

Ciclo formativo de
**ANÁLISIS SENSORIAL
DE LA UVA**
Metodología ICV



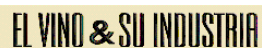
En colaboración con



Con el apoyo de:



Auspiciado por:



El análisis sensorial de la uva

El ICV (Instituto Cooperativo del Vino) de Montpellier, que ofrece servicios de consultoría y análisis para la producción de alrededor de 19 millones de HL de vino en la región mediterránea francesa, ha puesto a punto y utiliza en la práctica, desde hace 7 años, un método de análisis sensorial de la uva. El análisis representa una respuesta concreta a la exigencia de valorar la calidad enológica de la uva, tanto para el control vitícola como enológico. Gracias a su repetitividad y a su costo reducido, esta técnica representa una metodología de referencia, complementaria al análisis físico – químico de la uva (azúcar, acidez, madurez fenólica, etc.)

En particular la metodología ICV permite:

- Evaluar, con un único análisis, las características mecánicas de las bayas, el equilibrio ácido, la potencialidad aromática y la calidad de los polifenoles.
- Individualizar el equilibrio en el grado de maduración de los diversos componentes de la baya, señalando situaciones de stress de la vid y ayudando a determinar el adecuado momento de la vendimia.
- Cuantificar los parámetros evaluados a través de una ficha analítica, permitiendo comparar los resultados obtenidos en diferentes jornadas, periodos o añadas.
- Sintetizar los resultados del análisis en una evaluación simple y de fácil y práctico uso cotidiano.

Fecha de realización: El curso, desarrollado con idénticos contenidos y metodologías, será dictado en dos fechas para cada país.

En Argentina:

- *Primer* dictado ciclo completo, 03 de marzo de 2003, en el Centro de Estudios Enológicos EEA – Mendoza INTA Luján de cuyo, Argentina.
- *Segundo* dictado ciclo completo, 04 de marzo de 2003, en el Centro de Estudios Enológicos EEA – Mendoza INTA Luján de cuyo, Argentina.

En Chile:

- *Primer* dictado ciclo completo, 06 de marzo de 2003, en la Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile, Santiago de Chile.
- *Segundo* dictado ciclo completo, 07 de marzo de 2003, en el Centro Tecnológico de la Vid y el Vino, Universidad de Talca, Chile.

Duración del Ciclo completo: 8 horas de taller teórico – práctico, con un intervalo para el almuerzo.

Costo Ciclo completo: USD 200 más IVA
Incluye material de trabajo y almuerzo.

Cupo máximo: 50 participantes por ciclo completo

Fechas límite de inscripción: Viernes 21 de febrero de 2003

Informes e Inscripción

En Argentina, días 3 y 4 de marzo de 2003
Asociación Cooperadora EEAM INTA Luján de cuyo
San Martín 3853 (5507) Luján de Cuyo, Mendoza
Tel: + 54 261 4963020
E-mail: s.avagnina@mendoza.inta.gov.ar
Contacto: Ing. Carlos Catania – Silvia Avagnina de Del Monte

En Chile, día 6 de marzo de 2003
Facultad de Ciencias Agronómicas – Universidad de Chile
Santa Rosa 11315. La Pintana, Santiago.
Tel: + 56 2 6785730
E-mail: apena@uchile.cl
Contacto: Dr. Álvaro Peña Neira

En Chile, día 7 de marzo de 2003
Centro Tecnológico de la Vid y el Vino – Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad de
Talca
Tel: + 56 71 201556
E-mail: fcordova@utalca.cl
Contacto: Ing. Fernando Córdova Arellano

Docente: Dr. Dominique DELTEIL, Responsable científico ICV Montpellier

El curso consta de 2 módulos:

MÓDULO DE METODOLOGÍA

La metodología ICV para el análisis sensorial de la uva.

Contenidos: Los descriptores a utilizar en el análisis sensorial de la uva; la metodología analítica: sucesión temporal, valoración cuantitativa de los descriptores; ficha analítica (para estudio experimental) y ficha sintética (para uso práctico); sesión práctica de análisis sensorial de diferentes muestras de uva.

MÓDULO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA

El análisis sensorial de la uva, la gestión del viñedo y la estrategia de la vinificación.

Contenidos: Evolución del valor de los descriptores durante el periodo de maduración de la uva. Generalidades sobre la influencia de los sistemas de conducción, el estado del viñedo, las condiciones climáticas y las labores culturales. Identificación del perfil sensorial de la uva ideal respecto al objetivo de marketing trazado. Ejemplos prácticos de estrategias de vinificación establecidos sobre la base del perfil organoléptico de la uva a vinificar.