

## Degustación de Vinos

### IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

CÓDIGO	SEM	HT	HS	HP	HA	CR SCT	REQUISITO	ÁREA DE FORMACIÓN Y TIPO DE ASIGNATURA	UNIDAD RESPONSABLE
AG050378	Primavera	1	0	4	4,6	6	Análisis Sensorial	Electiva	Departamento de Agroindustria y Enología

Horas teóricas y prácticas expresadas en horas pedagógicas de 45 minutos, horas alumno expresadas en horas cronológicas.

### DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Este curso proporcionará conocimientos teóricos y prácticos en la evaluación sensorial de vinos. Estos conocimientos les permitirán comprender la influencia del proceso de elaboración de los vinos, en la calidad sensorial de los vinos. Además con el curso les dará un entrenamiento en las percepciones sensoriales más importantes en el vino, siendo capaces de describir correctamente un vino nacional o extranjero y relacionar el aspecto sensorial con el proceso de elaboración de los vinos. En la práctica, además de las clases de laboratorio, tendrán cuatro salidas a terreno a diferentes viñas del país, en las que podrán darse cuenta de realidades de producción diferentes y calidades sensoriales de vinos diferentes. Otro punto interesante, el alumno ya curso las asignaturas de Evaluación sensorial y Vinificación, por lo que integrará los conceptos de estas dos asignaturas en la percepción sensorial de los vinos.

### ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Se imparten clases teóricas expositivas y desarrollo de clases prácticas de laboratorio. Al mismo tiempo el alumno elabora un seminario, con el método científico plantea un problema y lo resuelve, lo expone de forma escrita y oral ante sus pares, generando una defensa y discusión del tema elegido. Las clases se complementan con material bibliográfico que el profesor entrega al alumno como apoyo a la clase o para un seminario posterior. El curso consta de una primera parte donde se aborda la relación de los sentidos con las características del vino. Una segunda parte en que se abordan la metodología específica relacionada con el proceso de elaboración del vino y una tercera parte en que se aplican los tópicos anteriores a través de degustaciones de diferentes tipos de vinos.

### COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (Tipo: B=Básica, G=Genérica, E=Específica)

- Aplica los métodos sensoriales para medir la calidad sensorial de los vinos (E).
- Controla la influencia de factores externos en la evaluación sensorial de los vinos (E).
- Integra el proceso de elaboración de vinos con las características sensoriales del vino (E).
- Expresa de manera oral y escrita, siendo capaz de plantear un problema, la metodología y resolverlo (G).
- Trabaja en equipo (B).

### RECURSOS DOCENTES

Sala de clase con equipamiento audiovisual, laboratorio de evaluación sensorial y biblioteca.

### CONTENIDOS

- Introducción a la cata de vinos y su importancia para el enólogo
- Elementos y técnicas de degustación. La Sala de Degustación.
- Servicio del Vino, tipos y forma de descorche.
- Diferentes tipos de corchos y botellas.
- Color y aspectos visuales (turbidez, efervescencia).
- Aromas del vino. La química de los aromas y los sabores
- Reconocimiento de colores en vino blanco, tinto y rosé
- Limpidez, efervescencia (espumoso, agua con y sin gas).
- Gustos básicos en vino blanco y tinto.
- Laboratorio de Aromas.
- Memorización de aromas.
- Reconocimiento de diversas familias y tipos de aromas.
- Degustación de vinos blanco y tinto (visión bloqueada).
- Colores en vino.
- Sabores y gustos básicos, sensaciones táctiles
- Reconocimiento de los diferentes ácidos en agua.
- Interacción de gustos y sensaciones.
- Glicerol en agua, vinos tinto y blanco.
- Control de aromas (con tiempo (30''), copas negras).
- Degustación introductoria con pauta de calificaciones.

- Importancia de la saliva y receptores
- Astringencia.
- Amargor y Astringencia en vino, alineamiento (tanino).
- Fichas de cata
- Concursos.
  - Aplicación método triangular para: dulzor, acidez y amargor en vino blanco y tinto.
  - Ácidos en vino blanco (ácido cítrico, ácido tartárico, ácido málico).
  - Astringencia en vino, diferentes tipos de taninos.
  - Memoria sensorial y test de temperaturas.
- Insumos enológicos que influyen en las características organolépticas de los vinos
- Evaluación y reconocimiento de distintos insumos en vinos.
- Control de ácidos en agua y en vino blanco.
- Tipos de vino
- Vinos blancos varietales.
- Vinos tinto varietales.
- Vinos Reserva.
- Vinificaciones especiales (espumosos, late harvest, oporto).
- Vinos internacionales.
- Mezclas y preparación de degustaciones para compradores y visitas.
- Vinos y comidas.
- Maderas en el vino

## BIBLIOGRAFÍA

- Blouin, J. et E. Peynaud. 2001. *Connaissance et travail du vin*. Dunod. 355p.
- Charters, S. and S. Pettigrew. 2007. The dimensions of wine quality. *Food Quality and Preference*, 18(7): 997-1007.
- Bompas, O. 2011. *Les accords mets et vins*. Les livrets du vin. Editions Hachette. 159p.
- Casamayor, P. et M. Moisseef. 2006. *Arômes du vin*. Les livrets du vin. Editions Hachette. 159p.
- Casamayor, P. 2001. *La degustation*. Les livrets du vin. Editions Hachette. 125p.
- Brochet, F. and D. Dubourdieu. 2001. Wine Descriptive Language Supports Cognitive Specificity of Chemical Senses. *Brain and Language*, 77 : 187-196.
- Flanzky, C. 1998. *Oenologie. Fondements scientifiques et technologiques*. Paris: Lavoisier. 1.311p.
- García del Río, F. 2004. *El método del catador*. Editorial Alianza. 205p.
- Jackson, R.S. 2002. *Wine testing - A professional Handbook*. Elsevier. 295p.
- Kennedy, J.; C. Saucier and Y. Glories. 2006. Grape and wine phenolics: history and perspective. *Am. J. Enol. Vitic.* 57(3): 239-248.
- Labruyere, A.; R. Schirmer and M. Spurr. 2006. *Les vins de France et du monde*. Editions Nathan. 159p.
- Peynaud E. 2002. *El vino de la cepa a la copa*. Ediciones Mundi-Prensa. 206p.
- Peynaud E. et J. Blouin. 1996. *Le goût du vin*. Paris: Dunod. 292p.
- Ribéreau-Gayon P.; Y. Glories; A. Maujean and D. Dubourdieu. 1998. *Traité d'œnologie 2. Chimie du vin stabilisation et traitements*. Paris: Dunod. 566p.
- Ribéreau-Gayon, J.; D. Dubourdieu; B. Domèche and A. Lonvaud. 2004. *Traité d'œnologie Tome 1 Microbiologie du vin Vinification*. Paris: Dunod. 704p.
- Ruiz, M. 2003. *La cata y el conocimiento de los vinos*. Ediciones Mundi-Prensa. 356p.

## PROFESORES PARTICIPANTES (Lista no excluyente)

<i>Profesor(a)</i>	<i>Departamento</i>	<i>Especialidad o área</i>
Marcela Medel (coordinador)	Agroindustria y Enología	Evaluación sensorial y degustación de vinos
Álvaro Peña	Agroindustria y Enología	Enología y polifenoles en uva y vinos.
Remigio López	Profesor visitante, Fac. de Medicina, U. de Chile.	Astringencia.

## EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

<i>Actividades</i>	<i>Ponderación</i>
Prueba 1	30%
Prueba 2	30%
Controles	30%
Seminario	10%