

# ELABORACIÓN SENSORIAL

Rafael Cambralla Diana,  
Ingeniero Técnico de Telecomunicación

El vino es una de las culturas más antiguas que nos acompañan y su elaboración es tan natural que nació con la propia naturaleza, y poco a poco el hombre ha influido en la misma, inicialmente catando el vino y poco más, ya que había que adaptarse a las condiciones del entorno (clima, temperatura, humedad, higiene...) hasta hoy en día, donde los medios técnicos para elaborar son variados y dependen menos de la naturaleza y más de la tecnología utilizada y básicamente se controlan por análisis físico-químicos y sensoriales. El análisis físico-químico ayuda a saber la composición química y propiedades físicas y proporciona datos muy útiles acerca de posibles correcciones y tratamientos, pero no determina los equilibrios gustativos en boca ni las sensaciones positivas en la percepción de aromas, y mucho menos informa de las sensaciones táctiles o la textura del vino, pero es mucho más utilizado que el sensorial por su facilidad. Lógicamente el primero se basa cada vez más en la electrónica y el segundo en un buen catador que conozca las modas que demanda el mercado, por tanto bastante más complejo.

Un grupo de investigadores de la Universidad de la Rioja (Antonio Palacios, Francisco Peña y Gonzalo Gonzalo, biólogos y enólogos) han observado que personas ciegas con ciertos conocimientos de enología, tienen una capacidad extraordinaria para encontrar y definir percepciones aromáticas y gustativas en concentraciones mínimas, es decir, pueden desarrollar umbrales de detección sensoriales muy bajos. En estos casos, cuando los vinos en plena elaboración son catados por ellos, prevén futuros ciertos que son poco asequibles para personas no ciegas, por no decir que imposibles, como aromas de oxidación o reducción, sobreextracción tánica o maderización del



vino, incluso utilizando métodos analíticos muy precisos.

Este grupo de investigación ha desarrollado un método sensorial, modificando vinos con adiciones controladas de compuestos químicos que aparecen cuando existen problemas microbianos o físico-químicos durante la elaboración. De esta forma, se puede entrenar a un enólogo, en particular en la detección de ciertos componentes y adelantarse en la evolución del vino en diferentes condiciones y dirigir las elaboraciones, ya que la detección prematura de la presencia de un problema, da la oportunidad de reaccionar técnicamente y modificar la receta enológica a demanda de la evolución del proceso. También es posible que futuras evoluciones positivas puedan ser potenciadas y obtener vinos originales o de autor.

La elaboración sensorial consiste en entrenar a personas con sensibilidad suficiente para discriminar aromas y sabores en mosto-vino en fermentación y con capacidad sensorial muy fina a la hora de definir umbrales bajos de detección olfativa y gustativa. Las perso-

nas ciegas son las más idóneas por su alta agudeza en la utilización de los sentidos del olfato y el gusto. Durante la fermentación y la crianza (en madera y/o sobre lías) se cata regularmente para ver si alguno de los componentes con los que se ha realizado el entrenamiento aparecen y se reacciona en consecuencia para mitigar su aparición. Mediante este método se puede regular entonces temperatura de fermentación, nivel de aireación durante la fermentación y posteriormente, tiempo de maceración con hollejos y pepitas, valoración de la calidad de las lías, necesidad de microoxigenación, tiempo y tipo de bodega y por supuesto el *coupage* de vinos para llegar al producto final.

Fruto de esta interesante investigación, han sacado al mercado un vino (LazarusWine) que destaca por el disparo sensorial que produce cuando contacta con la pituitaria olfativa y gustativa y las sensaciones táctiles suaves cuando está en contacto con las mucosas. Merece la pena catar esta originalidad tan difícil de encontrar hoy en día y que ya forma parte de la enología del siglo XXI. ●

... de ahora, en adelante:  
**¡NETWORKING!**



[www.dintel.org](http://www.dintel.org)  
[www.dintel.mobi](http://www.dintel.mobi)

- División de EVENTOS
- División de FORMACIÓN
- División de "DINTEL networking Travel"

[www.revista-ays.com](http://www.revista-ays.com)

- División de MEDIOS

**a+** *auditoría  
y seguridad*

Secretaría Técnica de **Fundación DINTEL**  
Plaza de España 18, planta 5ª, oficina 1 ■ 28008 MADRID  
Tel.: (+34) 91 311 36 19 ■ Fax.: (+34) 91 450 04 24  
Móvil: (+34) 610 43 19 43  
[secretec@dintel.org](mailto:secretec@dintel.org)