

24

ANÁLISIS EDUCATIVO SOBRE LA VALORACIÓN SENSORIAL EN “ATACIÓN DE VINOS

EDUCATIONAL ANALYSIS ON SENSORY EVALUATION IN WINE TASTING

Aníbal Fernando Franco Pérez¹

E-mail: us.anibalfranco@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5958-1618>

Franklin Gerardo Naranjo Armijo¹

E-mail: us.franklinnaranjo@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6005-8886>

Lourdes Viviana Moreira Rosales¹

E-mail: us.lourdesmoreira@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6645-4633>

¹ Universidad Regional Autónoma de Los Andes. Ecuador.

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Franco Pérez, A. F., Naranjo Armijo, F. G., & Moreira Rosales, L. V. (2021). Análisis educativo sobre la valoración sensorial en catación de vinos. *Revista Conrado*, 17(78), 178-182.

RESUMEN

El estudio realizado contribuye a la formación de habilidades con la finalidad de promover la correcta forma de catación de un vino en nuestra vida cotidiana, es habitual oler, degustar, saborear y después compartir nuestra experiencia con las personas que tenemos a nuestro alrededor. Las opiniones vertidas sobre ciertos productos, como el vino, son tomadas en cuenta por el consumidor en numerosas ocasiones, siendo esta muy valiosa para las personas que nos escuchan, ven y que son amantes de un buen vino. Cada uno puede estar de acuerdo o no, puede sentir lo mismo o un sabor diferente de cada vino, pero en todo caso siempre existen referentes, expertos formados de quien nos fiamos para saber si un producto es de buena o mala calidad, está rico o no, antes de comprarlo. Una forma de comprobar que la inversión que vamos a realizar va a satisfacer nuestras necesidades y expectativas. La catación de un vino es fundamental, de esto depende que puedan consumir un vino de excelente calidad, satisfacer las necesidades y el buen gusto de cada persona, ya que el vino no es un consumo banal, sino una degustación de cada uno de los componentes del vino, con el fin de poderlo disfrutar en toda su plenitud, dependiendo del análisis sensorial que pueda hacer realizar cada persona.

Palabras clave:

Cata, degustar, sensorial, análisis.

ABSTRACT

The study carried out contributes to the formation of skills in order to promote the correct way of tasting a wine in our daily life. It is usual to smell, taste, savour and then share our experience with the people around us. The opinions expressed about certain products, such as wine, are taken into account by the consumer on numerous occasions, and this is very valuable for the people who listen to us, see us and who are lovers of good wine. Each one can agree or not, can feel the same or a different flavor of each wine, but in any case there are always referents, experts trained from whom we trust to know if a product is of good or bad quality, is rich or not, before buying it. This is a way of checking that the investment we are going to make will satisfy our needs and expectations. The tasting of a wine is fundamental, on this depends that you can consume a wine of excellent quality, satisfy the needs and good taste of each person, since wine is not a banal consumption, but a tasting of each of the components of the wine, in order to enjoy it in all its fullness, depending on the sensory analysis that each person can make.

Keywords:

Tasting, tasting, sensory, analysis.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad existe vasta gama de productos que la industria enológica pone hoy a disposición del consumidor; se encuentran varios tipos especiales de vino, que se destacan por sus características peculiares. La materia prima, los equipos actualizados y de última tecnología utilizados en la industria del vino son de suma importancia para la creación de un vino de calidad.

La materia prima noble, los enseres modernos y actualizados que esta industria requiere, la exigencia de soluciones ciertamente, no de compromiso para todos los problemas de técnica enológica que se presenta a cada momento, la categoría de los consumidores a lo que, por regla general, va dirigido este producto, son algunos de los motivos que hace la preparación de vino entre las actividades más ricas de satisfacciones personales que un enólogo puede desear, y esto, naturalmente, presidiendo de cualquier consideración de tipo económico.

La identificación o análisis sensorial abarca a un conjunto de técnicas que, aplicadas de una manera científica, permiten obtener unos resultados fiables sobre las respuestas que nos dan nuestros sentidos a los alimentos. Para ello, se acude a la experiencia de catadores o panelistas entrenados, quienes trabajan como si se tratara de instrumentos, al ser capaces de establecer diferencias y cada vino que prueben.

Actualmente, la industria del vino ha utilizado y sigue utilizando enólogos como sus expertos. El catador experto es la persona que actúa como juez de las características sensoriales del producto en cuestión, sobre la calidad final del producto, y basa sus decisiones en su experiencia, entrenamiento y una serie de datos de tipo analítico como la composición química y las propiedades físicas de los vinos.

Aunque estos datos son útiles, únicamente aportan información sobre la naturaleza del estímulo que percibe el consumidor, pero no sobre la sensación que éste experimenta al ingerirlo. La evaluación sensorial puede proporcionar este tipo de información, convirtiéndose en una herramienta muy útil tanto para los enólogos como para otros departamentos como marketing, producción, viticultura, control de calidad y desarrollo de nuevos productos.

METODOLOGÍA

Para el desarrollo del tema se utiliza el Método Teórico, Descriptivo, establecido para comprender hechos y fenómenos relevantes durante todo el proceso de investigación. Análisis – Síntesis, Inducción– Deducción, los cuales servirán para el estudio del tema planteado.

Estos métodos pueden utilizarse en el desarrollo de nuevos productos, lo que se podría denominar, investigación sensorial estratégica. La finalidad de la implementación de estas técnicas es poder identificar nuevas tendencias y posibles oportunidades de mejorar en el análisis sensorial de vinos. (Ávila & González, 2011).

El análisis descriptivo se puede utilizar para obtener un perfil organoléptico completo de sus numerosos vinos, así como para monitorizar la competencia. También se puede utilizar en pruebas de caducidad y almacenamiento, desarrollo de nuevos productos, control de calidad, relaciones entre datos sensoriales y fisicoquímicos.

Con la finalidad de hallar diferencias en el favor de los vinos obtenidos con diferentes técnicas de elaboración, procedentes de diversas localizaciones, o bien, que poseen diferentes índices de maduración o pertenecientes a diferentes vendimias.

DESARROLLO

El Análisis sensorial es el examen normalizado de las propiedades organolépticas de un producto. Es decir, es el análisis con técnicas estandarizadas de los atributos que son perceptibles por los órganos de los sentidos. Y nos permite evaluar una muestra dentro de un contexto real de consumo (Espinosa Manfugás, 2020).

El análisis sensorial se aplica principalmente en productos alimentarios, pero también es de gran utilidad en otro tipo de productos como son los de perfumería, higiene, droguería y es muy utilizado en la industria del vino.

Según Ibáñez (2001), *“la evolución sensorial de los alimentos es una función primaria del hombre de su infancia y de su forma consiente, acepta o rechaza los alimentos de acuerdo con las sensaciones que experimenta al consumirlo”* (p. 1). De esta forma, se establece unos criterios para la selección y calidad de los alimentos.

Para desarrollar un método de análisis sensorial de un vino, se reúne un equipo de expertos en el producto escogido productores, gastrónomos, técnicos y otros profesionales, con los que se establecen los parámetros necesarios para evaluar la calidad del alimento: descriptores, referencias a utilizar, escalas, graduaciones de la calidad, en entre otros.

El análisis sensorial es una disciplina científica que a través de sus métodos evalúa, mide, califica y describe los atributos de un alimento u otras sustancias (Zamora Utset, 2020). Emplea como instrumento de medición un panel de personas seleccionadas de acuerdo a su percepción sensorial de acuerdo a la textura que pueden encontrarse en el vino analizado.

Degustación clásica: Técnica mediante la cual los degustadores o catadores de vinos vierten su opinión sobre un vino determinado respecto a tipo, calidad, aceptación en el mundo y cualquier otra característica del mismo.

El analista sensorial es el responsable de determinar cuáles son los objetivos de la prueba sensorial, conocer las muestras que se van a evaluar, diseñar y conducir las diferentes pruebas sensoriales de manera adecuada e interpretar y exponer los resultados con claridad. (Presa, 2010)

La cata de un vino es más un arte que una ciencia, puesto que exige una sensibilidad y sutilidad en el lenguaje que transmita de manera excitante una impresión fugaz (García Gallego, 2008).

En numerosas ocasiones, el vino que prefiere el enólogo o crítico de vino no es el mismo que prefiere el consumidor, ya que ambos no están utilizando el mismo criterio a la hora de evaluar la calidad del mismo. La correcta implementación de las diferentes pruebas sensoriales en una bodega puede utilizarse como «puente de unión entre el enólogo y el consumidor.

Actualmente existen máquinas que confirman las apreciaciones poéticas que realizan los buenos catadores. Estas máquinas pueden encontrarse en las mejores bodegas y permiten o ayudan a detectar gran cantidad de compuestos presentes en los vinos.

Hay una gran diferencia entre beber y catar; los buenos vinos, los grandes vinos, no son de esas bebidas que se tragan simplemente. Hay que saborearlos; no se beben grandes tragos como hace con una bebida refrescante, buscando simplemente la sensación táctil del líquido que refresca agradablemente la garganta. Lo que nos aficiona al vino tampoco es la suavidad causticidad que acompaña a la ingesta de una bebida alcohólica (Peynaud & Blouin, 1999).

Las pruebas analíticas discriminatorias se llevan a cabo con la finalidad de establecer si existen diferencias entre los vinos. Dentro de ellas se encuentran:

Las pruebas analíticas crítica, constituyen una de las metodologías más importantes y sofisticadas del análisis sensorial. Este análisis se basa en la detección y la descripción de los aspectos sensoriales cualitativos y cuantitativos.

La degustación clásica, es una acción física que permite, por mediación de los sentidos, el definir un conjunto de impresiones y sensaciones, buenas o malas, de la vista, olfato o gusto.

Las pruebas afectivas, *“son aquellas en las cuales una persona expresa su reacción ante el vino, indicando si le gusta o le disgusta, si acepta o lo rechaza”*. (Zinker, 1974)

Las pruebas afectivas se llevan a cabo mediante el test de aceptación y el test hedónico. Estas pruebas sensoriales tratan de evaluar el grado de aceptación y preferencia de un producto determinado.

La cata de vinos se debe realizar en tres fases, cuando se intenta describir y explicar el sabor y el olor de un vino, la primera idea que acude a la mente es la complejidad y diversidad. Los últimos avances analíticos registran ya más de 300 componentes diferentes y un estudio profundo basado en métodos más afinados, vislumbra todavía mucho más (Rajadell, 2019). Y para complicar más aún las cosas, hemos de reconocer que los componentes más importantes cualitativamente, es decir los que condicionan el sabor y el olor, son los menos conocidos.

- **Análisis visual.** - el color, la transparencia, brillo, intensidad, matices de pigmentos, y formación de burbujas.
- **Análisis de los aromas.** - Frutales, florales, herbáceos, tostados y especiados, valorando su limpieza, complejidad e intensidad.
- **Análisis de las sensaciones en la boca.** - acidez, impresiones dulces, astringencia dada por los taninos, materia y cuerpo, equilibrio, persistencia de los aromas, etc.

Las sensaciones sensoriales deben tener lugar preferentemente por la mañana, siento esta una buena hora para poder percibir de mejor manera un buen vino. La técnica de la cata es fácil de aprender, pero es difícil dominar su arte.

Esta es la fase más importante y decisiva de la cata, para comenzar se aproxima la nariz a la copa para comprobar de manera global que no hay aromas desagradables en el vino. No deben detectar olores avinagrados, azufres, ajo, caucho o papel. Por esto, es muy importante vigilar la limpieza de la cristalería que se usa en la cata y secarla al aire, para no confundir los aromas.

La primera sensación notable, y la más fácil de explicar es la intensidad aromática. Según la potencia se calificará el vino por su intensidad desde débil hasta desarrollada, pasando por otros adjetivos como neutra, insípida, discreta, cerrada, aromática, abierta, expresiva, fuerte o intensa.

Una noción más subjetiva que requiere experiencia es observar la armonía de los olores: el vino será desagradable o complejo, pasando por común, simple, fino, severo, elegante, refinado, armonioso y con clase.

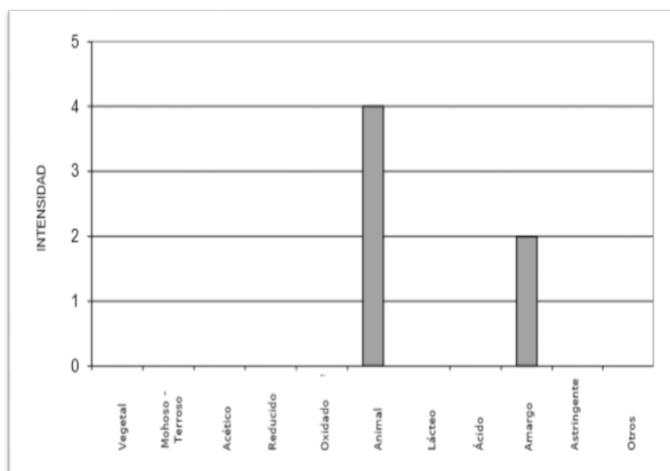


Figura 2. Presentación de los resultados de catación de vinos.

Por ello se sugiere dedicar una breve ojeada a la botella y etiqueta, para concentrarse en la **verdadera cata** que empieza desde el interior del catador por medio de sus sentidos, y para tal fin basta con sumergirse en las sensaciones, aromas y sabores que evoque el vino a degustar.

CONCLUSIONES

Se puede concluir que, en el fondo, el vino es como un libro abierto; sin embargo, se debe adquirir el conocimiento necesario y leer mucho para poder comprenderlo, para desarrollar la memoria y entonces comparar experiencias de catas previas.

El amor al vino es esencial para poder llevar a cabo una cata auténtica, porque al igual que con otros tipos de amor, esta es la verdadera vía para identificar clara y objetivamente sus aspectos analizándolos de manera proactiva y profesional.

Simplemente se requiere de una cata constante de diversos vinos con el fin de permitir la diferenciación, pues mientras más vinos se prueben, más amplio, complejo y atinado será la adquisición de conocimiento, de esta manera, la experiencia y la pasión serán la clave del éxito.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ávila-de Hernández, R. M., & González-Torrivilla, C. C. (2011). La evaluación sensorial de bebidas a base de fruta: una aproximación difusa. *Universidad, Ciencia y Tecnología*, 15(60), 171-182.
- Espinosa Manfugás, J. (2020). *Evaluación sensorial de los alimentos*. Editorial Universitaria.
- García Gallego, J. (2008). *Maridaje, enología y cata de vinos*. Innovación y Cualificación ediciones.

Ibáñez, F. C. (2001). *Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones*. Taylor & Francis.

Pérez Gálvez, J. C., Muñoz Fernández, G. A., & López-Guzmán Guzmán, T. (2015). Motivación y satisfacción turística en los festivales del vino: XXXI ed. cata del vino Montilla-Moriles, España. *Tourism & Management Studies*, 11(2), 7-13.

Peynaud, E., & Blouin, J. (1999). *El gusto del vino: el gran libro de la degustación*. Mundi-Prensa.

Rajadell, M. (2019). *Creatividad: Emprendimiento y mejora continua*. Reverte.

Zamora Utset, E. Z. (2020). *Evaluación objetiva de la calidad sensorial de alimentos procesados*. Editorial Universitaria.

Zinker, J. (1979). *El proceso creativo en la terapia gues-táltica*. Paidós.