

## Caracterización organoléptica de vinos mediante nuevos métodos de análisis descriptivos

María-Pilar Sáenz-Navajas,<sup>1</sup> Purificación Fernández-Zurbano,<sup>2</sup> Vicente Ferreira,<sup>1</sup> Juan Cacho<sup>1</sup> y Dominique Valentin<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE), Departamento de química analítica. Universidad de Zaragoza. Instituto agroalimentario de Aragón (IA2). Unidad Asociada al Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV). Zaragoza, España

<sup>2</sup>Departamento de química, Universidad de La Rioja. Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), Logroño, España

<sup>3</sup>Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, CNRS – INRA-UB, Dijon, Francia

El uso de metodologías rápidas permite obtener mapas descriptivos en menor tiempo, al reducir e incluso prescindir de las etapas de selección y entrenamiento de panelistas, que además son las más costosas. Se trabaja con la hipótesis de que los consumidores (jueces no entrenados) son capaces de describir los productos de una manera efectiva. Veamos cómo lograrlo con métodos basados en respuestas de similitud y respuestas verbales.

LEA ARTÍCULO EN [www.acenologia.com/cienciaytecnologia/caracterizacion\\_organoleptica\\_vinos\\_ciecn1215.htm](http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/caracterizacion_organoleptica_vinos_ciecn1215.htm)

### FIGURAS:

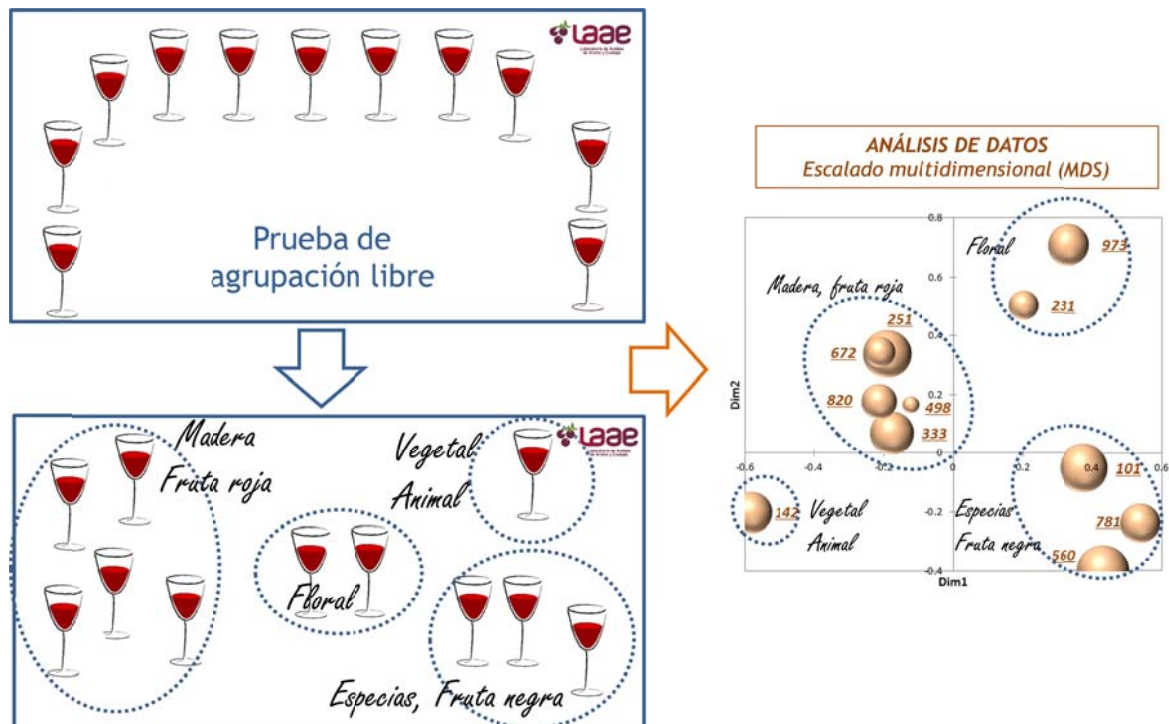
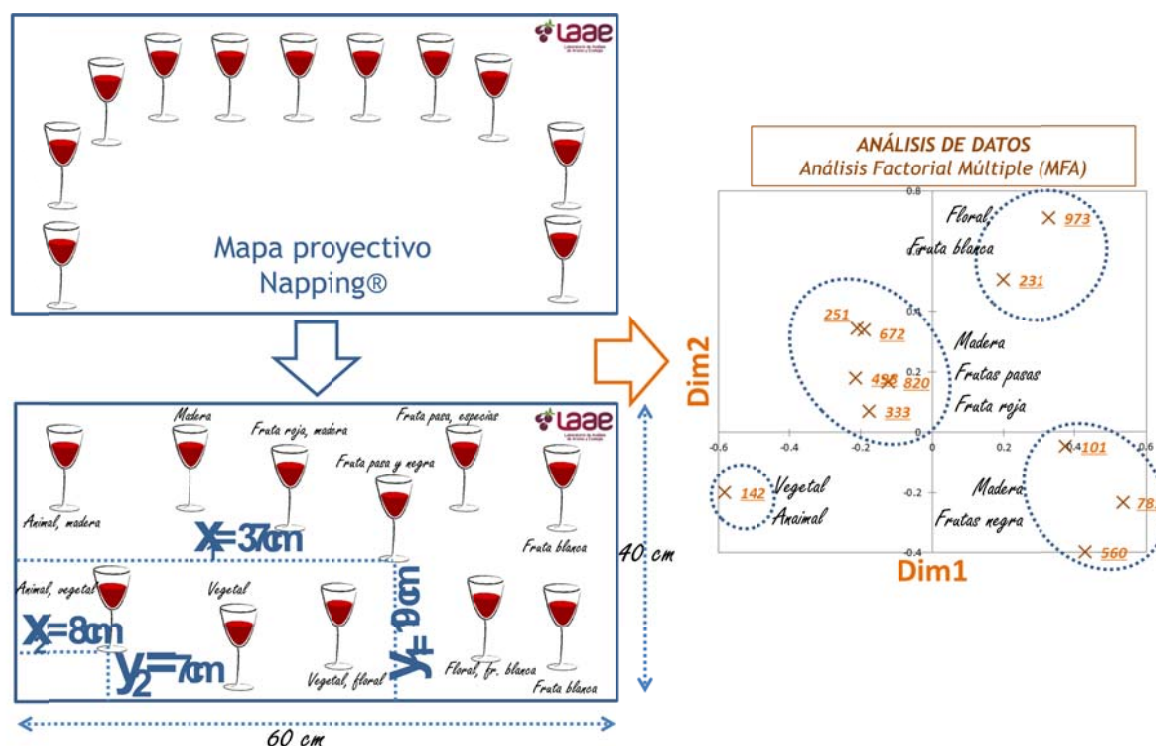


Figura 1. Diagrama de la prueba de agrupación libre con etiquetas (descripción de los grupos establecidos)

**Tabla 1.** Ejemplo de formato de tabla derivada del mapa proyectivo (Napping®) para *n* jueces

Código vino	Juez 1		Juez 2		Juez n	
	X	Y	X	Y	X	Y
251	58	38	22	2	24	4
672	22	2	12	23	3	13
820	33	13	57	37	10	5
142	2	2	18	2	32	11
498	40	20	23	3	10	36
333	31	11	42	22	11	24
973	12	5	21	5	2	5
231	50	30	33	13	31	11
101	36	16	8	10	20	5
781	22	2	36	16	38	18
560	45	25	44	24	54	34

Los valores de X e Y corresponden a las posiciones (coordenadas) de las muestras en el mantel.



**Figura 2.** Diagrama de la prueba de mapa proyectivo o Napping®

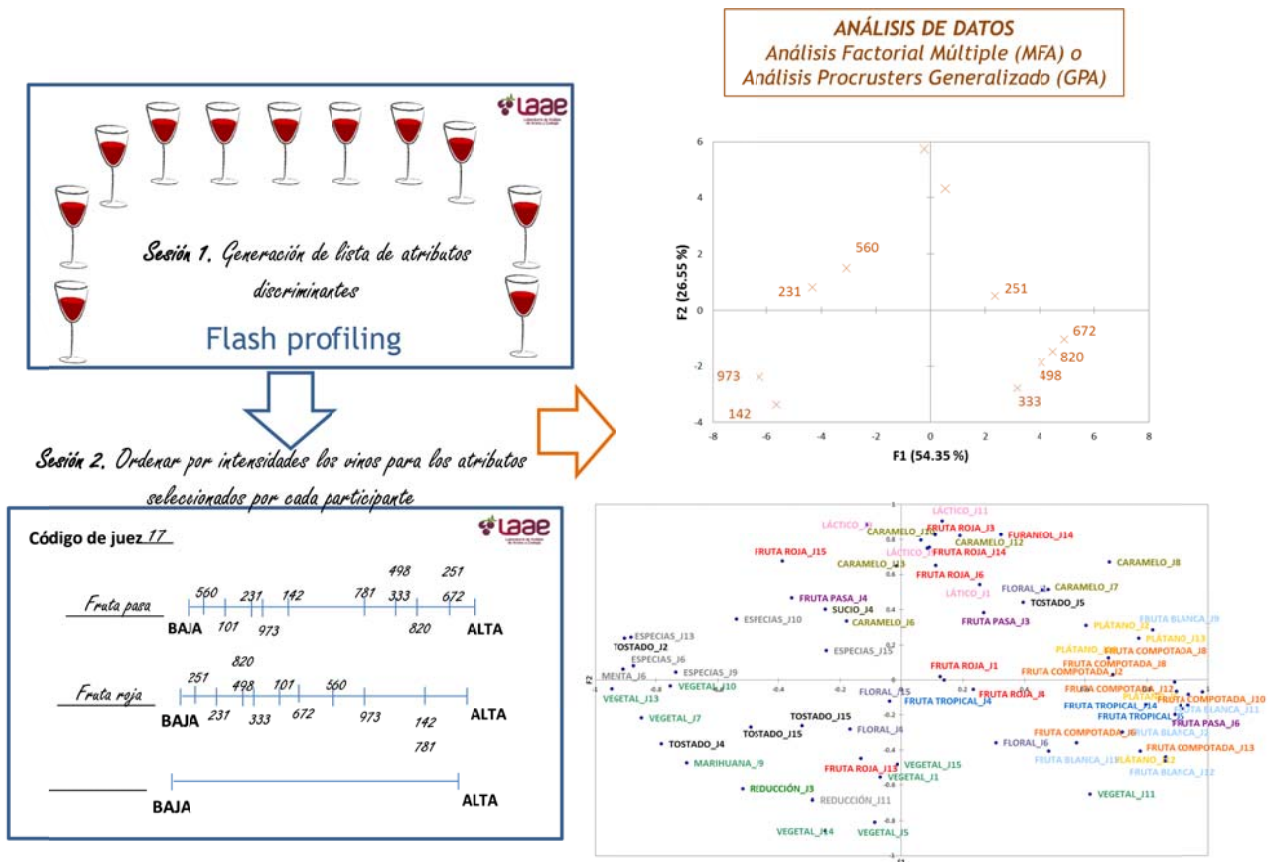


Figura 3. Diagrama de la prueba de perfilado rápido o flash profiling

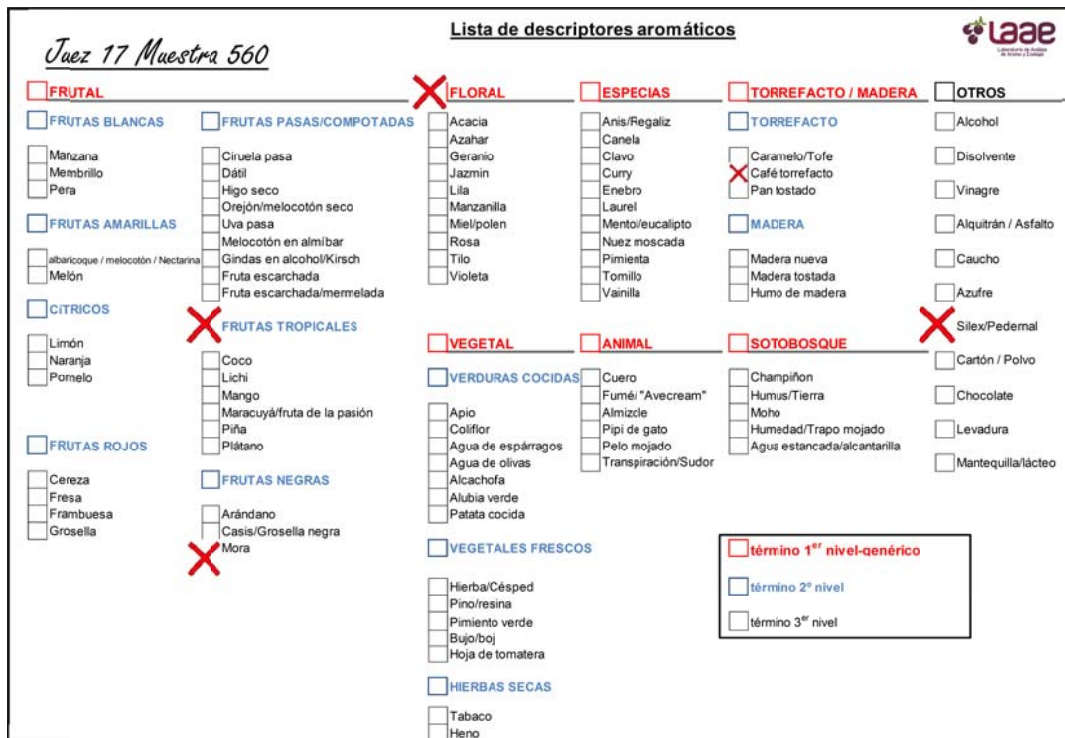
Tabla 2. Ejemplo de tabla de datos derivada del perfilado rápido (flash profiling) para n jueces

Código vino	Juez 1					Juez 2					Juez n					
	FRUTA ROJA	LÁCTICO	FRUTA PASA	FLORAL	VERDE	FRUTO SECO	plátano	FRUTA COMPOTADA	TOFE	FRUTA BLANCA	PUNZANTE	FRUTA PASA	albaricoque	FRUTA ROJA	REDUCCIÓN	HUMEDAD
251	8	10	4	9	2	1.5	9	4	9	3	3.5	8	7	11	4.5	5
672	10	11	4	11	2	9.5	10	10.5	7	6	3.5	6.5	4	10	4.5	5
820	9	3	8.5	7	5	9.5	6.5	5.5	3	10.5	10	10	7	4.5	4.5	5
142	7	8	4	8	2	9.5	6.5	8.5	3	10.5	8	9	7	4.5	4.5	5
498	4	3	4	3	11	5.5	11	7	3	8	8	3	10	4.5	9	11
333	6	9	10	10	9.5	5.5	8	8.5	3	9	11	3	4	4.5	4.5	5
973	3	6	4	3	6.5	5.5	2.5	10.5	3	3	3.5	6.5	9	9	4.5	5
231	5	7	4	3	4	3	2.5	2	11	3	3.5	3	1.5	4.5	10	5
101	11	3	8.5	3	8	9.5	2.5	5.5	9	3	3.5	3	1.5	4.5	11	10
781	2	3	4	6	9.5	1.5	2.5	2	9	7	3.5	11	4	4.5	4.5	5
560	1	3	11	3	6.5	5.5	5	2	6	3	8	3	11	4.5	4.5	5

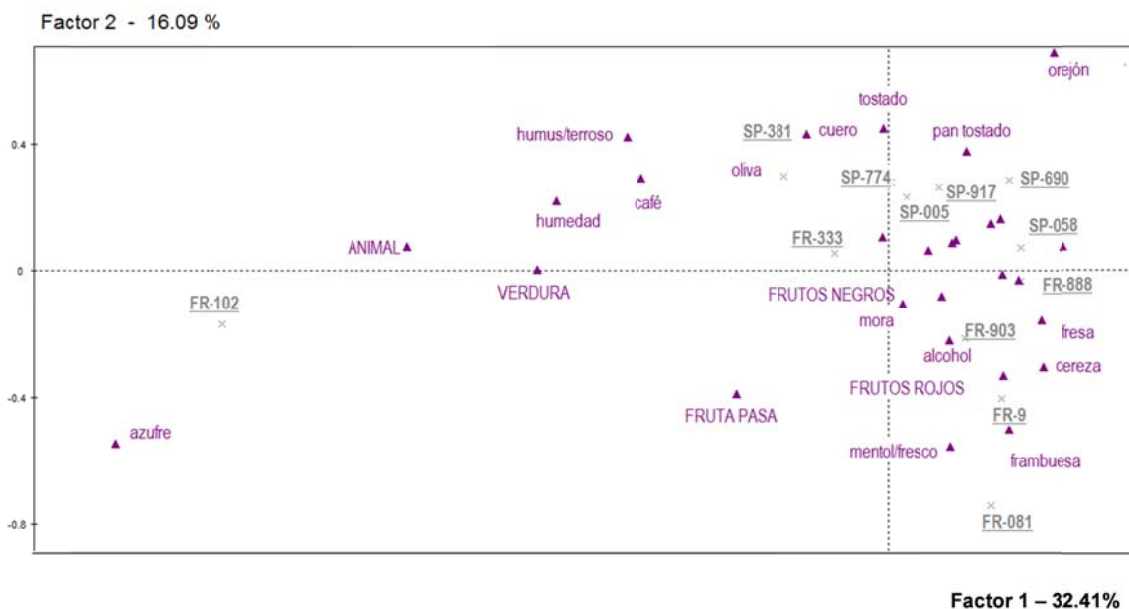
Los valores de los atributos corresponden a la posición (orden) de las muestras en la escala para cada juez.

DOSSIER: La nueva evaluación sensorial (coord.: Juan Cacho)

[www.acenologia.com/cienciaytecnologia/caracterizacion\\_organoleptica\\_vinos\\_cienc1215.htm](http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/caracterizacion_organoleptica_vinos_cienc1215.htm)



**Figura 4.** Lista de descriptores aromáticos empleado en CATA clasificados en términos de primer nivel (términos genéricos o familias en rojo), segundo (en azul) y tercer nivel (términos específicos en negro)



**Figura 5.** Plano bidimensional derivado del análisis de correspondencias calculado con la matriz de frecuencias de citación obtenida en el análisis descriptivo CATA con un panel entrenado y restringiendo el número de atributos seleccionados a cinco. Fuente: Obtenida de Sáenz-Navajas *et al.*<sup>13</sup>