

Título: INTERACCIONES OLFATO-GUSTATIVAS Y PARÁMETROS QUÍMICOS RESPONSABLES DE LA CALIDAD GUSTATIVA DE LOS VINOS ESPAÑOLES

Nombre: SÁENZ NAVAJAS, MARÍA PILAR

Universidad: Universidad de la Rioja

Departamento: Química

Fecha de lectura: 25/01/2011

Programa de doctorado: QUÍMICA

Dirección:

> **Director:** MARÍA PURIFICACIÓN FERNÁNDEZ ZURBANO

> **Codirector:** VICENTE FERREIRA GONZALEZ

Tribunal:

> **presidente:** JUAN FRANCISCO CACHO PALOMAR

> **secretario:** JOSÉ FEDERICO ECHÁVARRI GRANADO

> **vocal:** MARTA MARÍA ALBISU AGUADO

> **vocal:** CELESTINO SANTOS BUELGA

> **vocal:** VERONIQUE CHEYNIER

Descriptores:

> ANALISIS CROMATOGRAFICO

> AROMA Y SABOR

El fichero de tesis ya ha sido incorporado al sistema

Localización: BIBLIOTECA DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

Resumen: La calidad de los vinos es un atributo complejo y multidimensional y es el resultado de las interacciones que se generan entre las moléculas sensorialmente activas. Estas interacciones son críticas para llegar a entender la calidad del vino. A pesar de que se ha realizado algún progreso en este campo, la magnitud, importancia relativa y cuantitativa que tienen dichas interacciones en las propiedades sensoriales de los vinos están lejos de estar resueltas.

En esta tesis doctoral, se ha desarrollado una metodología de de-/re-construcción, que se basa en la obtención de la fracción volátil y no volátil del vino de manera separada, y finalmente en la reconstrucción obteniendo así muestras de vino reconstituido con propiedades sensoriales similares al vino real. Esta estrategia ha hecho posible la evaluación del efecto sensorial que tienen la fracción volátil sobre el sabor y astringencia de los vinos, así como la fracción no volátil en las propiedades aromáticas.

Conscientes de la importancia de la fracción no volátil de los vinos tintos en el sabor y astringencia, se ha desarrollado una metodología para identificar las moléculas no volátiles que ejercen un impacto sensorial en el vino original. Para ello, se ha seguido una estrategia que combina el aislamiento químico de las moléculas con

el análisis sensorial de las mismas.

Por último, dos conjuntos de vinos comerciales, del segmento de precios Premium y medio, fueron analizados química y sensorialmente y de manera paralela, un panel de expertos los evaluó en términos de calidad. De modo que las propiedades sensoriales vinculadas a la calidad fueron definidas para cada conjunto de muestras. Además, se han encontrado un conjunto de moléculas no volátiles con una potencial relevancia en la calidad de nuestros vinos, de modo que su presencia puede o bien incrementar o bien disminuir la calidad de los mismos.