

Desarrollan un nuevo método para medir el color de los vinos y clasificarlos de modo objetivo

El Grupo de Óptica del Departamento de Física de la UPNA ha diseñado una nueva metodología para clasificar el color y apariencia de los vinos a través de una medida instrumental objetiva. Los resultados de este método, publicados en las prestigiosas revistas *European food research and technology* y *Color research and application*, son fruto de los proyectos de Fin de Carrera de Javier Fernández de la Hoz Múgica y Juan Vicente de Santiago Guijarro, alumnos de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA).

UPNA

22/2/2010 13:46 CEST



Catavinos empleado en la medición. Foto: UPNA.

Según explica la profesora Begoña Hernández Salueña, del Grupo de Óptica y especializada en colorimetría, lo novedoso ha sido conseguir medir el color del vino con un instrumento (el espectrorradiómetro) que, como si fuera el ojo de un catador, se enfoca directamente sobre el vino. Además, para el catavinos se construyó un soporte específico que mantuviera la misma

inclinación con la que el catador observa el vino. “La observación visual del vino es siempre subjetiva —señala—; el catador le da un nombre al color que ve, pero puede ser diferente al que le daría otro. Por el contrario, estas mediciones instrumentales son iguales, las haga quien las haga, son completamente objetivas y podemos predecir la categoría de color en la que un catador experto clasificaría ese vino”.

Los alumnos de Ingeniería Técnica Agrícola, de la especialidad de Industrias Agrarias y Alimentarias, Juan Vicente de Santiago y Javier Fernández de la Hoz centraron sus Proyectos de Fin de Carrera en la aplicación de esta nueva metodología a 35 vinos tintos, 37 blancos y 32 rosados. Sus resultados, publicados en sendas revistas científicas, fueron también objeto de la ponencia “Vocabulario del color del vino: ¿Qué significa granate, rubí, fresa o amarillo pajizo en un sistema de representación del color?, presentada en el congreso de la Asociación Internacional del Color celebrado en Estocolmo.

El espectrorradiómetro es un instrumento a través del cual la luz es dividida en sus diferentes longitudes de onda y procesada para especificar las coordenadas de color. Ahora, este novedoso modo de utilizar el espectrorradiómetro podría servir de apoyo a la observación subjetiva de los catadores profesionales. Con el método empleado por el Grupo de Óptica, “se mide el color del vino (se dan las tres coordenadas de color establecidas en el sistema de la Comisión Internacional de la Iluminación) y además se puede predecir si el catador diría que es rojo granate, cereza, rubí, teja, etc., algo que con el método tradicional de medida en cubetas es imposible de hacer”, indica Begoña Hernández.

Satisfacción con los resultados

Juan Vicente de Santiago, que analizó vinos blancos y rosados, explica que su trabajo consistió básicamente en parametrizar cualidades de los vinos: “Conscientes de que la valoración de un vino descansa sobre la subjetividad y pericia de la persona que la realice, intentamos objetivizar ese análisis dando parámetros a una de las cualidades más importantes en los vinos: el color. A través de equipos de medición y métodos específicos, clasificamos los colores de los vinos, sacando conclusiones sobre ellos y estableciendo un vocabulario adecuado a los resultados de dichas mediciones”.

Por su parte, Javier Fernández de la Hoz analizó los vinos tintos. “Quisimos ver la relación existente entre la percepción del ojo humano y los parámetros colorimétricos del vino hallados en el laboratorio —señala—; disponer de un soporte objetivo, basado en técnicas experimentales contrastadas, que permitiera objetivizar la apreciación del color y establecer la relación existente entre la indispensable valoración visual del catador y las medidas objetivas”.

Hace hincapié en que “lo revolucionario de este estudio fue el procedimiento seguido para realizar las mediciones, totalmente innovador, ya que constituía una réplica exacta de la práctica que un enólogo lleva a cabo en una cata oficial”. Así, se midieron los valores del color a distancia como lo haría el ojo de un catador, se emplearon catavinos oficiales de cristal de Bohemia con un 9% de plomo para su transparencia máxima, se colocaron en una superficie de apoyo a 45° y se reprodujeron las mismas condiciones ambientales de una cata común.

Las muestras analizadas se seleccionaron intentando cubrir el mayor abanico posible de vinos Denominación de Origen Navarra, abarcando sus cinco subzonas de cultivo, las diferentes añadas, variedades de uva, etc.

“Los resultados obtenidos fueron excepcionales- concluye Javier Fernández de la Hoz-, ya que quedó demostrada una correspondencia enorme entre los datos subjetivos de los enólogos en las fichas oficiales de cata y los posteriores resultados objetivos de dichos vinos en el laboratorio”.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

ESPECTRORRADIÓMETRO | CATA | BLANCO | TINTO | ROSADO | VINO
COLOR | ENOLOGÍA | MEDICIÓN | ÓPTICA |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)

