vinetur

La puntuación de un mismo vino es diferente según el lugar de procedencia del catador

Un estudio de marketing de la Universidad Concordia revela que la procedencia de los expertos en vinos provoca diferencia de criterios

jueves 17 de enero de 2019



La diferencia de criterios entre expertos en vinos podría estar motivada, en parte, por la región, según un nuevo estudio realizado en Canadá. Al parecer, los viticultores, sumilleres, periodistas y otros expertos en vinos, juzgan y clasifican los vinos de

manera diferente según el lugar donde se encuentren.

La investigación, realizada en la Universidad Concordia, descubrió que la ubicación geográfica es un factor que afecta la valoración de los expertos en vinos, así como algunos atributos sensoriales del vino, como el equilibrio y la acidez.

El estudio se realizó en dos regiones canadienses con diferentes tradiciones de cata de vinos, Columbia Británica y Quebec, aunque podría extrapolarse a cualquier país del mundo con regiones diferenciadas.

"Descubrimos dos situaciones diferentes" explica Bianca Grohmann, profesora de marketing en la Escuela de Negocios John Molson de Concordia, coautora del estudio junto a Camilo Peña y Annamma Joy. "Esto tiene implicaciones para el público en general porque los consumidores no deberían pensar que los expertos en vinos tienen una sola voz, sino que se distinguen e influyen por su ubicación y tradición", afirma Grohmann.

"Nuestro trabajo muestra cómo los perfiles de sabor se perciben y reciben de manera diferente en dos regiones, lo que puede ser decisivo en las decisiones de marketing". Los hallazgos de Grohmann, publicados recientemente en The Journal of Wine Research, señalan que los expertos en vinos de Montreal detectaron más acidez, amargura, roble, especias, pimiento verde, equilibrio, sabor vegetal y tanino en comparación con el panel de Okanagan.

Curiosamente, ambos grupos detectaron un aroma de frutos rojos más fuerte en vinos completamente diferentes. Además, el panel de Okanagan obtuvo puntuaciones de mayor calidad cuando detectaron aromas más picantes, mientras que el panel de Montreal puso más peso en el equilibrio de un vino.

Para el estudio se realizaron dos sesiones de cata a ciegas de 60 minutos, los panelistas probaron siete botellas de vino tinto y evaluaron cada etiqueta en siete atributos de aroma y nueve atributos de sabor.

"Los profesionales del vino en Columbia Británica se inclinan hacia el modelo educativo del Reino Unido, basado en la certificación Wine and Spirit Education Trust (WSET)", dice Grohmann. "Mientras que el panel de expertos de Quebec provino de la tradición de los sommeliers franceses y del periodismo del vino. Vemos estos diferentes antecedentes educativos y contextos socioculturales como importantes factores de influencia".

En las pruebas a ciegas, ambos paneles acordaron que un shiraz de 2014 del sudeste de Australia fue la mejor calidad, con la puntuación más alta por ambos, sin embargo, los paneles no estuvieron de acuerdo con el resto de vinos, particularmente con uno de California que fue calificado muy alto en calidad por los catadores de Okanagan, mientras que muy bajo por Quebec. "Esa botella en particular es interesante porque está diseñada para transmitir un buen gusto, en lugar de ser un vino de terroir", explica Grohmann.

"Para la comercialización de vinos, el conocimiento de las diferencias en la capacitación, las evaluaciones sensoriales y las preferencias subsiguientes de los consumidores es fundamental, ya sea en la distribución dirigida o en la comercialización directa", concluye Grohmann.

La investigación fue apoyada por el Consejo de Investigación de Ciencias Sociales y Humanidades de Canadá.

Fuente: Bianca Grohmann, Camilo Peña, Annamma Joy. Wine quality and sensory assessments: do distinct local groups of wine experts differ? Journal of Wine Research, 2018; 29 (4): 278 DOI: 10.1080/09571264.2018.1532882