

# Evaluación de trampas McPhail para el monitoreo de "mosquita del vinagre" en bodegas de Mendoza

María Susana Marín, María Cristina Herrera, María José Quercetti, Silvia C. Paladino, María Inés Lillo, †Silvio José Lanati, Verónica P. Hidalgo, Ana L. Marchuk, Horacio N. Roca, Laura A. Barrionuevo, Eliana G. Benitez, Romina B. Charrón

En la provincia de Mendoza, la industria vitivinícola es muy importante por el volumen y la calidad de los vinos producidos. En la bodega, la recepción de la uva y la vinificación pueden involucrar la presencia de artrópodos. Dentro de estos últimos, *Drosophila melanogaster*, "mosquita del vinagre" (Foto N°1) es un díptero saprófago indicador de estados sanitarios deficientes de la materia prima o de medidas higiénico-sanitarias inadecuadas durante la producción del vino.

El manejo integrado de esta especie, como de otros insectos, se fundamenta principalmente en el empleo del monitoreo que permite el seguimiento y vigilancia de sus poblaciones. Esta operación permite establecer estrategias de control cultural preventivas vinculadas con las buenas prácticas enológicas. Debe recordarse que el tratamiento químico no es posible, por ser la bodega un establecimiento elaborador de alimentos. Existe muy poca información sobre esta problemática referida a la citada especie.

El objetivo del trabajo fue evaluar la trampa McPhail (Foto N°2) para el monitoreo de *Drosophila melanogaster* en los sectores de vinificación y almacenamiento.



Foto N° 1: *Drosophila melanogaster* (hembra adulta)



Foto N° 2: Mosquero McPhail con adultos de *Drosophila melanogaster*

El trabajo se realizó en tres bodegas situadas en los departamentos de Luján de Cuyo, Maipú y San Martín, desde 2009 a 2011. Los mosqueros se instalaron en las áreas de recepción-elaboración (Foto N°3), fraccionamiento (Foto N°4) y cava (Foto N°5).



**Foto N° 3:** Mosquero McPhail en área de recepción



**Foto N° 4:** Mosquero McPhail en área de fraccionamiento



**Foto N° 5:** Mosquero McPhail en área de cava

La evaluación con los mosqueros en todas las temporadas permitió detectar la presencia de las poblaciones de *Drosophila melanogaster* en todos los sectores investigados y cuantificarla en cada bodega.

Los mayores valores se capturaron en la bodega de Maipú, en las tres temporadas, mientras que los menores se registraron en la bodega de Luján, a excepción de la temporada 2011 que fue para San Martín. En las temporadas 2010 y 2011, los picos poblacionales se registraron en las tres bodegas entre los meses de marzo a abril en coincidencia con los procesos de recepción de la uva, molienda y fermentación del vino.

La incorporación de un mosquero ubicado en el portón de acceso en la bodega de Maipú (temporada 2010), capturó la especie en estudio indicando una fuente de ingreso externo al establecimiento. En general, en las tres bodegas durante el primer semestre del año la mayor captura se produjo en las áreas de recepción y elaboración. Tanto en la bodega de Luján como en la de San Martín se observó un incremento en el área de la cava en el segundo semestre de cada año e igual situación se produjo en el área de fraccionamiento. En la bodega de Maipú, la captura en elaboración siempre fue mayor que en las otras dos bodegas en las temporadas 2009 y 2010 pero en 2011 fue superada por San Martín.

El monitoreo de *Drosophila melanogaster* con el mosquero McPhail con cebo alimenticio permitió capturar, detectar, determinar la dinámica poblacional y establecer diferencias de su presencia entre los sectores de vinificación y entre las bodegas en estudio. Por otro lado, el mencionado mosquero sirvió como base para la investigación de otros ensayos como preferencia alimentaria y medidas de exclusión en la citada "mosquita del vinagre". Actualmente, se continúa trabajando con líneas de evaluación de las plagas que afectan la calidad de la producción de uva con destino a consumo en fresco y vinificación.