

Seminari «Vicatest». Estadística i plaer: degustació de vi

El passat 20 d'abril va tenir lloc a l'IEC un seminari sobre l'aplicació de l'estadística al tast de vins, titulat VICATEST, organitzat pels departaments d'estadística de la UPC i l'IQS i per l'ACCA (societat filial de l'IEC), amb la col·laboració del Consolat de França a Barcelona i l'Agrocampus de la Universitat de Rennes.

El professor Jérôme Pagès, reconegut especialista en anàlisi sensorial, va presentar el mètode *napping* i va dirigir un grup de vint-i-dos tastadors, la majoria professionals, en la seva aplicació sobre vuit tipus de vi diferents cedits per bodegues Torres.

Es va demanar als tastadors que situessin la copa de cada vi sobre les estovalles (de 40 _ 60 cm) de la seva taula, agrupant-los o separant-los segons la seva semblança o diferència. Primer segons l'olor i després segons el gust.

Es mesuraren les coordenades XY que cada expert havia decidit per a cada un dels vuit tipus de vi en les dues proves per separat. Les coordenades s'introduïren directament en un programa i, un cop normalitzades, van ser sotmeses a una anàlisi factorial múltiple.

Els tipus de vi emprats en la prova corresponien a dues varietats (merlot i syrah), de les anyades 2003 i 2004 i procedents del Penedès i Xile, elaborades a les bodegues Torres de cada país, és a dir, amb vinificacions molt similars.

Els resultats foren presentats pel professor Pagès i comentats entre els assistents, que van arribar a les mateixes conclusions tant en la prova d'olor com en la prova de tast.

S'apreciaren diferències entre les dues varietats que es manifestaren com a grups de similitud, així com també per la seva procedència. La dispersió fou més gran entre les anyades del vi de Catalunya i no tant entre les de Xile, probablement degut a les diferències de pluviometria entre els anys 2003 i 2004 a Catalunya, i la homogeneïtat climàtica a Xile.

Després del seminari va quedar palès que el mètode *napping* permet a l'estadística establir l'avaluació de les percepcions sensorials dels tastadors, evitar la vernalització, o la puntuació en una escala preestablerta, de les percepcions sensorials i proporcionar resultats objectius sobre els productes sotmesos al panel.

Josep Obiols, president de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació