

# Methodological basis for Wine Tasting and Sensory Classification of Production Models

---

## General details of the subject

### Mode

Face-to-face degree course

### Teaching language

Spanish

### Teaching staff

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
ETAIO ALONSO, IÑAKI	University of the Basque Country (UPV/EHU)	Profesorado Agregado	Doctor	Bilingual	Food Technology	inaki.etaio@ehu.eus

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
CHASSIN X, MAURICE	CQFDgustation	Otros	Doctor			cdfqgustation@free.fr
YERLE , STEPHANE	Ingeniero agrónomo y enólogo - asesor de bodegas	Otros				stephane.yerle@wanadoo.fr

## Competencias

NAME	WEIGHT
Que la/el alumna/o adquiriera los conocimientos necesarios para llevar a cabo la evaluación sensorial de vino mediante unas buenas prácticas en análisis sensorial, tanto si actúa como evaluador como si lo hace como organizador/analista sensorial	25.0%
Que la/el alumna/o adquiriera una terminología precisa, técnica-científica y que evite la ambigüedad, en relación a la evaluación sensorial de vino	15.0%
Que la/el alumna/o se familiarice con las diferentes características organolépticas de los vinos y sea capaz de identificar las sensaciones y los defectos más comunes	20.0%
Que el alumno sepa proponer una producción coherente en base a un método original de clasificación de los vinos por sus moléculas	40.0%

### Study types

<b>TYPE</b>	<b>FACE-TO-FACE HOURS</b>	<b>NON FACE-TO-FACE HOURS</b>	<b>TOTAL HOURS</b>
Lecture	18	37	55
Pract.Lab work	12	8	20

### Training activities

<b>NAME</b>	<b>HOURS</b>	<b>PERCENTAGE OF CLASSROOM TEACHING</b>
Laboratory practicals	20.0	60%
Lectures	55.0	33%

## Assessment systems

NAME	MINIMUM WEIGHTING	MAXIMUM WEIGHTING
Multiple-choice examination	100.0%	100.0%
Practical tasks	100.0%	100.0%
Questions to discuss	100.0%	100.0%

## Temary

Vocabulario básico de evaluación sensorial de vino. Aspectos metodológicos básicos en la preparación y realización de una sesión de evaluación de vino

Familias y descriptores de olor. Defectos de olor. Umbrales de detección y de identificación.

Umbrales de detección y de identificación de descriptores y defectos de aroma.

Tipos de acidez. Tipos de astringencia. Interacciones entre las sensaciones sápidas y trigeminales.

Cuerpo, equilibrio, efervescencia, persistencia

Temperatura del vino, oxigenación, tipo de copa, orden de evaluación de las muestras

Limpidez, burbujas, matiz, intensidad de color, lágrima, influencia de la iluminación sobre la apariencia

Fichas de cata y fichas de concursos a nivel mundial

Clasificación analógica, clasificación interpretativa por origen aromático, clasificación interpretativa química por moléculas representativas

Fermentales, pirázicos, terpénicos, reductores, oxidativos, grado de madurez

Fermentales, pirázicos, terpénicos, reductores, oxidativos, grado de madurez, nivel de estructura

Clasificación de los vinos del mundo.

## **Bibliography**

### **Basic bibliography**

Jackson, R.S. (2002). Wine tasting. 2002. Academic Press (San Diego, USA).

Gawel, R., Oberholster, A., Francis, I.L. (2000). A Mouth-feel Wheel: terminology for communicating the mouth-feel characteristics of red wine. Australian Journal of Grape and Wine Research, 6, 203-207.

Noble, A.C., Arnold, R.A., Buechsenstein, J., Leach, E.J., Schmidt, J.O., Stern, P.M. (1987). Modification of a standardized system of wine aroma terminology. American Journal of Enology and Viticulture, 38(2), 143-146.

### **In-depth bibliography**

Amerine, M.R., Roessler, E.B. (1983). Wines, their sensory evaluation (2nd edition). W.H. Freeman (San Francisco (USA)).

Clarke, R.J., Bakker, J. (2004). Wine flavour chemistry. Blackwell Publishing (Oxford, England).

Del Castillo, F. (2005). Organización de la cata y vocabulario específico del catador de vinos. En Casal del Rey, J.(ed.): Análisis sensorial y cata de los vinos de España (págs.152-177). Editorial Agrícola Española (Madrid).

Eder, R (Ed.) (2006). Defectos del vino. Reconocimiento. Prevención. Tratamiento. Ed. Acribia S.A. (Zaragoza).

Peynaud, E., Blouin, J. (2002). El gusto del vino (2ª edición). Ediciones Mundi Prensa (Madrid).

### **Links**

ACE Revista de Enología : <http://www.acenologia.com>

American Journal of Enology and Viticulture : <http://www.asev.org/Journal/Journal.htm>

Australian Journal of Grape and Wine Research: <http://www.asvo.com.au/ajgwr/>

International Journal of Food Microbiology: <http://www.elsevier.nl/locate/ijfoodmicro>

Journal of Agricultural and Food Chemistry: <http://pubs.acs.org/journals/jafcau/index.html>

Revista Enólogos: <http://www.enologo.com/revista/revista.html>

La Revue Française d'Oenologie: <http://www.oenologuesdefrance.fr/Revue.asp>

Revue des Enologues: <http://www.oeno.tm.fr>