



La interpretación
sensorial
del vino

CARLOS CATANIA Y SILVIA AVAGNINA



CAVIAR BLUE

directo a la biblioteca

PARA LEER DEGUSTANDO

La interpretación sensorial del vino es un libro realmente imprescindible para todos aquellos que desean profundizar sus conocimientos y, a la vez, disfrutar con mayor intensidad el placer de beberlos. Carlos Catania y Silvia Avagnina, dos grandes técnicos argentinos, desde el INTA de Mendoza, llevan años dictando el mejor de los cursos de degustación del país. Ahora, en colaboración con la editorial Caviar Blue, que dirige Anne Carolina Biancheri, han dado vida a este compendio de saber, donde los aromas de cada varietal son explicados con sencillez y un sólido respaldo técnico. Fácil de leer, con una clara diagramación, es un libro que echa buena luz sobre temas que la gente desea conocer. Para disfrutarlo de a poco, página a página, sorbo a sorbo, como al mejor de los vinos.

CUISINE & VINS

CUISINE & VINS

BIBLIOGRÁFICA

Todos los sentidos del vino

Caviar Bleu, presenta su nuevo proyecto editorial, una publicación realizada en coedición con el INTA. Se trata de la versión editorial del reconocido "Curso de interpretación sensorial del vino", dictado por los especialistas Silvia Avagnina y Carlos Catania.

Una publicación de lujo por su altísimo valor técnico, el tratamiento riguroso y pedagógico de sus contenidos y la calidad de su factura. El mismo recorrerá las librerías especializadas de América Latina, escuelas de sommeliers, gastronomía, cursos turísticos de bodegas, altos círculos enológicos y organizaciones vinculadas al vino, ofreciendo una compilación de experiencias y conocimientos sobre la interpretación sensorial del vino, inédita y superadora de lo conocido hasta ahora en idioma español. Empresas, profesionales y aficionados del mundo del vino, podrán acceder a este material surgido de la investigación de científicos argentinos, que trabajan arduamente por la calidad y el desarrollo de la industria vitivinícola.

Este libro fue inspirado en el Curso Superior de Degustación de Vinos que el INTA ha ofrecido ininterrumpidamente desde el año 1983, basado en más de treinta años de experiencia de máxima institución en investigación, experimentación y extensión vitivinícola. En él se resumen los resultados de los estudios que el INTA desarrolló en las diferentes regiones vitivinícolas de nuestro país, sumados a una extensa revisión de la bibliografía mundial.

El sector vitivinícola ha realizado y está realizando importantes esfuerzos para promover y potenciar los vinos argentinos, acción estratégica en la que investigación, desarrollo e innovación han sido fundamentales para posicionar a la Argentina como un país vitivinícola de primer nivel.

En la década del '80, el INTA, juntamente con otras instituciones del sector de ciencia y tecnología, iniciaron diferentes acciones de investigación y desarrollo para aclarar un confuso panorama varietal, logrando la identificación correcta de los cepajes implantados en las distintas regiones vitícolas argentinas. El trazado de este "mapa" sería la base para iniciar un proceso progresivo de mejoramiento. Luego la investigación se enfocó en estudiar la influencia de nuevas tecnologías de manejo de viñedos y enológicas sobre la calidad del vino. Actualmente se están evaluando nuevas regiones vitivinícolas que se suman a las ya tradicionales y variedades aún no exploradas en nuestro país, pero reconocidas a nivel mundial.

El libro discute la psicología y la fisiología de la degustación, la dificultad de lograr descriptores sensoriales objetivos y una medición de sus intensidades. Detalla las implicancias organolépticas de los componentes odorantes, ácidos, dulces y de los polifenoles del vino. Analiza uno a uno los diferentes factores agroecológicos, vitícolas y enológicos que modifican sensorialmente los vinos, con una particular atención a los vinos varietales más importantes en el nuevo mundo vitivinícola, así como a los tradicionales vinos europeos.

Culmina la obra un diccionario de degustación donde se detallan los descriptores organolépticos que aparecen en los vinos, las moléculas responsables y su modificación por factores agroecológicos, con la finalidad de capacitar a agrónomos y enólogos en la manera de reproducir dichas notas sensoriales mediante el manejo del proceso vitícola y enológico.

Esperamos que este esfuerzo colectivo sea una herramienta útil para todos los integrantes de esta cadena agroalimentaria y contribuya a incrementar la calidad de los vinos argentinos y potenciar su presencia en todos los mercados mundiales. / **Carlos Parera**, Director del Centro Regional Mendoza-San Juan INTA

Comentarios

"En la historia reciente de la vitivinicultura argentina podemos señalar que a final de la década del '80 se produce un gran cambio en las características de los vinos que nos permitió integrarnos al mundo como un nuevo jugador de interés, no sólo como importante productor y consumidor de vinos sino como capaz de producir vinos de alta gama y de aceptación internacional. Pero para lograr este hecho fue necesario un cambio de conocimientos, infor-

mación y destreza en el conjunto de técnicos y personas relacionadas a la industria. En este proceso el curso de degustación del INTA, armado y conducido por Silvia Avagnina y Carlos Catania, fue un elemento motor y básico en la capacitación de los que debíamos llevar a cabo la transformación. El desarrollo de un idioma nuevo y amplio permitió aumentar la capacidad de elaboración de nuevos y mejores vinos y colaboro en los procesos de venta y marketing. La concepción del curso consiste básicamente en crear en los alumnos un nuevo idioma y lenguaje para adquirir destreza en la percepción de los colores, aromas, texturas y cualidades de los vinos. Con este nuevo idioma los alumnos pueden comprender y ampliar su capacidad de percepción, su sensibilidad y conocer los umbrales de sensibilidad de sí mismos en cada descriptor. El curso, desarrollado ininterrumpidamente desde esa época hasta la actualidad, ha sido y sigue siendo un eje fundamental para la creación de la Argentina como potencia vitivinícola, no por su tamaño sino por calidad. Disponer de la versión escrita no por aportar que realmente es un nuevo aporte que aumentará su difusión y será un homenaje a la perseverancia y alto nivel de Silvia y Carlos, que trabajan para el desarrollo y éxito de la vitivinicultura argentina." / **Pedro Marchevsky**, productor, asesor vitivinícola



La interpretación sensorial del vino

Autores: Carlos Catania y Silvia Avagnina
Editorial: Caviar Bleu, INTA

"La interpretación sensorial del vino", excelente título que define y expresa con precisión lo que es el vino, tal como lo concebí desde mi perspectiva de ingeniero agrónomo y enólogo. Frito magistralmente de la combinación de gran cantidad de variables, el vino nace en un terruño determinado de un viñedo, que está conformado por un material vegetal definido. A estas variables fundamentales se suman muchas otras, que van desde la cosecha al embotellado, o a la copa, para definir la calidad o la percepción que tendrá un consumidor. Como creador de vinos me resulta fundamental que el destinatario final de tan arduo labor pueda apreciarlo. Sabemos que el vino es una bebida milenaria y que su apreciación tiene que ver con los costumbres, tradición culinaria, cultura, información y formación para la degustación. Estudios recientes han demostrado que no estamos naturalmente preparados para apreciar el vino que es, tal vez, la bebida más compleja que conocemos. En él se combina una enorme variedad de aromas, sabores y sensaciones, que exigen capacidad y conocimiento para poder analizarlo. A primera vista no parece sencillo que frutos, flores, madera, vainilla combinados con astringencia, acidez, taninos dulces y grasos puedan producir un enorme placer. Sin embargo, con la experiencia y el conocimiento, el consumidor podrá apreciar y mejor aún, definir un vino.

Carlos Catania y Silvia Avagnina son, sin duda, los técnicos más experimentados en nuestro medio en la enseñanza de la degustación. Creadores y autores del más tradicional, completo y mejor curso existente en la Argentina, han desarrollado una metodología que permite adquirir los elementos fundamentales para apreciar los vinos. El lector encontrará además los descriptores que lo habilitarán para describir sus sensaciones y guardarlas en su memoria. A aquellos lectores neófitos en la materia quisiera advertirles que están a punto de ingresar al vasto, complejo, muy interesante y no menos apasionante universo de los vinos de nuestro planeta. Tal vez parezca exagerada esta expresión, pero cuando vayamos descubriendo nuevos orígenes, terruños, variedades y combinaciones gastronómicas, comprenderán por qué, quienes se internan en el mundo de los vinos, se convierten en fanáticos. A medida que acumulen conocimientos y experiencias podrán descubrir momentos, combinaciones o situaciones que se adaptan a distintos tipos de vinos. Por ello los invito a disfrutar el camino de la interpretación sensorial del vino." / **Roberto de la Mata**, winemaker

LIBROS



EL VINO Y LOS SENTIDOS

Caviar Blue Editora lanzó al mercado el libro "Curso de Interpretación Sensorial del Vino", de los especialistas Carlos Catania y Silvia Avagnina. La obra refleja el trabajo realizado durante más de dos décadas por el INTA, y su equipo de enólogos e ingenieros agrónomos. El libro está inspirado en los cursos que el Instituto ofrece de manera ininterrumpida desde 1988. En sus páginas se discuten la psicología y fisiología de la degustación, así como la dificultad de lograr descriptores sensoriales objetivos y una medición de sus intensidades.

EL FEDERAL N° 341 Pág. 13

martes 12 de octubre del 2010 EL SOL

MENDOZA

PUBLICACIONES

Curso de degustación, desde lo psicológico a los varietales

El INTA y Caviar Bleu publicaron en conjunto *La interpretación sensorial del vino*, una puerta abierta al conocimiento de la bebida de los dioses. Detalles, opiniones y breve reseña.

ALJANDRO PEIAR

cultura@elholdfario.com.ar

El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la editorial Caviar Bleu se unieron para coeditar *La interpretación sensorial del vino*, de Carlos Catania y Silvia Avagnina, un libro que es, en



FORNABA. Así se presenta el trabajo de Carlos Catania y Silvia Avagnina.

si mismo, un curso completo sobre degustación.

Desde 1988, el INTA ofrece el Curso Superior de Degustación de Vinos, que a partir de ahora está al alcance y los tiempos de quien quiera realizarlo, pues *La interpretación sensorial del vino* es su versión en papel.

Las dos décadas de experiencia y mejoramiento de este curso dieron como resultado este libro, en el que se compilan y se ponen a disposición de un público más amplio los más de treinta años de investigaciones en diferentes regiones vitivinícolas argentinas y de revisión de la bibliografía mundial sobre el tema.

Para el productor y asesor vitivinícola Pedro Marchevsky, la continuidad de este curso ha sido parte fundamental de un proceso en el que los vinos del país se abrieron su camino en el mundo, "siendo un eje fundamental para la creación de Argentina como potencia vitivinícola, no por su tamaño, sino por calidad".

De la misma manera, quienes están relacionados con el mundo de la producción vitícola de calidad reconocen la impronta que Carlos Catania y Silvia Avagnina han dado a esta industria median-

te el dictado de este curso, abriendo una puerta a la investigación y a la mejora permanente.

Y así lo resume Adriano Senetiner, presidente de la bodega Viniterra, al asegurar que el curso dictado por Catania y Avagnina abrió "una nueva etapa en Mendoza hacia el avance de la investigación profesional, seria y profunda, transmitida a todas aquellas personas que quieran aumentar sus conocimientos acerca de los aromas, gustos, defectos o virtudes del vino, tanto argentino como del resto del mundo".

UN RECONOCIMIENTO SENSORIAL. Partiendo de un análisis desde lo psicológico de la degustación, las páginas de *La interpretación sensorial del vino* van llevando al lector, tal como en un curso presencial, por todos los aspectos que hacen al reconocimiento de las cualidades de un vino.

Así, quienes "hagan" este curso mediante la lectura del libro, se introducirán en la composición del vino, las diferencias que los suelos de cada región productora de Argentina aporta a los caldos, las condiciones que determinan factores como el clima, las barricas o la maceración, para llegar así a las características y perfiles de los vinos varietales y espumantes.

La interpretación sensorial del vino se establece, con todo esto, como un espacio de aprendizaje profundo elaborado por profesionales y destinado a todo aquel que desee y decida introducirse o perfeccionarse en el mundo de la degustación.

La interpretación sensorial del vino

Caviar Bleu Editora Andina Sur lanzó la coedición de una obra realizada junto al Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Se trata de la versión editorial del prestigioso e internacionalmente reconocido "Curso de interpretación sensorial del vino", dictado por los especialistas Silvia Avagnina y Carlos Catania, que refleja el trabajo de más de dos décadas de investigadores del INTA junto a enólogos y bodegas del rubro de todo el país.



CURSO SUPERIOR DE DEGUSTACIÓN

La interpretación
sensorial
del vino

CARLOS CATANIA Y SILVIA AVAGNINA

INTA

CAVIAR BLEU
 EDITORA ANDINA SUR

Se trata de una publicación de lujo por su altísimo valor técnico, el tratamiento riguroso y pedagógico de sus contenidos y la calidad de su factura. La obra resulta especialmente útil para los amantes del vino, las escuelas de sommeliers, profesionales de la gastronomía, cavas turísticas de bodegas, altos círculos enológicos y organizaciones vinculadas al vino. El libro en cuestión ofrece una compilación de experiencias y conocimientos sobre la interpretación sensorial del vino.

Empresas, profesionales y aficionados del mundo del vino, podrán acceder a este material surgido de la investigación de científicos argentinos, que trabajan arduamente por la calidad y el desarrollo de la industria vitivinícola. Este libro fue inspirado en el Curso Superior de Degustación de Vinos que el INTA viene ofreciendo ininterrumpidamente desde el año 1988, basado en más de treinta años de experiencia en investigación, experimentación y extensión vitivinícolas. En él se resumen los resultados de los estudios que el INTA desarrolló en las diferentes regiones vitivinícolas de nuestro país, sumados a una extensa revisión de la bibliografía mundial. El sector vitivinícola ha realizado y está realizando importantes esfuerzos para potenciar y jerarquizar los vinos argentinos, acción estratégica en la que Investigación, Desarrollo e Innovación han sido fundamentales, para posicionar a la Argentina como un país vitivinícola de primer nivel.

En la década del '80, el INTA y otras instituciones del sector de Ciencia y Tecnología, iniciaron diferentes acciones de investigación y desarrollo para aclarar un confuso panorama varietal, de manera que lograron la identificación correcta de los cepajes implantados en las distintas regiones vitícolas argentinas. El trazado de este "mapa" sería la base para iniciar un proceso progresivo de mejoramiento. Luego la investigación se enfocó en estudiar la influencia de nuevas tecnologías de manejo de viñedos y enológicas sobre la calidad del vino. Actualmente, se están evaluando nuevas regiones vitivinícolas que se suman a las ya tradicionales y variedades aún no exploradas en nuestro país, pero reconocidas a nivel mundial.

El libro discute la psicología y la fisiología de la degustación, la dificultad de lograr descriptores sensoriales objetivos y una medición de sus intensidades. Detalla las implicancias organolépticas

de los componentes odorantes, ácidos, dulces y de los polifenoles del vino. Analiza uno a uno los diferentes factores agros ecológicos, vitícolas y enológicos que modifican sensorialmente los vinos, con una particular atención a los vinos varietales más importantes en el nuevo mundo vitivinícola, así como a los tradicionales vinos europeos.

Culmina la obra un diccionario de degustación donde se detallan los descriptores organolépticos que aparecen en los vinos, las moléculas responsables y su modificación por factores agroenológicos, con la finalidad de capacitar a agrónomos y enólogos en la manera de reproducir dichas notas sensoriales mediante el manejo del proceso vitícola y enológico.

"Esperamos que este esfuerzo colectivo sea una herramienta útil para todos los integrantes de la cadena agroalimentaria, y contribuya a incrementar la calidad de los vinos argentinos y potenciar su presencia en todos los mercados mundiales", señala Carlos Parera, director del Centro Regional Mendoza-San Juan INTA.

Comentarios

Pedro Marchevsky, uno de los principales enólogos del país, señaló que *"en la historia reciente de la vitivinicultura argentina, podemos señalar que a final de la década del '80 se produce un gran cambio en las características de los vinos, que nos permitió integrarnos al mundo como un nuevo jugador de interés, no sólo como importante productor y consumidor de vinos sino como capaz de producir vinos de alta gama y de aceptación internacional"*.

Aclara Marchevsky que para lograr este hecho fue necesario un cambio de conocimientos, información y destreza en el conjunto de técnicos y personas relacionadas a la industria. En este proceso, el curso de degustación del INTA, armado y conducido por Silvia Avagnina y Carlos Catania, fue un elemento motor y básico en la capacitación de los que debíamos llevar a cabo la transformación.

El desarrollo de un idioma nuevo y amplio, permitió aumentar la capacidad de elaboración de nuevos y mejores vinos y colaboró en los procesos de venta y marketing. La concepción del curso consiste básicamente en crear en los alumnos un nuevo idioma y lenguaje para adquirir destreza en la percepción de los colores, aromas, texturas y caudalías de los vinos. Con este nuevo

idioma, los alumnos pueden comprender y ampliar su capacidad de percepción, su sensibilidad y conocer los umbrales de sensibilidad de sí mismos en cada descriptor.

El curso, desarrollado ininterrumpidamente desde esa época hasta la actualidad, ha sido y sigue siendo un eje fundamental para la creación de la Argentina como potencia vitivinícola, no por su tamaño sino por calidad. *"Disponer de la versión escrita, es realmente un nuevo aporte que aumentará su difusión y será un homenaje a la perseverancia y alto nivel de Silvia y Carlos que trabajan para el desarrollo y éxito de la vitivini-*



cultura argentina", concluyó Marchevsky.

Por su parte, Roberto de la Mota, enólogo desarrolla actualmente el proyecto de la Bodega Mendel, afirma que *"La interpretación sensorial del vino"*, es un excelente título que define y expresa con precisión lo que es el vino, tal como lo concibo desde mi perspectiva de ingeniero agrónomo y enólogo". Fruto magnífico de la combinación de gran cantidad de variables, el vino nace en un terruño determinado de un viñedo, que está conformado por un material

vegetal definido. A estas variables fundamentales se suman muchas otras, que van desde la cosecha al embotellado, o mejor a la copa, para definir la calidad o la percepción que tendrá un consumidor.

Expresa de la Mota que *"como creador de vinos, me resulta fundamental que el destinatario final de tan ardua labor pueda apreciarlo"*. Y agrega: *"Sabemos que el vino es una bebida milenaria y que su apreciación tiene que ver con las costumbres, tradición culinaria, cultura, información y formación para la degustación. Estudios recientes han demostrado que no estamos naturalmente preparados para apreciar el vino que es, tal vez, la bebida más compleja que conocemos. En él se combina una enorme variedad de aromas, sabores y sensaciones, que exigen capacidad y conocimiento para poder analizarlo. A primera vista no parece sencillo que frutos, flores, madera, vainilla combinados con astringencia, acidez, taninos dulces y grasos, puedan producir un enorme placer. Sin embargo, con la experiencia y el conocimiento, el consumidor podrá apreciar y mejor aún, definir un vino"*.

A juicio de Roberto de la Mota, Carlos Catania y Silvia Avagnina son los técnicos más experimentados en la enseñanza de la degustación. Creadores y autores del más tradicional, completo y mejor curso existente en la Argentina, han desarrollado una metodología que permite adquirir los elementos fundamentales para apreciar los vinos. El lector encontrará además, los descriptores que lo habilitarán para describir sus sensaciones y guardarlas en su memoria. Dice de la Mota que *"a aquellos lectores neófitos en la materia, quisiera advertirles que están a punto de ingresar al vasto, complejo, muy interesante y no menos apasionante universo de los vinos de nuestro planeta. Tal vez parezca exagerada esta expresión, pero cuando vayan descubriendo nuevos orígenes, terruños, variedades y combinaciones gastronómicas, comprenderán por qué, quienes se internan en el mundo de los vinos, se convierten en fanáticos"*.

A medida que acumulen conocimientos y experiencias podrán descubrir momentos, combinaciones o situaciones que se adaptan a distintos tipos de vinos.

Otras opiniones

El bodeguero Adriano Senetiner afirma que desde el comienzo, la sensación que le produjo

el primer Curso Superior de Degustación de Vinos organizado por el Centro de Estudios de Enología del INTA, fue como si se abriera una nueva etapa en Mendoza hacia el avance de la investigación profesional, seria y profunda transmitida a todas aquellas personas que querían aumentar sus conocimientos acerca de los aromas, gustos, defectos o virtudes del vino, tanto argentino como del resto del mundo.

En un mundo de pesimismo y de valores desprestigiados allá por fines de la década del '80, recuerda Senetiner que *"siendo presidente del Centro de Bodegueros de Mendoza, observé con gran satisfacción que en la vitivinicultura argentina se estaba por iniciar una nueva etapa en el quehacer diario de las Estaciones Experimentales del INTA"*. En la provincia, se intuía que la condensación de los diversos aportes estaba eclosionando... *"y el fruto para mí más significativo fue el primer Curso Superior de Degustación que se dictó en la EEAM del INTA"*.

Desde ese momento, en Mendoza y en la Argentina en general, hubo una herramienta más que contribuyó y sigue aportando a esta continuada e inexorable escalada hacia el conocimiento y la calidad de nuestra producción vinícola.

También dio su opinión Jean Pierre Thibaud, presidente de la Bodega Rucá Malén, quien declaró estar *"abrumado por este libro, que detalla con explicaciones técnicas los profundos conocimientos que tiene la gente del INTA Mendoza para hacer vinos sobresalientes"*. Pero aclara que sin embargo *"se pone al alcance de los lectores que no son enólogos y de aquella parte de la población, en fuerte crecimiento y que simplemente trata de tomar un buen vino, explicaciones sobre todo el proceso de elaboración de esa bebida, resaltando su complejidad y el trabajo para conseguir matices que conforman la diferencia entre un vino sobresaliente y un vino del montón"*.

Además, a pesar que se conoce el vino desde la borrachera de Noé, dice Thibaud, son los avances técnicos de los últimos diez años los que revolucionaron la industria, y *"fuera de toda discusión, el INTA está en la vanguardia de tales desarrollos"*.

Afirma además que *"tuvimos la gran suerte, en 1999, cuando iniciamos la elaboración de los vinos de Bodega Ruca Malén, de firmar un convenio con el INTA Mendoza en el tema vitivinícola,*

junto a Raúl del Monte, Silvia Avagnina y Carlos Catania, para efectuar ensayos y colaborar con la puesta a punto industrial de un novedoso y original sistema de pisoneo automático que estaban desarrollando". En aquel entonces, rememora que vinificaban en una bodega ubicada muy cerca del INTA, con lo que *"multiplicamos nuestros contactos y reuniones con estos tres técnicos, que no sólo nos guiaron para el proceso de vinificación, sino que su profundo conocimiento de los terroirs y de las variedades y clones que mejor se desarrollan en Mendoza, de*



entrada nos orientó hacia la materia prima que iba a dar los resultados que anhelábamos obtener".

Ese trabajo en común aportó un beneficio adicional: la colaboración del grupo y de sus conocimientos enológicos, tan bien explicados en el libro y divulgados con gran generosidad, permitió de entrada elaborar vinos de gran calidad que tuvieron muy buen eco en el mercado doméstico, Inglaterra y los Estados Unidos ■