



## CAPÍTULO I

### Introducción

El color en el vino es un factor de gran importancia para la definición de muchas de sus características, este varía con el paso del tiempo, entre más añejado sea tiende a aclararse, todo estos cambios de coloración se deben a los antocianos y taninos, que son los responsables del color, astringencia y cuerpo del vino (Mailxmail, 2002). La acción conjunta de estos componentes es lo que provoca el rojo cereza en los vinos jóvenes y con el paso del tiempo provoca un matiz teja característico de vinos viejos (Mailxmail, 2002).

Todas estas características forman parte importante para la apreciación del color, por lo tanto, cada persona define de manera desigual las coloraciones de los diferentes vinos tintos, provocando así, una amplia subjetividad en la nomenclatura utilizada, haciéndola relativamente incierta.

#### 1.1 Planteamiento del Problema



El color en los alimentos es un factor que influye mucho en la percepción del consumidor, este resulta de la radiación reflejada de la superficie del alimento y es considerado de gran importancia ya que mejora la apariencia y ofrece un mayor impacto del mismo.

Las características de añejamiento, elaboración y crianza, son factores que influyen de manera importante en la definición del color del vino, por esto el presente trabajo pretende comprobar si existen diferencias de color entre ocho vinos tintos mexicanos dependiendo del tipo de uva, año de cosecha y casa productora, se analizarán cuatro vinos de tipo Cabernet Sauvignon, del año 2002, de diferentes casas productoras, y otras varietales como Merlot, Tempranillo, Zinfandel y Nebbiolo.

Debido a que el ojo humano difiere su visión de los colores, se han diseñado varios métodos de medición del color; uno de los más utilizados para medir el color externo de los alimentos es el de colorimetría triestímulo considerado uno de los más rápidos y fáciles de desarrollar (Alfonso, 2003), otro método es el de espectrofotometría también utilizado para medir el color. Sin embargo, existe una amplia gama de colores que dependen directamente de la percepción de cada persona, y de las características del vino. Por esto se realizarán pruebas tanto sensoriales como instrumentales para comprobar si realmente existen diferencias de color entre los vinos.

## **1.2 Objetivo General**

El objetivo general de la presente investigación es: analizar y describir en forma objetiva si existen diferencias de color en ocho vinos tintos mexicanos, lo que permitirá identificar de manera más sencilla, las variaciones en matices encontradas en estos productos.



### 1.3 Objetivos Específicos

- ❖ Recopilación de información relativa a la teoría del color.
- ❖ Obtener información sobre las características y propiedades del color en vinos tintos.
- ❖ Estandarizar el color de los vinos en comparación con el pantone.
- ❖ Identificar la nomenclatura utilizada para definir diferentes tonalidades en vinos tintos.
- ❖ Comparar visualmente los matices y tonalidades en vinos tintos a través de estudios fotográficos.
- ❖ Definir si existen diferencias de color entre los vinos tintos mexicanos, por medio de la técnica de colorimetría triestímulus
- ❖ Definir si existen diferencias de color entre los vinos tintos mexicanos, por medio de la técnica de espectrofotometría
- ❖ Identificar si existen diferencias entre los métodos de medición del color instrumentales y sensoriales.

### 1.4 Preguntas de Investigación

- ❖ ¿Que es el color?
- ❖ ¿Como se mide el color?



- ❖ ¿Que importancia tiene el color en el vino?
- ❖ ¿Como es el color en el vino y cómo se describe?
- ❖ ¿Que cambios tiene el color dentro del vino?
- ❖ ¿Que produce el color en el vino?
- ❖ ¿Cual es la terminología utilizada para definir los diferentes colores?
- ❖ ¿Cuáles son los métodos de medición sensoriales?
- ❖ ¿Cuales son los métodos de medición instrumentales?
- ❖ ¿Qué diferencias existen entre los métodos de medición sensorial e instrumental?

### **1.5 Justificación y Relevancia**

El presente estudio pretende realizar un análisis acerca del color y su desarrollo dentro del vino; así como una comparación de matices que ayuden a identificar si existe o no diferencia de color entre los vinos tintos mexicanos, principalmente vinos de la uva Cabernet Sauvignon, así como las varietales Merlot, Tempranillo, Zinfandel y Nebbiolo.

El análisis, también pretende buscar cual es la importancia del color en el vino para la definición de ciertas características, tanto de elaboración, crianza y añejamiento, dependiendo directamente de la coloración que tenga.

Por otra parte se quiere orientar a las personas acerca de la existencia de diferencias en los matices que se presentan en el vino tinto mexicano, con la aplicación de técnicas instrumentales y sensoriales, con la intención de comprobar de cuatro maneras distintas si



existen diferencias o no entre los vinos, así como la relación entre pruebas cualitativas y cuantitativas.

Esta investigación constituye una aportación para la identificación y definición de las diferencias en tonalidades que el vino tinto pueda presentar, ya que constituye métodos de identificación y comparación objetiva y subjetiva, que posiblemente ayudara en el ámbito de la viticultura.

Finalmente el correcto uso de la metodología que se defina, podría servir como un instrumento de fácil identificación, y comprensión acerca de las diferencias de color del vino, y sus características.

### **1.6 Alcances y Limitaciones**

El presente estudio se realizará exclusivamente a vinos tintos mexicanos, cuatro de tipo Cabernet Sauvignon y cuatro mas de distintas varietales siendo Merlot, Tempranillo, Zinfandel y Nebbiolo; el análisis se basará en pruebas de tipo visual, con un método de comparación con el pantone y un método de comparación fotográfico, además de realizarán pruebas instrumentales, primero el método de colorimetría triestímulus y finalmente el método de espectrofotometría. Todo esto con el objetivo de obtener varios resultados con la intención de compararlos y definir cual es la relación entre técnicas subjetivas y objetivo.

