

VINOS ESPUMOSOS TINTOS: CARACTERIZACIÓN MEDIANTE CHECK-ALL-THAT-APPLY (CATA)

E. Fernández-Fernández^{1*}, R. Moyano-Gracia¹, J.M. Rodríguez-Nogales¹, J. Vila-Crespo¹, V. Rupérez¹

¹Grupo Investigación ENOBIOTEC, ETSIIAA, Universidad de Valladolid, Palencia, España

*encarnacion.fernandez@uva.es



RESUMEN

Un total de 200 consumidores evaluaron mediante la técnica Check-All-That-Apply (CATA) 6 vinos espumosos tintos elaborados con diferentes coadyuvantes y con distintos tiempos de crianza sobre lías. El análisis de correspondencias (AC) permitió caracterizar los vinos en función de los tiempos de crianza y de los coadyuvantes tecnológicos utilizados.

Palabras clave – Vinos espumosos tintos, consumidores, Check-All-That-Apply

INTRODUCCIÓN

Existen diferentes metodologías encaminadas a la caracterización sensorial de los alimentos como el análisis descriptivo cuantitativo, el método Spectrum, el perfil de sabor o el mapeo proyectivo [1]. La metodología CATA permite determinar los atributos sensoriales distinguidos por los consumidores [2].

Objetivo: Evaluar mediante la técnica CATA el cambio en los atributos percibidos por los consumidores en un vino espumoso tinto como consecuencia de diferentes tiempos de crianza y de los diferentes coadyuvantes tecnológicos.

MATERIALES Y MÉTODOS

Catadores: 200 consumidores.

Métodos: Check-All That-Apply (CATA).

Muestras: 5 vinos espumosos tintos elaborados con la variedad Tempranillo y diferentes coadyuvantes (manoproteínas, cortezas de levadura, β -glucanasas, y cortezas de levadura con tanino) y el vino control.

Tratamiento de datos: Análisis de correspondencias (AC). Statgraphics Centurion XVII (Statpoint Technologies, Inc., Warrenton, USA).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

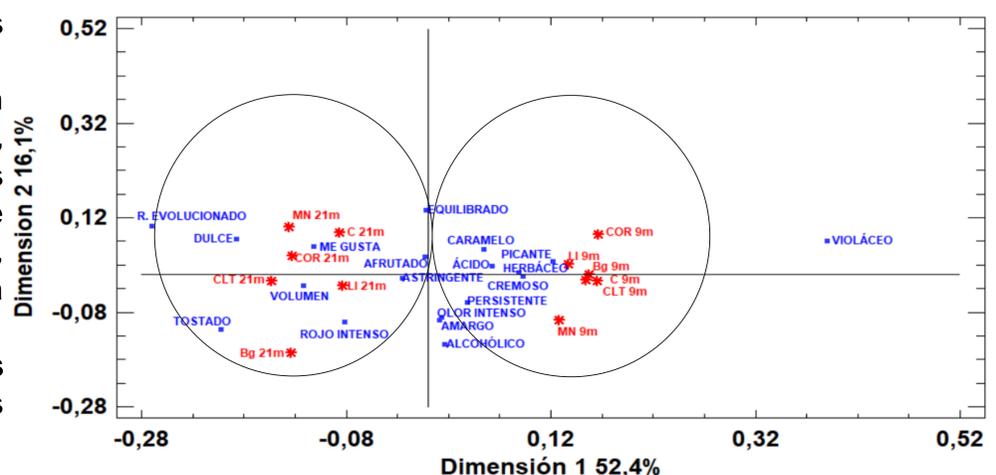
En la dimensión 1 (D1), se encuentran las diferencias inter-temporales (tiempo de crianza); mientras que en la dimensión 2 (D2), se encuentran las diferencias intra-temporales (coadyuvantes tecnológicos).

A valores positivos para D1 se localizan los vinos con 9 meses de crianza en botella, caracterizados por los descriptores picor en boca, ácido, persistente, amargo, alcohólico y herbáceo. Al tratarse de vinos con menos crianza, la acidez y los compuestos responsables del amargor no se encuentran tan integrados como en el caso de los vinos con larga crianza, al igual que ocurre con el picor en boca, ya que un mayor tiempo de crianza favorece la integración del CO₂ en el vino [3].

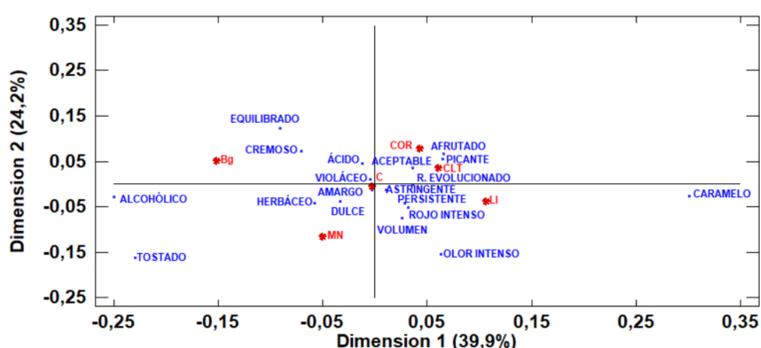
Por otro lado, los vinos de larga crianza (21 meses) se caracterizaron por los descriptores volumen en boca, tostado y rojo evolucionado, descriptores habituales de vinos espumosos con un mayor tiempo de crianza.

Analizando por separado los datos obtenidos, es posible determinar los descriptores que caracterizan a las diferentes muestras en los distintos tiempos de crianza y comprobar la evolución de estos descriptores.

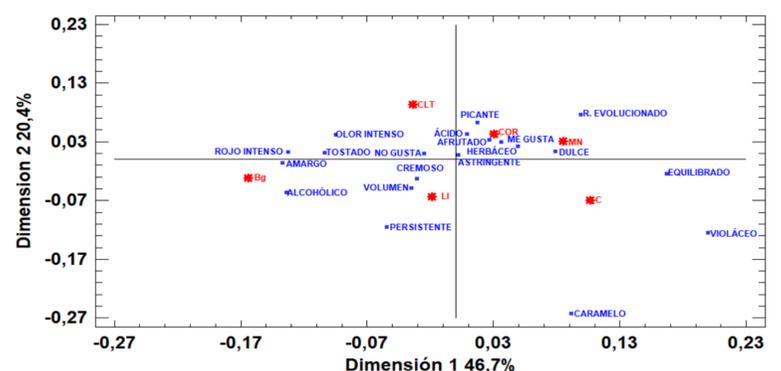
Mapa de correspondencias



Mapa de correspondencias Check-All-That-Apply 9m



Mapa de correspondencias Check-All-That-Apply 21m



CONCLUSIONES

La metodología CATA ha permitido la caracterización de los vinos en función de los distintos periodos de crianza estudiados, así como distinguir los vinos espumosos en función de los diferentes coadyuvantes tecnológicos utilizados.

Bibliografía:

- [1] Harwood, W. S., McLean, K. G., Ennis, J. M., Ennis, D. M., y Drake, M. A. (2020). Comparison of preference mapping with projective mapping for characterizing consumer perception of brewed black coffees. *Journal of Sensory Studies*, 35(3), 1-10.
- [2] Varela, P., y Ares, G. (2012). Sensory profiling, the blurred line between sensory and consumer science. A review of novel methods for product characterization. *Food Research International*, 48(2), 893-908.
- [3] Andrés-Lacueva, C., Gallart, M., López-Tamames, E., y Lamuela-Raventós, R. M. (1996). Influence of Variety and Aging on Foaming Properties of Sparkling Wine (Cava). 1. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44(12), 3826-3829.

Agradecimientos:

