

# Copas Cerámicas para Vino como Material Ancestral Alternativo – Revalorizando el Patrimonio Cultural Vitivinícola

## Ceramic Wine Glasses as an Alternative Ancestral Material - Revaluating the Wine Culture Heritage

**AUTORES:** *Aruani, Carla*<sup>1</sup>; *Coria, Carolina*<sup>1</sup>; *Prieto, Jorge*<sup>1</sup>; *Manzano, Humberto*<sup>2</sup>; *Fullana, Florencia*<sup>1</sup>; *Scaraffia, Matías*<sup>1</sup>; *Gargantini, Raquel*<sup>2</sup>; *Chiconoffri, Carolina*<sup>2</sup>; *Baldo, Yésica*<sup>2</sup>; *Germano, Laura*<sup>2</sup>; *Ortiz, Hugo*<sup>2</sup>; *Malaniuk, Mario*<sup>2</sup>; *Polten, Lizi*<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidad Juan Agustín Maza. <sup>2</sup>Instituto Nacional de Vitivinicultura. Contacto: [carla.aruani@inv.gov.ar](mailto:carla.aruani@inv.gov.ar)

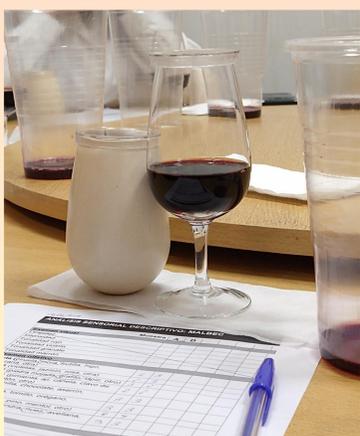
### INTRODUCCIÓN

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 elaboraba, almacenaba, transportaba y bebía en recipientes cerámicos, poco se conoce sobre las bondades que aporta este material en la experiencia sensorial.

### OBJETIVOS

Conocer comparativamente qué variables sensoriales, motivacionales/afectivas influyen en el consumidor a la hora de degustar en copas artesanales de cerámica. Además, buscar exponer la existencia de materiales naturales y ancestrales de nuestra cultura alfarera regional, vinculada al patrimonio cultural vitivinícola argentino.

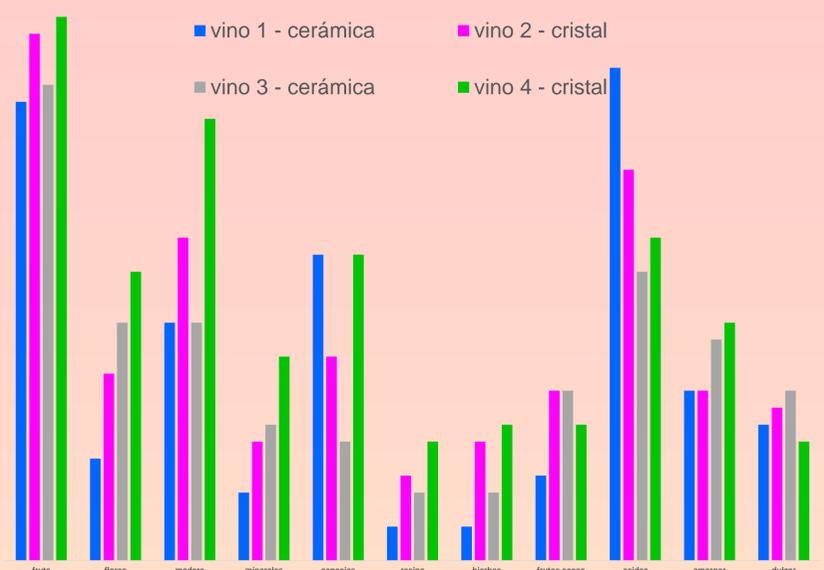


### MATERIALES Y MÉTODOS

Se sometió un vino de variedad Malbec a un panel de consumidores (N=110), servido y evaluado comparativamente en copas de cristal y de material cerámico local (ambas copas estandarizadas ISO 3591/77). Los vinos se sometieron 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.

### RESULTADOS Y CONCLUSIONES PRELIMINARES

Se evaluaron 11 atributos sensoriales en el vino, de los cuales 6 se percibieron de manera similar independientemente del tipo de copa utilizada ( $p < 0.0001$ ). Aromas a madera, mineralidad, resina, frutos secos, y gustos como el dulzor y el amargor no presentaron diferencias de percepción significativas. Sin embargo, en términos generales el vino degustado en copa de cristal presentó mayores intensidades aromáticas y gustativas en comparación con el vino apreciado en copas cerámicas, aunque cabe aclarar que el degustar un vino en copas cerámicas fue bien recibida, ya que el 60% de los consumidores estarían dispuestos a repetir dicha experiencia.



¿Degustarías en copas cerámicas?

