



Xaneiro / Marzo 2006

Enoloxía

Boletín de Viticultura

O resto da investigación desenvólvenos os seguintes centros: Adelaide University, University of Melbourne, University of Sydney, University of NSW, Murdoch University, Australian National University, Adelaide University, Paroles Sturt University and the National Wine and Grape Industry Centre, NSW Agriculture, Department of Primary Industries of Mildura (Vitoria), University of Western Australia, Primary Industries and Resources SA, CSIRO plant and Water, CSIRO Plant Industry,

Scholefield Robinson, Australian Bureau of Statistics, the Australian Bureau of Agricultural and Resource Economics and Bureau of Rural Sciences.

O Australian Wine Research Institute (AWRI), é un instituto de investigación vinícola, onde tivo a oportunidade de traballar a Dra. Mar Vilanova durante catro meses, estudando a modulación microbiana das características recedentes e sensoriais do viño. AWRI, establecido en 1955 en Adelaide, é unha compañía privada que foi fundada, nun principio, por produtores e elaboradores a través do GWRDC, con fondos do Goberno. Este centro, dirixido desde o ano 2002 polo prestixioso investigador surafricano o Prof. Isaac Pretorius, ademais de investigación punteira en temas Enolóxicos, ten tamén unha sección comercial de analítica que ofrece servizo analítico e facilita resultados de investigación práctica á industria do viño Australiano.

Outro dos centros de prestixio en investigación vitícola é o Department of Primary Industries de Mildura (DPI). Este centro está emprazado no estado



O profesor de viticultura da Universidade Da Rioxá, Javier Tardáguila (esquerda), na súa estancia en Australia, xunto a Simon Berry (Nepenthe Wines) observando un acio nunha nova plantación de Cediño en Adelaide Hills.



A investigadora Mar Vilanova, nos laboratorios do Australia Wine Research Institute de Adelaide xunto ao Dr. Paul Henschke, observando as fermentacións de mosto sintético.

de Vitoria e desenvolve estudos de viticultura de zonas cálidas en Australia. O DPI trata de dar apoio tecnolóxico aos viticultores desta zona, onde se practica unha das viticulturas máis avanzadas do mundo (manexo da auga, estimación da calidade da uva, mecanización, etc.). Aquí é onde colaborou o Dr. Javier Tardáguila realizando un estudo sobre a influencia da luz solar sobre a cor da uva e do viño.

Cada cinco anos Australia publica un documento, "GWRDC Five Year R&D Plan" elaborado conxuntamente coa industria, para dar solucións a medio prazo á industria. A corto prazo publícase un plan anual, GWRDC Annual Operational Plano.

A investigación australiana está orientada a solventar problemas prácticos plantexados polo propio sector vitivinícola. O sistema de I+D+i australiano demostrou funcionar a este respecto, xa que a industria inviste en I+D+i e á súa vez esixe resultados e unha clara difusión dos mesmos. Neste momento, a industria australiana está a estudar posibles subidas dos impostos establecidos para a investigación.

A industria australiana amosa cómo, mediante o compromiso e acción conxunta de goberno, sector privado e sector de investigación, pódense levar a cabo proxectos que de maneira individual sería imposible executar. Tamén demostra cómo se pode pasar de ser unha industria caracterizada pola rivalidade entre empresas a ser recoñecida por xerar a súa competitividade a partir das sinerxias que se obtíñen da colaboración. Sobre o exposto anteriormente, é necesario comentar, que unha das principais características da cultura vitivinícola australiana corresponde á tradición histórica de colaboración, tanto a nivel de asociacións como de desenvolvemento de coñecemento. De feito, a industria enorgullecese destes valores, e recoñéceos como factores fundamentais do seu éxito (Clanzy, 2002).

A CULTURA DO VIÑO

A análise sensorial (1ª parte)

En enoloxía, a degustación dos viños é unha práctica tan antiga como a súa elaboración. Esta foi utilizada durante longo tempo, ata finais do século XIX, como único medio para apreciar a calidade dos viños.

O desenvolvemento de métodos sensoriais xorde como unha ferramenta que permita conseguir resultados obxectivos. Esta metodoloxía evolucionou rapidamente na segunda metade do século XX, xunto coa expansión dos alimentos procesados e o consumo de produtos industriais.

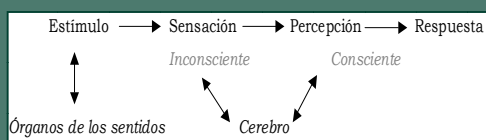


Mar Vilanova de la Torre. Misión Biolóxica de Galicia. CSIC

A análise ou avaliación sensorial comprende unha serie de técnicas para medir de forma exacta respostas humanas aos alimentos e minimizar os efectos da predisposición potencial á identidade dunha marca e a outras influencias que afectan á percepción do consumidor.

A análise sensorial foi definida como un método científico utilizado para medir, analizar e interpretar respostas a produtos, como son as percepcións por medio dos sentidos, vista, olfacto, gusto, tacto e oído (Stone 1993).

O exercicio da análise sensorial comprende 4 fases:



O estímulo (sabor, cor, arrecendo) golpea o órgano sensorial correspondente e convértese nun sinal nervioso que viaxa ata o cerebro. Debido ás experiencias que todos temos arquivadas na nosa memoria, o cerebro interprétaas, organiza e transforma en sensacións e percepcións.

As respostas a un mesmo estímulo varía entre unhas persoas e outras, por este motivo os profesionais sensoriais necesitan entender que as diferenzas entre a opinión de dúas persoas pode ser causado, ben por unha diferenza no tratamento mental da sensación (pola falta de coñecemento dun determinado olor, sabor, etc.) ou ben pola falta de adestramento á hora de expresar o que se sente, con palabras ou números. A través do adestramento e do uso de referencias podemos tentar formar os procesos mentais, para facilitar o feito de dar unha mesma resposta a un estímulo dado.

O xurado que emite unha resposta final cando analiza un viño pode estar formado por diferentes tipos de suxeitos, en función do obxectivo fixado. O "suxeito naif" non responde a ningún criterio particular e non coñece o viño. O "consumidor" é a persoa que utiliza o produto. O "suxeito iniciado", ten unha sensibilidade aos test sensoriais. O "suxeito cualificado" é aquel que é elixido pola súa capacidade para efectuar un ensaio sensorial particular. O "suxeito experto" presenta unha excelente actitude sensorial e é o que pode dar respostas fiables. O "experto especializado" ten ademais unha experiencia complementaria respecto dun produto, a súa elaboración e a súa comercialización (ISO 5492).

Salvo casos particulares (test de consumidores ou certos test discriminantes), o xurado está formado por expertos especializados nun produto concreto e desta forma acádase o obxectivo fundamental, a efectividade. É importante tamén, para que o xurado sexa efectivo, o número de persoas que o forman, xa que así se poden superar as diferenzas de sensibilidade entre os individuos. A selección dos catadores dun xurado, o seu adestramento e o control regular do seu rendemento melloran os resultados dos ensaios sensoriais e fan do xurado un instrumento real de medida.

A motivación, a dispoñibilidade e o interese polo produto a estudar constitúen os criterios de base do recrutamento. Na selección de catadores débese levar a cabo o estudo da sensibilidade dos suxeitos aos diferentes constituíntes do produto, para comprobar a súa capacidade de aprendizaxe e a súa aptitude ó discriminar e ó describir. O adestramento é moi importante, particularmente necesario en análise descriptiva.