



Evaluación sensorial de vino Rioja Alavesa

Este artículo recoge la experiencia de tres años de colaboración entre la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa (ABRA) y el Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea (LASEHU) en materia de investigación, desarrollo, innovación y formación en análisis sensorial de vino

TEXTO: Iñaki Etayo Alonso, Mónica Ojeda Atxiaga, Edurne Gastón Estanga, Marta Albisu Aguado, Jesús Salmerón Egea y Francisco José Pérez Elortondo (Laboratorio de Análisis Sensorial —LASEHU—, Facultad de Farmacia, UPV / EHU)
Fotos: Mikel Arrazola

El objetivo es dar conocer a todos los agentes relacionados con sectores vitivinícolas, y por extensión, a todos los sectores agroalimentarios, esta expe-

riencia. Se trata de un documento que describe el origen, orientación, desarrollo y posibles aplicaciones del trabajo realizado con el fin de servir de referencia a otros sectores y productos específicos, especialmente aquellos con distintivos de calidad. Es un avance de la publicación por parte del Laboratorio de las guías metodológicas completas para la evaluación de la calidad sensorial del vino tinto joven y del vino tinto criado en barrica de Rioja Alavesa.

Origen

Durante el año 2002 tuvieron lugar los primeros contactos entre LASEHU y ABRA, donde se puso de manifiesto el interés del sector vitivinícola de disponer de un laboratorio objetivo e independiente para la caracterización sensorial y la evaluación de la calidad organoléptica de sus vinos. Desde un principio se consideró que, dadas las particularidades del tipo de trabajo a realizar, éste debería considerarse un objetivo a largo

plazo. El laboratorio contaba ya con la experiencia en la investigación y desarrollo de métodos de evaluación sensorial en quesos, principalmente del queso Idiazabal (Pérez Elortondo y cols., 2006). Con el fin de iniciar los trabajos en vino, ABRA, a finales de 2002, obtuvo financiación por parte del Gobierno Vasco para el desarrollo de un proyecto de investigación de dos años. Paralelamente, en 2002, el Plan de Investigación Sectorial del

Gobierno Vasco (Departamento de Agricultura y Pesca) recogió que una de las líneas prioritarias era el análisis sensorial de los vinos de Rioja Alavesa. Su presentación coincidió con la firma de un convenio entre el Rector de la UPV / EHU y el Consejero de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco. En dicho convenio se dotó a la Universidad de un presupuesto para el desarrollo de determinadas líneas de investigación en vinos, entre ellas la de análisis sensorial. Así, con ambas fuentes de financiación, en Junio de 2003, se inició el desarrollo de los métodos de evaluación sensorial de vinos Rioja Alavesa.

Objetivos

El trabajo que se está desarrollando en relación con el análisis sensorial de vino de Rioja Alavesa considera dos líneas principales:

1. Evaluación sistemática de la calidad de vinos tintos jóvenes y vinos tintos con crianza en bodega mediante un panel experto.

2. Caracterización sensorial de vinos tintos jóvenes de Rioja Alavesa mediante un panel analítico. Estudio de la influencia de diversos factores sobre las características sensoriales.

El trabajo en ambas líneas lleva implícito el desarrollo de métodos específicos de análisis sensorial de los vinos de Rioja Alavesa, incluida la selección, el entrenamiento y el seguimiento-control de panelistas.

Existe un tercer tipo de panel: los consumidores. Los paneles de consumidores no requieren entrenamiento y, por el momento, este tipo de

estudios no han sido abordados en el laboratorio.

Desarrollo

– Evaluación de la calidad sensorial de los vinos

Las actividades de esta línea de trabajo desarrolladas por el Laboratorio están esquemáticamente recogidas en la figura 1.

Es necesario distinguir entre el grupo experto de discusión y el panel de jueces expertos.

El grupo experto de discusión establece definiciones sensoriales estándares de los vinos y armoniza los métodos para la evaluación de su calidad sensorial.

Los expertos son personas con amplia experiencia en el mundo del vino (bodegueros, restauradores, enólogos, científicos, críticos, etc. del País Vasco y fuera del País Vasco). Todos ellos tienen una larga experiencia y un conocimiento profundo de la calidad de los vinos, a la vez que un reconocimiento por parte del sector.

Sistemáticamente, en cada una de las reuniones de trabajo del grupo, ha participado un técnico de alguna de las bodegas de ABRA.

Los integrantes del grupo de discusión con disponibilidad suficiente se han incorporado al panel de jueces expertos. Este panel se ha completado con otros catadores que han superado las pruebas de selección y de entrenamiento básico. Todos ellos son entrenados en base a la metodología y criterios previamente definidos con el grupo de expertos. Una vez cualificados (demostración de aptitud en cuanto a repetibilidad, reproducibilidad y poder discriminante) evalúan de forma sistemática la

calidad sensorial de los vinos.

Los resultados de la evaluación de la calidad sensorial de cada vino son enviados a la bodega que lo ha elaborado de forma absolutamente confidencial, de manera que las bodegas pueden conocer cuál es la calidad global, las calidades parciales (puntuación de cada parámetro) y los descriptores y defectos (en su caso) que presenta su vino.

– Caracterización sensorial de los vinos por un panel analítico.

Estudio de la influencia de diversos factores sobre las características sensoriales.

Este panel cuenta con personas con cierta experiencia en análisis sensorial de vinos (lo cual facilita la generación de descriptores), pero la mayor parte de los catadores de este nivel han sido seleccionados (reclutamiento y pruebas de selección) y entrenados (entre

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN Y ACTIVIDADES CON VINO DE RIOJA ALAVESA

Línea de evaluación de la calidad sensorial

Actividades del Grupo Experto Discusión:

- Generación y discusión de descriptores sensoriales a utilizar
- Elección de parámetros a evaluar y metodología de evaluación y puntuación
- Discusión y validación de referencias
- Establecimiento de definiciones sensoriales de producto y categorización de calidades

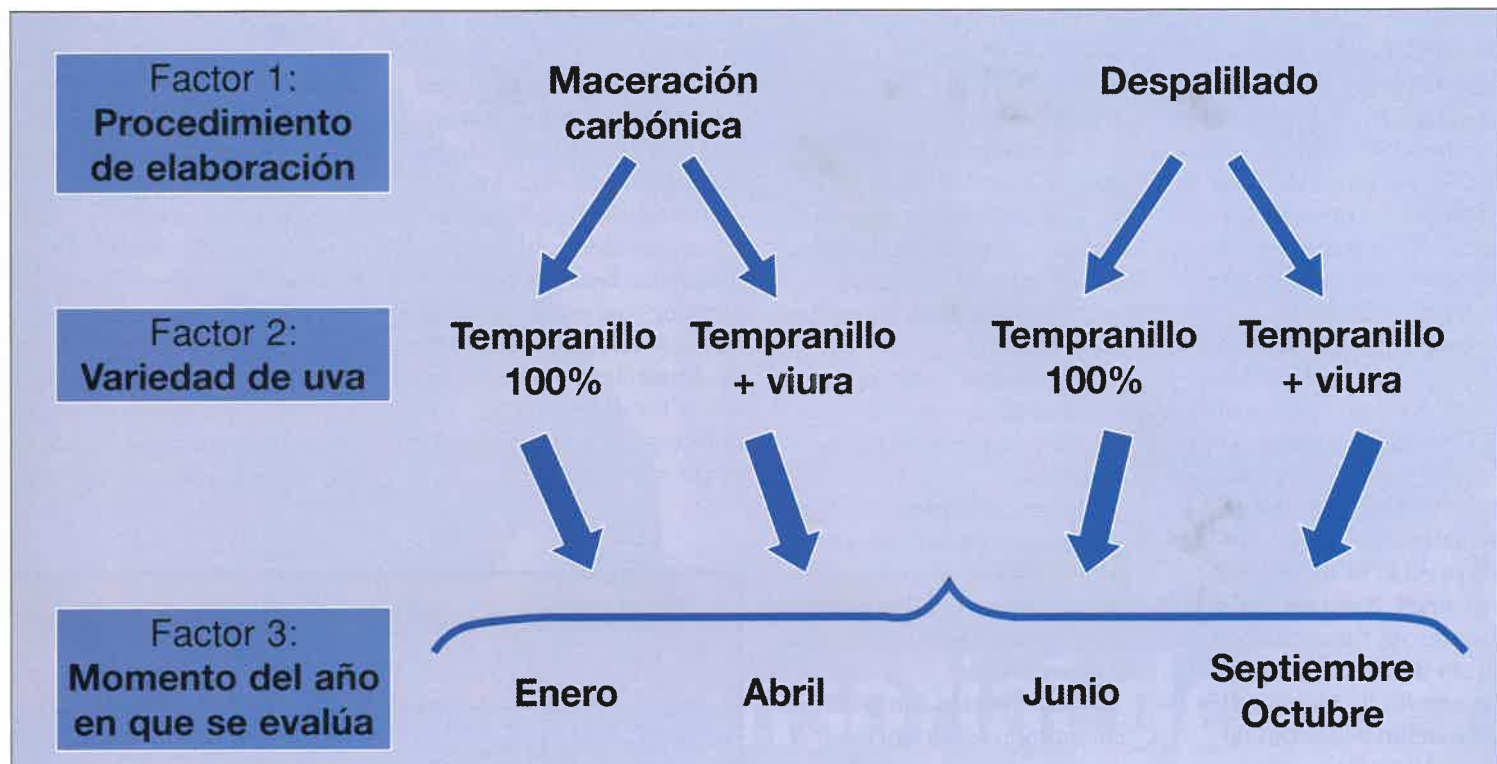
Actividades del Panel Jueces Expertos:

- Entrenamiento específico en base a las definiciones establecidas
- Cualificación de catadores
- Evaluación sistemática de vinos
- Seguimiento, control y medidas correctoras
- Acreditación de métodos

Línea de caracterización sensorial analítica

- Constitución del panel
- Generación y discusión de descriptores a utilizar
- Definición de metodología de evaluación y puntuación
- Desarrollo de referencias
- Entrenamiento del panel
- Evaluación de vinos del estudio (4 momentos del año)

Los resultados de la evaluación de la calidad sensorial de cada vino son enviados a la bodega que lo ha elaborado de forma absolutamente confidencial.



DISEÑO EXPERIMENTAL DEL PROYECTO DE CARACTERIZACIÓN SENSORIAL (PANEL ANALÍTICO) DEL VINO TINTO JOVEN DE RIOJA ALAVESA.

namientos básico y específico de producto) en base a su disponibilidad, interés y capacidad para medir de forma repetitiva y reproducible la intensidad de determinados descriptores sensoriales.

Este panel no evalúa la calidad de los vinos sino que se limita a evaluar las intensidades de diversos descriptores de olor, aroma, sensaciones en boca y vista, para caracterizar de forma cuantitativa los vinos del estudio.

Una vez se disponga de todos los resultados de las evaluaciones sensoriales en octubre de 2006 se aplicarán diversos tratamientos estadísticos para obtener las conclusiones sobre la influencia de los factores de estudio sobre las características sensoriales de estos vinos.

Algunos de los integrantes del panel analítico serán entrenados específicamente para incorporarse al panel de jueces expertos. En conjunto

el laboratorio persigue disponer de entre 25 y 30 personas cualificadas para evaluar la calidad sensorial de los vinos joven y criado en bodega de Rioja Alavesa.

Aplicaciones y perspectiva de futuro

El cruce de información y la búsqueda de relaciones entre ambos niveles de trabajo (calidad y analítico) y la información de tipo hedónica procedente de los consumidores (preferencias y aceptación de producto), puede resultar de gran interés para el sector: mejor conocimiento del producto, proyectos de mejora de la calidad, diferenciación de productos en el mercado.

En definitiva, el objetivo del Laboratorio y ABRA es: "Desarrollar métodos de análisis sensorial y entrenar paneles de cata de vino en ambos niveles (experto y analítico), de modo que en

Rioja Alavesa se puedan disponer de las herramientas necesarias para su incorporación a actividades y proyectos de caracterización y mejora de la calidad de los vinos".

Estos paneles y métodos podrían constituirse en un elemento esencial tanto para el desarrollo de actividades de mejora de la calidad del vino como para su promoción y publicidad hacia el consumidor; además podrían permitir validar todo tipo de actividades de I+D+I que se desarrollen en el sector.

Todo ello de forma independiente y objetiva, alejados de la subjetividad y la literatura que muchas veces rodea todo lo concerniente a la descripción sensorial del vino.

Dada la dinámica de implantación de métodos sensoriales acreditados de acuerdo a la Norma ISO 17025 en el Laboratorio (el Laboratorio está ya acreditado por ENAC para la evalua-

ción de la calidad del queso Idiazabal), otro de los aspectos de interés que puede proporcionar la continuidad de estas actividades es que el sector va a poder disponer de un Laboratorio con métodos de análisis sensorial acreditados con vistas a la evaluación y/o certificación sensorial de sus productos.

Es necesario también señalar el aspecto formativo de este proyecto, ya que no se pretende que los métodos y procedimientos utilizados se queden únicamente en el laboratorio, sino que lleguen a los primeros interesados: los y las bodegueros. Así, la relación con el sector vitivinícola es permanente, a través de ABRA y mediante la comunicación con bodegas de forma individual.

En esta línea, se han realizado durante el segundo y tercer año de proyecto cursos de formación de bodegueros en el análisis de la

calidad sensorial de los vinos tintos de Rioja Alavesa, en base a los criterios y métodos desarrollados en el LASEHU.

Asimismo, cada año, en primavera, se organiza en las instalaciones de ABRA, en Laguardia, una Jornada-Seminario donde se traslada al sector los avances de los trabajos realizados.

El objetivo a corto plazo del Laboratorio es profundizar en la difusión hacia el sector, además de mediante los cursos y seminarios a través de la próxima publicación de unas guías de evaluación de este tipo de vinos que servirán también para aumentar el nivel de conocimiento por parte de los consumidores.



La satisfacción del sector respecto al trabajo del Laboratorio se ha hecho

recientemente patente con la entrega al Laboratorio del máximo reconocimiento de

este sector, el Galardón Rioja Alavesa 2006.

DEFINICIONES SENSORIALES

	Vino tinto joven Rioja Alavesa	Vino tinto de Rioja Alavesa con crianza en bodega
Nariz		
Intensidad de olor	Cuanta mayor intensidad de olor mejor	Cuanta mayor intensidad de olor mejor
Complejidad-descripción de olor	Olor a fruta madura, regaliz y floral bien integrados	Olor a fruta (no pasada), madera limpia y al menos otro descriptor clave (especies, balsámico o empíreumático) bien integrados
Boca		
Intensidad de aroma	Cuanta mayor intensidad de aroma mejor	Cuanta mayor intensidad de aroma mejor
Complejidad-descripción de aroma	Aroma a fruta madura, regaliz y floral bien integrados	Aroma a fruta (no pasada), madera limpia y al menos otro descriptor clave (especies, balsámico o empíreumático) bien integrados
Equilibrio-cuerpo	Equilibrado (sin aristas; dulzor que compense la acidez, la astringencia y el amargor) y con mucho cuerpo	Equilibrado (sin aristas; dulzor que compense la acidez, la astringencia y el amargor) y con mucho cuerpo
Persistencia aromática global	Persistencia aromática de 14 segundos o más (sin presencia de defectos)	Persistencia aromática más de 14 segundos (sin presencia de defectos)
Vista		
Matiz	Cuanto más violeta-morado sea mejor	Cuanto más conserve matices violeta-morados mejor
Intensidad color	Cuanto más intenso mejor	Cuanto más intenso mejor