vinetur

# El análisis sensorial de vinos en las DDOO, una herramienta para la calidad y para la diferenciación

La Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), asociación que representa a las denominaciones de origen de vino, reunió en Madrid a 68 representantes de más de 40 consejos reguladores, así como a miembros de órganos de control y certificación. Lo hizo en la jornada asenvi, Análisis Sensorial de Vinos conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, organizada por CECRV y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 28 de noviembre en el Real Jardín Botánico

viernes 30 de noviembre de 2018




El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) organizaron en Madrid la jornada asenvi, Análisis Sensorial de Vinos conforme a la norma internacional UNE-EN ISO/IEC 17025. El objetivo de la misma era poner en común los retos a los que se enfrentan los equipos dedicados a la evaluación y el análisis sensorial de vinos en las denominaciones de origen (los paneles de cata) y divulgar y formar sobre los elementos clave de la citada norma.

La jornada se celebró en el Real Jardín Botánico de Madrid. A ella acudieron representantes de más de 40 consejos reguladores, así como de órganos de certificación y control agroalimentarios. La sesión sirvió entre otras cosas para abrir un espacio de encuentro y de intercambio de conocimiento en materia de análisis sensorial de vinos entre la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y los consejos reguladores de las denominaciones de origen de vino.

Fueron tres los bloques que se desarrollaron en la sesión. En primer lugar, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) repasó los principios básicos de la norma, concebida como una herramienta, no solo de seguridad, sino también de calidad, que contribuye a reforzar la confianza por parte de la distribución y del mercado en el trabajo de los operadores y en el producto. Y es que con el trabajo de los laboratorios de ensayo conforme a la norma se acredita el funcionamiento de los laboratorios de ensayo de las denominaciones de origen de acuerdo estándares internacionales que ayudan a la comercialización, tanto nacional, como de exportación.

Durante el segundo bloque, VINCAL Laboratorios dejó patente la importancia que tienen en el trabajo conforme a la norma el método de cata, los controles de calidad y los entrenamientos a los catadores. Para este laboratorio, acreditado por ENAC en la citada norma, el método de cata actual ha evolucionado mucho. Los controles de calidad ayudan a garantizar la validez del método y los entrenamientos de los catadores son muy importantes para adecuar sus necesidades a la forma de trabajo de acuerdo a la norma.

La jornada concluyó con una mesa redonda en la que la Subdirección General de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, los consejos reguladores de las DDOO Alicante, Binissalem y Campo de Borja y ENAC dejaron constancia de que hay muchas maneras de trabajar conforme a la norma y establecieron un diálogo sobre cómo las descripciones organolépticas incluidas en los pliegos de condiciones y el análisis sensorial son elementos que ahondan en la diferenciación de las denominaciones de origen y por tanto en el valor añadido que aportan los vinos con D.O. El trabajo de evaluación sensorial que realizan las DDOO contribuye a que los conceptos de calidad diferenciada garantizad por la D.O. y calidad percibida por el consumidor coincidan y que, por tanto, las expectativas del consumidor cuando adquiere un vino con D.O. se vean satisfechas.