vinetur

Pruebas sensoriales para convertirte en catador de vinos profesional

Estas son las etapas y pruebas de análisis sensorial para pasar de iniciado a experto en vinos

lunes 27 de marzo de 2017



En el mundo del vino se denomina cata a la acción encaminada a examinar, valorar, comparar o identificar vinos mediante el empleo de un análisis realizado con nuestros sentidos, es lo que llamamos el análisis sensorial.

Sin embargo, en función del fin de la cata se pueden realizar diferentes tipos de análisis sensoriales. Las pruebas sensoriales a la hora de catar vinos, por tanto, pueden ser clasificadas en las siguientes categorías: diferenciación, clasificación y descriptivas, que veremos a continuación.

Además, las pruebas de análisis sensorial varían en función del nivel de formación de los catadores. Resulta conveniente que los catadores iniciados en el análisis sensorial comiencen catando vinos mediante pruebas de diferenciación. Con el paso del tiempo, años en muchas ocasiones, el catador avanzará hacia pruebas de clasificación de vinos, hasta finalmente alcanzar un nivel experto en la cata de vino con las pruebas descriptivas se precisa de un panel de catadores expertos.

Pero, ¿en qué consisten estas diferentes pruebas de análisis sensorial y cómo realizarlas para alcanzar un nivel experto en el arte de la cata?

Para responder a esta pregunta nada mejor que alguien que conoce muy bien los tipos de pruebas. Desde **Lavinia**, tienda de vinos y destilados de referencia en España, nos dan las claves de estos tipos de pruebas y como se realizan.



Pruebas de diferenciación

Se realizan varias pruebas para determinar si existen diferencias entre dos vinos, empleándose normalmente tres tipos de éstas, seleccionándose cada una de ellas en función del número de vinos a evaluar, del grado de cualificación de los catadores y de las diferencias entre los vinos.

Con las pruebas de diferenciación, el tratamiento estadístico de los resultados se realiza generalmente por la "técnica de elección forzada", obligando a los catadores a emitir una respuesta incluso si no detectan diferencias.

Prueba A, no A

Una muestra "A" es presentada a los catadores pidiéndoles que memoricen sus características sensoriales. A continuación se les presentan sucesivamente otras muestras diferentes, y el catador debe evaluar las que son idénticas a la "A", así como también las que son diferentes.
Esta prueba se utiliza frecuentemente para identificar o determinar una desviación respecto a un vino estándar o referencia.

Prueba dúo-trío

Una muestra de vino marcada "R" sirve de referencia, pidiéndose a los catadores que determinen la muestra idéntica a la "R" entre otras dos distintas ofrecidas al mismo tiempo.

Esta prueba se utiliza a menudo en control de calidad para comprobar una ausencia de desviación en la producción de un determinado vino, debiendo contar con un panel de catadores con un buen conocimiento del citado vino.

Prueba triangular

Se dispone de tres muestras de vino, dos son iguales y la tercera es diferente, debiendo los catadores distinguir cual es la muestra distinta,

Los juegos de muestras se reparten al azar entre los catadores, debiendo examinarlos en un orden fijado anteriormente. Pueden existir las siguientes seis posibilidades: ABB, BAA, AAB, BBA, ABA y BAB. Para realizar esta prueba es necesario equilibrar el número de veces en que cada muestra es duplicada.



Pruebas de clasificación

Son pruebas donde se pretende establecer una clasificación de una serie de muestras de vino, atendiendo a diversos criterios marcados por la organización de la sesión de cata, que en unos casos puede ser la intensidad de una determinada sensación o, en otros casos, una ordenación según criterios de mayor amplitud. En todos los casos, el panel de catadores debe poseer una suficiente cualificación como catadores iniciados o mejor expertos.

Prueba por parejas

Es la prueba de clasificación más simple, presentando a los catadores dos muestras de vino diferentes, pidiéndoles que comparativamente determinen una cualidad, como por ejemplo cuál de los dos vinos es el más dulce.

Este tipo de prueba minimiza el número de muestras a analizar, reduciendo por lo tanto la fatiga sensorial de los catadores, pudiéndose en este caso elegir un panel de iniciados, que no tenga necesariamente una gran experiencia.

Prueba de categorías

Permite clasificar los vinos presentados según un orden de intensidad creciente o decreciente, pudiendo establecerse en consecuencia una clasificación de los mismos por categorías, exigiéndose la presentación simultánea de las muestras, y existiendo una limitación por fatiga sensorial en cuanto al número de muestras a clasificar en una tanda, pudiendo establecerse un máximo de 15 muestras, aunque en la práctica no se debería sobrepasar de 8 a 10 muestras.

Un caso particular de esta prueba es la clasificación de los vinos según preferencias personales, también denominado "juicio hedónico", pudiendo en algunos casos utilizarse catadores expertos e incluso expertos especializados, cuando la ocasión lo requiera, aunque también se puede realizar este análisis para el estudio de mercados, por ejemplo cuando una bodega pretende lanzar un nuevo vino, a personas poco iniciadas en la materia, precisándose en este caso un elevado número de catadores con una amplitud mínima de 80 personas.

Prueba de clasificación "aceptado-dudoso-rechazado"

En este caso cada muestra analizada es colocada dentro de una categoría preestablecida, siendo esta prueba muy utilizada en la clasificación de los vinos típicos o de Denominación de Origen, formándose tres categorías: "aceptado", "dudoso" y "rechazado". Los vinos que no presentan la suficiente tipicidad que se busca, aun siendo un vino de excelente calidad, se incluyen en la categoría de "rechazado", y los vinos con la tipicidad busca que ofrezcan un determinado defecto se colocan en la de

"dudoso" si el defecto es subsanable, o bien en "rechazado" si éste presenta un carácter permanente.

En esta prueba el panel de catadores debe ser preferentemente experto especializado y además gran conocedor o especializado en el tipo de vinos concreto.

Prueba de puntuación

Los catadores clasifican los vinos de acuerdo con una nota o puntuación, la cual puede proceder de la elaboración de una ficha de cata para cada muestra de vino, arrojando al cabo de la misma una puntuación final para el vino.

Esta prueba de análisis sensorial sirve para los concursos de vinos, pudiendo manejarse los resultados de diferentes maneras. Un sistema simple consiste en calcular las medias de las puntuaciones de cada vino, desechándose en ocasiones la nota más alta y la más baja, pudiendo clasificarse los vinos en determinados intervalos de puntuación, y otorgando las diferentes categorías de premios en función de los mismos.

También existen otros sistemas de tratamientos de datos más rigurosos que el anterior, basado en cálculos matemáticos muestrales o estadísticos, como el análisis de la varianza, covarianza, desviación típica, etc.



Pruebas descriptivas

Con este tipo de pruebas se llega de la misma forma a la clasificación de las muestras de vinos, pero en este caso la información es más completa, al cuantificarse las diferencias existentes entre los vinos.

Prueba de intervalo

Consiste en medir la intensidad de una determinada percepción sensorial sobre una escala, pudiendo entonces en función de los parámetros analizados establecer un perfil sensorial del vino. Pueden existir varios tipos de escalas. En esta prueba el tratamiento de los datos es muy similar al de las pruebas de puntuación, siendo las medias calculadas a partir de los valores de las escalas.

Prueba de comparación

Estas pruebas también se llaman de "estimación de la magnitud", pudiendo referirse a valores de intensidad o a valores hedonistas del catador para una determinada característica del vino. Los catadores deben aportar una apreciación aplicando comparaciones de equivalencia o igualdad (por ejemplo, la acidez del vino A es igual a la del vino B), de desigualdad (por ejemplo, los aromas del vino A son superiores/inferiores a los del vino B) o de multiplicación o división (por ejemplo, el vino A es tres veces más astringente o dos veces menos amargo que el vino B).

Pruebas tiempo-intensidad

Por último, este sistema introduce en el análisis sensorial el factor tiempo, de manera independiente a de intensidad utilizada en todas las pruebas anteriores, obteniéndose un registro en forma de curva, al evaluar el catador la intensidad de las sensaciones percibidas sobre el papel. Estas curvas presentan una forma característica, empezando por una fase de latencia donde no se percibe la sensación, para después incrementarse de manera notable hasta un máximo, a partir del cual la intensidad decrece más lentamente por una saturación sensorial ante el estímulo evaluado.

Las cualidades personales del catador pueden alterar estas pruebas, así por ejemplo, en las personas fumadoras los vinos blancos muestran una intensidad y duración de la astringencia máxima, mientras este factor no influye en la percepción del sabor dulce.

TIPOS DE PRUEBAS SENSORIALES

Tipos de pruebas de análisis sensorial para la cata de vinos

1 DIFERENCIACIÓN



PRUEBA "A" O NO "A"

El catador debe evaluar entre varias muestras las que son idénticas a la "A", la primera muestra que fue inicialmente memorizada

PRUEBA DÚO-TRÍO

Una muestra de vino marcada "R" sirve de referencia, pidiéndose a los catadores que determinen la muestra idéntica a la "R" entre otras dos distintas ofrecidas al mismo tiempo

PRUEBA TRIANGULAR

Se dispone de tres muestras de vino, dos son iguales y la tercera es diferente, debiendo los catadores distinguir cual es la muestra distinta

2 CLASIFICACIÓN



PRUEBA POR PAREJAS

El catador debe evaluar entre dos muestras de vino diferentes una cualidad, como por ejemplo cuál de los dos vinos es el más dulce, tánico, ácido, etc

PRUEBA DE CATEGORÍAS

Permite clasificar hasta 15 vinos presentados simultáneamente según categorías en un orden de intensidad creciente o decreciente

PRUEBA "ACEPTADO-DUDOSO-RECHAZADO"

El catador debe evaluar muestras de vinos de acuerdo a su tipicidad, con independencia de su calidad, como aceptable, dudosa, o rechazada

PRUEBA PUNTUACIÓN

Los catadores clasifican los

3 DESCRIPTIVAS



PRUEBA DE INTERVALO

Consiste en medir la intensidad de una determinada percepción sensorial sobre una escala, para establecer un perfil sensorial del vino

PRUEBA DE TIEMPO

Este sistema introduce el factor tiempo, al evaluar el catador la intensidad de las sensaciones percibidas

PRUEBA DE COMPARACIÓN

Los catadores deben aportar una apreciación aplicando comparaciones de equivalencia o igualdad (por ejemplo, la acidez del vino A es igual a la del vino B), de desigualdad (por ejemplo, los aromas del vino A son superiores/inferiores a los del vino B) o de multiplicación o