

# Guía para la evaluación sensorial de la calidad de los vinos tintos de Rioja Alavesa

Vinos jóvenes y vinos con crianza en bodega



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

NEKAZARITZA, ARRANTZA  
ETA ELIKADURA SAILA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN



# Guía para la evaluación sensorial de la calidad de los vinos tintos de Rioja Alavesa

Vinos jóvenes y vinos con crianza en barrica

Iñaki Etaio Alonso • Francisco José Pérez Elortondo • Marta Albisu Aguado  
Jesús Salmerón Egea • Mónica Ojeda Atxiaga • Edurne Gastón Estanga

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

NEKAZARITZA, ARRANTZA  
ETA ELIKADURA SAILA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN



Universidad  
del País Vasco

Euskal Herriko  
Unibertsitatea



Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2007

**Guía para la evaluación sensorial de la calidad de los vinos tintos de Rioja Alavesa : vinos jóvenes y vinos con crianza en bodega / Iñaki Etxaio Alonso... [et al.]. - 1ª ed. - Vitoria-Gasteiz : Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia = Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, 2007**

p. ; cm. - (Colección Lur ; 10)

Contiene, además, con portada y paginación propias, texto contrapuesto en euskera: "Arabako Errioxako ardo beltzen kalitatearen ..."

ISBN 978-84-457-2563-4

1. Vinos-Cata. 2. Rioja (Vino). I. Etxaio Alonso Iñaki. II. Euskadi. Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación. III. Título (euskera). IV. Serie

663.251

663.2(460.156)

## Títulos publicados

1. Comercialización de los productos cultivados en invernaderos en la Comunidad Autónoma Vasca.
2. Estructura agraria de la Comunidad Autónoma Vasca.
3. Aproximación al Sistema de Derecho Alimentario.
4. Análisis y diagnóstico de los sistemas forestales de la Comunidad Autónoma del País Vasco.
5. De caserío agrícola a vivienda rural: evolución de la función agraria en la comarca de Donostia-San Sebastián.
6. La identidad reconstruida: espacios y sociabilidades emergentes en la ruralidad alavesa.
7. Variedades autóctonas del tomate del País Vasco.
8. Coste de la no agricultura en el País Vasco.
9. Emakumeak eta Osasuna EAEko Landa-Eremuetan / Mujeres y Salud en el Medio Rural de la CAE.

Edición: 1.ª marzo 2007

Tirada: 2.000 ejemplares

© Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco  
Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación

Internet: [www.euskadi.net](http://www.euskadi.net)

Edita: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia  
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco  
Donostia-San Sebastián, 1 - 01010 Vitoria-Gasteiz

Fotocomposición: mccgraphics - planta Elkar

Impresión: mccgraphics - planta Elkar

ISBN: 978-84-457-2563-4

D.L.: BI-1305-07







## Prólogo



**L**a GUÍA PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA CALIDAD DE LOS VINOS TINTOS DE RIOJA ALAVESA es una satisfacción por muchos motivos. Es un ejemplo del tipo de investigación que debe hacerse, ya que responde a una necesidad del sector, planteada por los propios vitivinicultores y bodegueros, y resuelta conjuntamente con investigadores.

Esta publicación es el resultado de una cooperación en planteamientos, desarrollos y conclusiones de quienes lo saben todo sobre viñas y vinos y quienes más saben de investigación puntera. Pero es además una publicación que llega en un momento de incertidumbre en el mundo del vino, cuando surgen dudas sobre los efectos del proceso globalizador que el mercado del vino registra a nivel mundial. Por eso es doblemente oportuna.

¿Seguirá el vino la ruta de estandarización de las hamburguesas y colas marcada por los nuevos competidores? ¿Tienen cabida en el futuro las pequeñas y medianas bodegas frente a grandes corporaciones mediatizadas? ¿Tendrán mercado los vinos ligados a una personalidad geográfica local y comprometidos con su entorno social?

Ante esta coyuntura, vamos a defender la validez competitiva de los modelos vitivinícolas locales asentados en la UE que, como nuestro vino de Rioja Alavesa, ha preservado la calidad diferenciada del producto como eje y patrón básico de actuación; profundizar en el conocimiento de esa singularidad es esencial.

Las regiones que estamos inmersas hace siglos en la cultura del vino, empezamos nuestro acercamiento a vinos sencillos y afrutados, para ir pasando progresivamente a vinos cada vez más complejos, y es lógico pensar que este proceso también ocurrirá con los que vayan llegando al mundo del vino, por lo que debemos facilitar el conocimiento de nuestros vinos, que a pesar de las amenazas globalizantes mantienen un vigor competitivo importante y autovalidado.

Es decir, debemos trabajar por preservar las señas de identidad que hacen de un Bordeaux, un Bordeaux, de un Borgoña, un Borgoña, y de un tinto de Rioja Alavesa precisamente eso. Esta Guía ayudará a conocer mejor esas diferencias y por tanto a apreciarlas.

El vino no es un prototipo sin personalidad. El vino cuando se evoluciona en su consumo y se profundiza en su conocimiento es “elegancia, equilibrio y expresión”, citando a Franco María Martinetti, presidente de la Academia Internacional del Vino, y por supuesto nunca será un producto estandarizado en Rioja Alavesa.

**Gonzalo Sáenz de Samaniego**

*Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación. Gobierno Vasco*





Saludas



**C**omo Rector de la Universidad del País Vasco me supone una gran satisfacción poder presentar la GUÍA PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA CALIDAD DE LOS VINOS TINTOS DE RIOJA DE ALAVESA. Siento esta satisfacción, por una parte, porque los autores y las autoras de esta nueva e importante obra son personas expertas pertenecientes al personal docente e investigador de nuestra universidad, que, en torno al Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea (LASEHU) han logrado crear una eficaz plataforma de investigación cuyo último producto es esta publicación. Pero también me siento especialmente satisfecho porque la publicación de esta Guía es un nuevo ejemplo de una realidad que no me canso de explicar una y otra vez: me refiero, evidentemente, a la enorme importancia que la investigación universitaria tiene para el desarrollo y bienestar de la sociedad. Sin esta aportación, sinceramente, creo que la sociedad vasca actual no sería la que hoy en día es.

La propia historia del vino de la Rioja Alavesa, cuyo análisis sensorial constituye el tema de esta publicación, nos ofrece otro ejemplo más para comprobar la veracidad de esta tesis.

Queda patente, pues, que tanto hoy como ayer no existe modernización, progreso y bienestar sin la contribución de la formación y de la investigación. Hoy en día, nuestras investigadoras e investigadores de la Universidad del País Vasco han tomado el relevo de los expertos del siglo XIX. Como Rector no me queda más que felicitar a los profesores y las profesoras, así como a todos sus colaboradores que han hecho posible esta Guía. Para mí supone un orgullo saber que la ingente labor en pro del vino de calidad en la Rioja iniciada en el siglo XIX en torno a la Escuela Práctica de Agricultura de Álava continua en el siglo XXI, pero ahora en las aulas y los laboratorios de la Universidad del País Vasco.

**Excmo. Sr.D. Juan Ignacio Pérez Iglesias**  
*Rector Magnífico de la Universidad del País Vasco /*  
*Euskal Herriko Unibertsitatea*  
Leioa, marzo de 2007

**E**l tiempo pasa y si éste es aprovechado, los frutos llegan. Parece que fue ayer cuando a principios del año 2002 comenzamos las reuniones de trabajo con los responsables de la Facultad de Farmacia de la UPV/EHU. Reuniones en Rioja Alavesa, en Vitoria, hasta establecer un plan de trabajo tutorizado desde ABRA y desarrollado por la Universidad.

Desde el principio ambas partes tuvimos claro que apenas existía documentación contrastada y seria, por difícil de creer que parezca, relativa a la cata organoléptico-sensorial de los vinos de Rioja Alavesa. Por ello nos pusimos manos a la obra y con el apoyo del Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y la colaboración de la Casa del Vino de Laguardia arrancó el Comité de Cata, auténtico panel de expertos que posteriormente fue complementado por un panel analítico. Un magnífico equipo de personas que nos consta se van a identificar en éste libro han sido quienes con su constancia, sabiduría e ilusión han ayudado a que nuestro proyecto inicial, años más tarde sea ya no sólo realidad gráfica plasmada en éste trabajo sino una guía rigurosa y científica para el propio sector bodeguero. Así hoy en día las bodegas tomamos buena nota en la reunión anual de información de los avances del Comité de Cata y del propio Laboratorio de análisis sensorial de la UPV/EHU, abriéndoles las bodegas, aportando mostos, llevando a cabo catas de contraste formativas merced al acuerdo ABRA - UPV/EHU que nos está suponiendo como elaboradores que somos, el conocimiento preciso para la mejora a la hora de elaborar nuestros vinos e información a partir de ahora al consumidor auténtico fin de nuestros desvelos en forma de vino mejorado. El sector ha apostado desde hace más de cuatro años por la Investigación y Desarrollo complementada con una formación actualizada que ya está dando sus frutos. Desde ABRA en la parte que nos toca nos afirmamos en seguir colaborando con el Laboratorio de Análisis sensorial de la UPV/EHU valorando como hicimos hace unos meses su trabajo con nuestra máxima distinción, el “Galardón Rioja Alavesa”. Vamos a seguir trabajando para dar mayor sentido a la afirmación cada vez más extendida de que en Rioja Alavesa se hace mejor vino que nunca.

**Loli Casado**

*Presidenta de la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa*  
Laguardia, febrero de 2007

**C**orresponde esta Guía al interés y entusiasmo del grupo de personas que integran el Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea (LASEHU) que, cubiertas etapas de método para otros alimentos, hoy lo hace para el Vino Tinto de Rioja Alavesa.

De este modo se complementa y refuerza la intención de los controles de la DOC Rioja en este ámbito, superando, por mejorarlo, el control administrativo y se contribuye a poder determinar el modelo histórico de este preciado vino ante los avatares comerciales del futuro.

Fácilmente puede el lector entender que la tarea ha sido ardua pues someter a método las impresiones sensoriales, sobre todo las químicas, olfativas y sápidas, es muy complicado y precisa de discusiones largas para llegar a un calibrado final útil.

No obstante, el medio natural, la Rioja Alavesa ha dado todo tipo de facilidades para este trabajo al ser, en lo que se conocen como factores clásicos de calidad de los vinos, clara y contundente. Si existen diversos tipos de suelos en la DOC Rioja y el mejor es el arcillo-calcáreo, la Rioja Alavesa es tan solo ese tipo de suelo. Si existen orientaciones de resultado microclimático como lo son en la DOC Rioja los cuatro puntos cardinales y la mejor es al Sur, toda la Rioja Alavesa es un escalonamiento de suelos orientados al Sur. Y si las viníferas de la DOC Rioja tintas son Tempranillo, Graciano, Garnacho Tinto y Mazuelo y el grado cualitativo superior es la autóctona Tempranillo, toda la Rioja Alavesa es dominio de esta preciosa variedad.

Acercando a nosotros la copa con el preciado vino tinto de la Rioja Alavesa, la fragancia es la expresión de la vinífera Tempranillo, después nuestra vista percibe tono e intensidad de color que son expresiones de climatología, altitud y orientación. Y, finalmente, en la boca la armonía, sin estridencias, es la consecuencia del suelo arcillo-calcáreo.

**Manuel Ruiz Hernández**  
*Ingeniero Técnico Agrícola,*  
44 años de experiencia en vino de Rioja,  
Estación Viticultura y Enología de Haro  
Haro, enero de 2007





Índice



¿Por qué una guía para evaluar la calidad sensorial de los vinos tintos de Rioja Alavesa? . . . . .	21
¿Por qué específicamente los vinos de Rioja Alavesa? . . . . .	29
¿Qué parámetros van a determinar la calidad sensorial de los vinos tintos de Rioja Alavesa? . . . . .	37
¿Cómo se puede categorizar la calidad relativa a cada uno de estos parámetros?: grados de calidad, criterios de puntuación y metodología de evaluación: . . . . .	43
• Intensidad de olor (1.º parámetro) . . . . .	47
• Complejidad de olor (2.º parámetro) . . . . .	49
• Intensidad de aroma (3.º parámetro) . . . . .	63
• Complejidad de aroma (4.º parámetro) . . . . .	64
• Equilibrio y cuerpo (5.º parámetro) . . . . .	67
• Persistencia aromática global (6.º parámetro) . . . . .	75
• Matiz e intensidad de color (7.º y 8.º parámetro) . . . . .	79
¿Todos los factores considerados tienen la misma importancia? . . . . .	83
Un caso práctico a modo de resumen . . . . .	89
¿Qué otros aspectos deben ser considerados en la evaluación sensorial del vino? . . . . .	95
Bibliografía . . . . .	101
Anexos . . . . .	105
• Equipo del LASEHU, expertos participantes y otros colaboradores . . . . .	107
• Fichas de cata . . . . .	113
• Referencias para la evaluación de matiz e intensidad de color . . . . .	123