vinetur

La Palma acoge un curso de análisis sensorial sobre vinos y cafés de Canarias y Brasil

El programa combinó teoría y catas para relacionar origen, cultivo y elaboración con el perfil sensorial

sábado 21 de noviembre de 2026



La Universidad de Otoño de La Palma celebró entre este martes, 17 de noviembre, y este miércoles, 18 de noviembre, un curso centrado en el análisis sensorial de vinos y cafés de Canarias y Brasil. La actividad tuvo lugar en el hotel H10 Taburiente Playa, en Breña Baja, y fue promovida por la Universidad de La Laguna y el Cabildo Insular de La Palma, con dirección académica de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la propia universidad.

La organización explica que el programa se diseñó para alumnado, profesionales y personas interesadas en conocer mejor dos producciones con peso económico, cultural y gastronómico en sus respectivos territorios: el vino y el café. Las sesiones combinaron contenidos teóricos con catas comparativas de cafés de La Palma y Brasil, además de vinos elaborados en Canarias y en el país sudamericano.

El curso llevó por título Introducción al Análisis Sensorial Aplicado: Estudio Comparativo de las Producciones Vitivinícolas y Cafetaleras de Canarias y Brasil. Su objetivo fue introducir a los asistentes en las técnicas básicas de evaluación sensorial a partir de una experiencia práctica. Durante las degustaciones se trabajó en la identificación de aromas, sabores, texturas y otros atributos que intervienen en la valoración de cada producto, con la intención de relacionarlos con el origen, las variedades empleadas y los procesos de cultivo y elaboración.

En la parte docente participaron Jesús Enrique de las Heras Roger, Gabriel Santos García, Juliana Toniolo Rossatto y Daiane Angela Badalotti. Desde la dirección académica de la cátedra, De las Heras Roger y Santos García abordaron las bases del análisis sensorial y las características de las producciones vitivinícolas y cafetaleras desde sus áreas de conocimiento. Rossatto, sumiller, y Badalotti, enóloga, aportaron la visión brasileña sobre los sistemas productivos y sobre los rasgos propios de los vinos y cafés de su país.

Uno de los puntos centrales de la formación fue la comparación entre dos modelos productivos distintos. En el caso canario, la organización pone el foco en la diversidad de microclimas, la presencia de suelos volcánicos, la variedad de uvas y las condiciones de la llamada viticultura heroica. Ese modelo se apoya en viñedos situados en zonas con pendientes y orografías complejas, donde el trabajo en el campo queda muy

condicionado por el terreno y por el clima.

Frente a ese esquema, Brasil aportó un ejemplo basado en explotaciones agrícolas de mayor dimensión, en una mayor tecnificación y en el uso de métodos innovadores tanto en el cultivo del café como en la producción de vino. El contraste permitió a los asistentes comparar cómo influyen el territorio, el clima, las materias primas y las técnicas de cultivo en el resultado final que después percibe el consumidor en la taza o en la copa.

La experiencia práctica tuvo un peso principal en el curso. La cata comparativa permitió probar productos de ambos orígenes en una misma sesión y observar diferencias organolépticas de forma directa. Ese tipo de ejercicios suele ser una herramienta útil en la formación especializada porque ayuda a poner nombre a sensaciones que a menudo se perciben de manera intuitiva, pero que exigen método para ser evaluadas con criterio.

La Universidad de La Laguna y el Cabildo de La Palma sitúan esta iniciativa dentro de su línea de formación vinculada al sector primario, la producción agroalimentaria y el turismo. En ese marco, la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias mantiene una actividad orientada a conectar el conocimiento académico con la actividad económica ligada al territorio.

La elección de La Palma también guarda relación con la presencia en la isla de dos producciones con interés propio. El vino forma parte de la actividad agraria palmera y el café de especialidad ha ganado visibilidad en los últimos años como cultivo singular dentro del archipiélago. La comparación con Brasil, uno de los grandes referentes internacionales del café y con una producción vitivinícola en expansión, permitió situar ambas realidades en un mismo espacio de aprendizaje.

Con esta propuesta, los organizadores buscaron que los participantes no solo aprendieran nociones técnicas sobre análisis sensorial, sino que comprendieran mejor cómo se construye el perfil de un producto agroalimentario a partir de factores naturales y de decisiones de cultivo y elaboración. Ese enfoque, aplicado a vinos y cafés de procedencias tan distintas, convirtió el curso en una sesión de formación comparada sobre dos culturas productivas con puntos de contacto y modelos de

trabajo diferentes.