vinetur

Integración de la respuesta neurosensorial en el análisis sensorial de vinos

Neurociencia y análisis sensorial

miércoles 22 de abril de 2026

ESCRITO POR DIONISIO NAVARRO GARCÍA - SKILLSNTI



Prof. Dionisio Navarro García

Introducción

En la tradición de la cata de vinos, las fases visual, olfativa y gustativa han definido el análisis sensorial clásico. **Esta Nota de cata trasciende este esquema al incorporar por primera vez una fase de Respuesta neurosensorial,** un enfoque pionero que integra neurociencia para evaluar cómo el cerebro procesa la coherencia secuencial de estímulos —desde la expectativa visual hasta la confirmación gustativa—. Esta innovación revela no solo el equilibrio del vino, sino su capacidad para

generar memorias sensoriales estables y placenteras, reduciendo discordancias entre promesa y realidad. Así, esta nota no solo describe: establece un nuevo estándar en enología consciente.

Nota de cata

CEAZA 2022 es un Tempranillo que expresa con bastante claridad la relación entre territorio, trabajo en bodega y perfil sensorial. No busca deslumbrar por exuberancia, sino construir una identidad sólida, bien armada y coherente, donde cada fase de la cata parece responder a la anterior con naturalidad. Eso es precisamente lo que le da interés: no se limita a ser un vino correcto, sino un vino que transmite intención, equilibrio y lectura de origen.

Fase visual

Presenta un color cereza intenso, con reflejos violáceos, limpio y brillante, que habla de juventud, buena salud de la uva y una extracción cuidada. La intensidad cromática no es solo un dato estético; también sugiere concentración y una elaboración pensada para preservar la expresión varietal. La vivacidad del color, además, anticipa un vino que todavía conserva energía y frescura, dos rasgos muy valiosos en un Tempranillo de este perfil.

Fase olfativa

En nariz se muestra franco y expresivo, con una fruta roja madura bien definida, donde aparecen con claridad la cereza y la frambuesa. Esa base frutal se acompaña de notas de vainilla, cacao y un fondo tostado discreto, propio de la crianza en roble francés. Lo interesante es que la madera no se impone; se integra y redondea el conjunto, aportando complejidad sin restar protagonismo a la fruta. En términos sensoriales, eso revela una crianza bien entendida, orientada más a afinar que a maquillar.

Fase gustativa

En boca ofrece una entrada amable, con tacto suave y una sensación inmediata de equilibrio. Los taninos aparecen pulidos, maduros, sin durezas ni aristas, mientras que la acidez aporta el punto de frescura necesario para sostener el vino y evitar que se vuelva pesado. El recorrido es fluido, con buena integración entre fruta, estructura y madera, y deja una impresión de armonía que se mantiene hasta el final. La persistencia es notable, con recuerdos frutales y un matiz especiado que prolonga la sensación de elegancia.

Respuesta neurosensorial

La respuesta neurosensorial es especialmente interesante porque no se basa en un golpe de efecto, sino en la coherencia entre estímulos. El cerebro recibe primero una señal visual de viveza y concentración, después una fase aromática ordenada y reconocible, y finalmente una confirmación gustativa que encaja con lo que el vino había anunciado. Esa secuencia estable favorece una percepción placentera, porque reduce la sensación de discordancia entre expectativa y experiencia real.

En la práctica, esto significa que el vino se entiende con facilidad: no obliga al catador a corregir impresiones, sino que va confirmando lo que sugiere desde el primer contacto. Esa continuidad sensorial es la que hace que un vino permanezca en la memoria, no tanto por la intensidad de un rasgo aislado, sino por la solidez del conjunto. CEAZA 2022 deja precisamente esa impresión: la de un vino bien construido, sensato en su expresión y capaz de transmitir una sensación de orden, madurez y autenticidad.

Enlaces de interés

Enología y neuroeducación

Coherencia neurosensorial