

# CONVOCATORIA 2022

9º CONVOCATORIA ORDINARIA A PROYECTOS I+D UMaza

CIENCIA  
Y TÉCNICA

UNIVERSIDAD  
**MAZA**

## CONVOCATORIA 2022

Vigencia: 1/4/22 al 31/3/24

## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

**Título de Proyecto:** Copas cerámicas para vino como material ancestral alternativo – revalorizando el patrimonio cultural vitivinícola

**Director de Proyecto:** Carla Aruani

**Correo electrónico:** [carlaruani@gmail.com](mailto:carlaruani@gmail.com)

**Tema/s estratégico/s:** Desarrollo Regional Sostenible (D) y Tecnologías y Productos Innovadores (G).

**Línea/s de Investigación:** Economía regional, economía familiar y desarrollo sustentable (C) y Tecnologías innovadoras para el aprovechamiento, valorización, preservación y transformación de productos de la cadena productiva regional (V).

**Área/s de conocimiento (disciplinas):** Ciencias Agronómicas, Veterinarias y del Ambiente (C).

**Carrera/s UMaza a la/s que está asociado el Proyecto:** Licenciatura en Enología

### Equipo de Investigación:

- Docentes Investigadores/as:** Carolina Belén Coria.
- Estudiantes Becarios/as:** Florencia Agustina Fullana, Matías Scaraffia.
- Mentor:** Jorge Prieto.
- Asesores Externos:** Carolina Chiconofri, Raquel Gargantini, Yésica Baldo.

## RESUMEN DEL PROYECTO

La copa de vidrio o cristal es el recipiente que hoy en día se utiliza mayoritariamente para degustar un vino, ya sea con objetivos técnicos o meramente placenteros. Sin embargo, existen diversos materiales y formas de receptáculos utilizados para tal fin, cuyos orígenes en nuestro país datan desde antes del siglo XVI. Debido a la crisis actual de desabastecimiento de vidrio, ha surgido en el mercado una gran variedad de envases alternativos de distintos materiales para comercializar el vino. El surgimiento de nuevas opciones de envasado suscita también a incursionar en nuevas (aunque paradójicamente antiguas) alternativas de servicio de vino. A pesar de que el vino ancestral se elaborada, almacenaba, transportaba y bebía en recipientes cerámicos, poco se conoce sobre las propiedades y características que aporta este material en la experiencia sensorial. El objetivo de este trabajo es conocer qué variables sensoriales, motivacionales y afectivas intervienen en el consumidor a la hora de degustar en copas artesanales de cerámica. Para ello

se someterán distintos vinos a evaluaciones organolépticas, en las cuales se degustarán comparativamente tanto en copas de cristal como de cerámica local. Los vinos se someterán al Análisis Descriptivo Cuantitativo, Análisis de la Varianza y a la metodología sensorial Internal Preference Mapping, con el objeto de evaluar las percepciones del consumidor en cuanto a preferencias, apreciaciones diferenciales del producto e identificación del mismo con palabras que describan el estado emocional del degustador. A pesar de que el foco de este estudio es conocer cómo se percibe un vino degustado en material cerámico versus cristal, este trabajo busca exponer la existencia de materiales naturales y ancestrales de nuestra cultura alfarera regional, vinculada al patrimonio cultural vitivinícola argentino.

## OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

**Objetivo 1:** Desarrollar y fabricar copas de cerámica local, que cumplan con la Norma ISO 3591:1977

**Metodología de investigación para el Objetivo 1:** se fabricarán copas cerámicas artesanales de tipo ISO con pasta cerámica local. Para ello se clonará una copa de cristal ISO con impresión 3D, teniendo en cuenta un porcentaje dimensional mayor al de la copa original - ya que una vez clonada con material cerámico en moldes de yeso, y sometida a cocción en horno cerámico, el porcentaje de contracción de la copa será de aproximadamente de un 10%. Una vez fabricadas las copas, se esmaltarán con fundente transparente de manera que queden óptimamente acondicionadas para las evaluaciones sensoriales.

**Objetivo 2:** determinar qué variables físico-químicas y sensoriales influyen en la apreciación de un vino tanto de manera particular como comparativa con el cristal o vidrio

**Metodología o diseño de investigación para Objetivo 2:** Se someterán 2 vinos tintos y 2 vinos blancos de las variedades Malbec y Torrontés riojano a metodologías sensoriales de Análisis Descriptivo Cualitativo y Cuantitativo (según O'Mahony) con el objeto de exponer y cuantificar aquellas variables presentes en el vino. Seguidamente los datos obtenidos se analizarán a través del ANOVA - Análisis de la Varianza de dos factores para determinar qué diferencias significativas existen entre las variables percibidas en el momento de las degustaciones. Esta etapa de evaluaciones organolépticas se llevará a cabo en el Laboratorio de Análisis Sensorial del Instituto Nacional de Vitivinicultura, con panelistas sensoriales de tipo expertos.

**Objetivo 3:** conocer las variables motivacionales y afectivas influyen en el consumidor a la hora de degustar en copas artesanales de cerámica y de vidrio

**Metodología o diseño de investigación para Objetivo 3:** los vinos se someterán a la metodología sensorial Internal Preference Mapping, con el objeto de evaluar las percepciones del consumidor en cuanto a preferencias, apreciaciones diferenciales del producto e identificación del mismo con palabras que describan el estado emocional del degustador. (según Tsé, Mailgard y Poste). Esta etapa de evaluaciones organolépticas se llevará a cabo en el Laboratorio de Análisis Sensorial de la UMAZA, con un panel de tipo consumidores.