uva y optimizar estrategias de riego logrando un uso eficiente del agua. Utilizaremos un porómetro y flourómetro para medir conductancia estomática y fluorescencia de la clorofila, termocúplas para medir temperatura de canopia y sensores de humedad de suelo y caudalímetros para medir consumo y aplicación de agua. Las mediciones y toma de muestra de uva se realizarán a lo largo del ciclo vegetativo de planta comenzando desde floración o cuaje (noviembre-diciembre) hasta cosecha de la uva (abril). Hemos comenzado una serie de reuniones con el INTA de Mendoza para potencialmente poder realizar parte de este proyecto de forma colaborativa.

Programa Resolución de Retos Socio-Productivos



V. RESOLUCIÓN DEL O LOS RETOS

a. Descripción de la solución esperada

El objetivo es lograr un mejor balance del viñedo, potenciar sub-parcelas que por sus características específicas den fruta con un potencial diferencial para producción de vinos de alta gama, lograr un monitoreo real y específico del sitio en cuanto a estado hídrico y estrés del cultivo y optimizar el uso eficiente del agua de riego.

b. Presupuesto estimado y comprometido

Estimación de pesos \$1.500.000 para adquisición de equipos de medición y análisis químicos. Deberán evaluarse variaciones en el presupuesto a la hora de diseñar prototipos y adquirir equipos.

c. Recursos humanos y físicos comprometidos

Participará de este proyecto el equipo de viticultura y enología de Fincas Patagónicas S.A. Las personas participantes serán Carlos Correas (director de viticultura Fincas Patagónicas), Fabián Valenzuela (director de enología Fincas Patagónicas), Martina Galeano (responsable de enología y producción de Bodega Zolo y desarrollo I+D), Alexis Abraham (responsable de viñedos), Matías Cervera (responsable enológico de Bodega Tapiz), Tomás Milordo (responsable de viñedos), Lautaro Valenzuela (jefe de operaciones enológicas Bodega Zolo), y Andrea Curato (jefe de producción Bodega Zolo). La empresa contribuirá con el sitio experimental, disponibilidad de uso de equipos de laboratorios y determinados fondos para la incorporación de equipos de medición cuyos costos no alcancen a ser cubiertos.