

IMPACTO DEL TIPO DE DEPÓSITO SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL EN VINOS BLANCOS CON CRIANZA SOBRE LÍAS

E. Fernández-Fernández¹, C. Hernando-Alonso¹, J. M. Rodríguez-Nogales¹, J. Vila-Crespo², V. Ruipérez²

✉ encarnacion.fernandez@uva.es

¹Área de Tecnología de los Alimentos, ²Área de Microbiología
ETSIIAA, Palencia, Universidad de Valladolid, España



Resumen: 106 consumidores evaluaron la aceptabilidad y con la metodología CATA, seis vinos blancos de dos vendimias con seis meses de crianza sobre lías en distintos depósitos. Los resultados mostraron que el tipo de depósito afecta a las características sensoriales según el año de vendimia.

OBJETIVO

Analizar la influencia de tres tipos de depósitos (fudre de madera, huevo de hormigón y depósito de acero inoxidable) en la calidad sensorial de vinos blancos Verdejo de la D.O. Rueda durante dos vendimias (2021 y 2022).

MATERIALES Y MÉTODOS

- 1 **Consumidores:** 106 (entre 18 y 64 años)
- 2 **Metodología:** **Aceptabilidad** (color, olor, sabor y global) con una escala hedónica de 9 puntos
Check-All-That-Apply (CATA) con 18 descriptores
- 3 **Muestras:** 6 vinos de las **vendimias 2021 y 2022**, con **seis meses de crianza sobre lías en tres depósitos**



Fudre de madera-F



Huevo de hormigón-H



Acero inoxidable-AC

- 4 **Recogida y análisis de datos:**
- Plataforma Google Forms

- IBM SPSS Statistics (26.0): ANOVA, Q de Cochran y Análisis de Correspondencias

RESULTADOS

Aceptabilidad

Tabla 1: Resultados del ANOVA

	MUESTRAS					
	F21	H21	AC21	F22	H22	AC22
COLOR	6,7 ± 1,7 ^{bc}	6,6 ± 1,5 ^{bc}	4,9 ± 1,8 ^a	6,8 ± 1,7 ^c	6,1 ± 1,8 ^b	7,2 ± 1,3 ^c
OLOR	6,7 ± 1,9 ^b	6,4 ± 1,8 ^{ab}	6,1 ± 1,7 ^{ab}	6,1 ± 1,8 ^{ab}	6,0 ± 1,6 ^a	6,1 ± 1,7 ^{ab}
SABOR	6,3 ± 1,9	6,1 ± 1,9	5,7 ± 2,0	5,8 ± 2,1	6,2 ± 1,6	6,4 ± 1,7
ACEPTABILIDAD GLOBAL	6,6 ± 1,7 ^b	6,3 ± 1,6 ^b	5,6 ± 1,6 ^a	6,1 ± 1,8 ^{ab}	6,2 ± 1,5 ^{ab}	6,5 ± 1,4 ^b

*Letras distintas en la fila denotan diferencias estadísticamente significativas según el test de Tukey (p < 0.05)

CATA

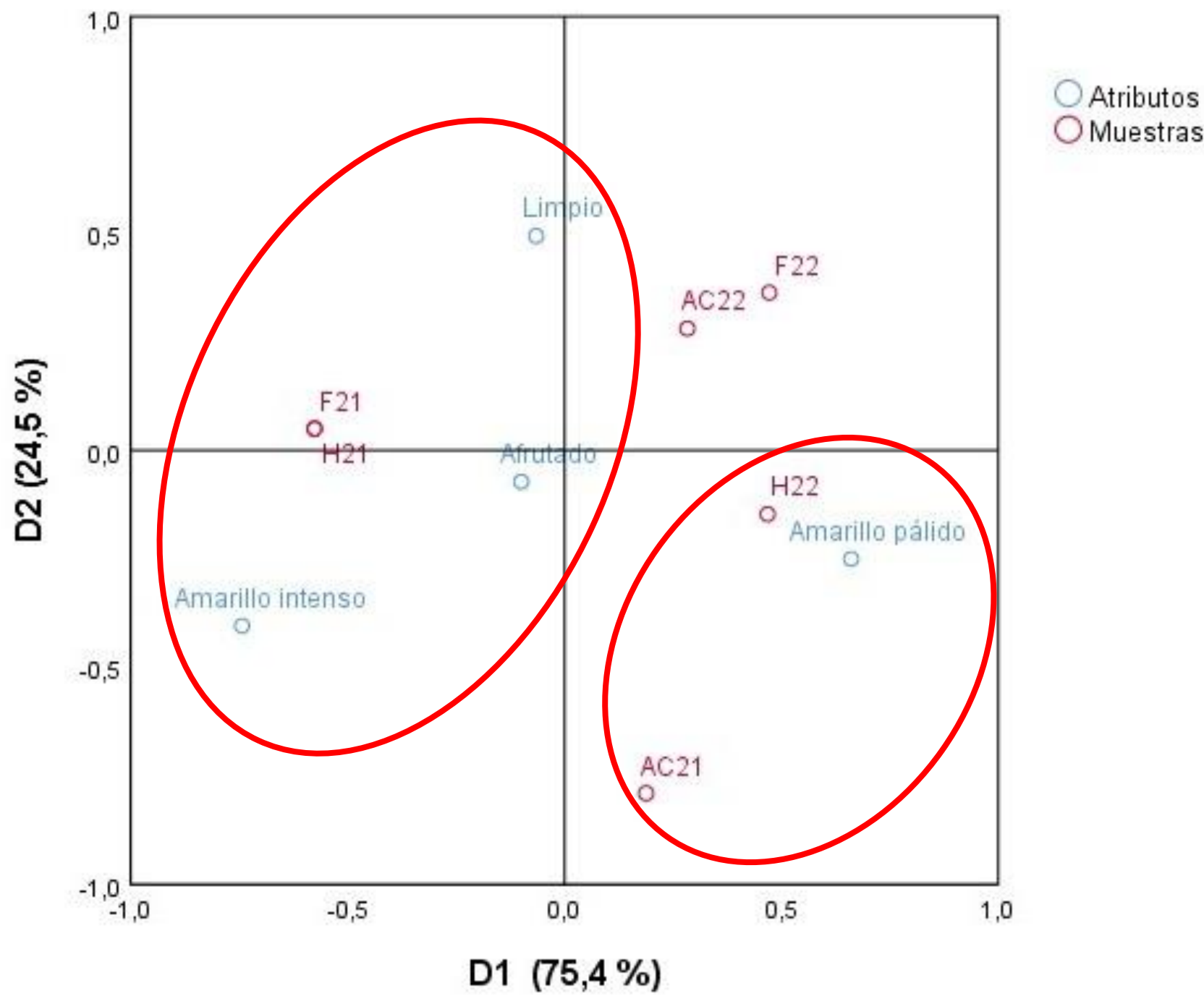


Figura 1: Análisis de Correspondencias

CONCLUSIONES:

1. La influencia del recipiente de crianza fue mayor en los vinos de 2021 que en los de 2022.
2. El método de envejecimiento y el año de cosecha impactan en la percepción de calidad sensorial del vino.