

## RESUMEN

El presente trabajo, es un estudio de investigación aplicada, dirigido a la producción de Vino Artesanal, localmente conocido como “Patero”, con el objetivo de evaluar la calidad de dichos vinos sometidos a la aplicación de las normas nacionales de inocuidad alimentaria y de criterios enológicos, durante todo el proceso de vinificación, crianza y embotellado. Se realizaron ocho microvinificaciones de las variedades de vid Moscatel de Alejandría, Merlot y Negra Criolla, abundantes en el departamento de Tarija.

Las pruebas experimentales fueron realizadas en la comunidad de Calamuchita, obteniendo dos tipos de vinos artesanales según su grado de azúcar residual, Secos y Dulces, los cuales posteriormente fueron evaluados a través de ensayos de Laboratorio, realizados en el Centro Vitivinícola de Tarija (CEVITA), para verificar si cumplen con los estándares de calidad y de inocuidad alimentaria, que demandan los criterios enológicos, dichos resultados sirvieron como complemento para los resultados del Análisis Sensorial, comúnmente denominados como Cata, realizado por cinco técnicos enólogos y 12 consumidores comunes, miembros de clubes de vino.

Los vinos obtenidos a través del proceso de aplicación de buenas prácticas enológicas, presentaron características organolépticas similares, que no presentaban diferencias significativas grandes entre sí, los datos analíticos obtenidos de la evaluación físico-química y sensorial de dichos vinos, demostraron que existe una alta concentración de características que producen aromas afrutados y florales, gusto suave y agradable, características que se puede percibir propias del “Terroir” de Tarija, satisfaciendo el paladar de los degustadores. Estos vinos artesanales cumplieron con las normas de buenas prácticas enológicas nacionales, obteniendo un producto muy equilibrado, estable y capaz de competir en el mercado vitivinícola nacional.