

Estudio sensorial DIAM

Julio - septiembre de 2015



Acerca de mí, los motivos y mi equipo

Mi nombre es Rolf Cordes y desde hace 23 años trabajo en el sector del comercio de vinos. Por mi trabajo, degusto muchos vinos de Alemania, Francia, España, Italia, Montenegro...

En los últimos 5 años, he probado más de 100 vinos tapados con corchos DIAM. A pesar de que se trata de vinos de diferente origen, variedad de uva y estilo, encontré en ellos las mismas percepciones sensoriales: la nota amarga atípica (NAA).

Comencé a buscar la causa. El único punto en común era el tapón.

Haciendo pruebas, averigüé que los vinos, e incluso el agua, experimentaban cambios de sabor tras 2 días en contacto con los corchos DIAM.

Para poder fundamentar mi descubrimiento y poder ofrecérselo a ustedes, me decidí por un estudio sensorial. Para este estudio reuní a expertos reconocidos del campo del análisis sensorial, de la evaluación de la calidad y de la enología. El equipo se completó con viticultores, comerciantes de vino, experimentados consumidores de vinos y prestigiosos periodistas especializados en vino.

Importante :

- No tengo vinculación con fabricantes de tapones.
- Evidentemente, no recibo ninguna ayuda económica por parte de la industria.
- Tampoco percibo apoyo económico alguno de la administración pública o de institutos.
- ¡Todos los costes los asumo yo personalmente!



Rolf Cordes

DIAM: el corcho técnico

1 La promesa de la empresa DIAM Bouchage

Hasta ahora, los corchos de Diam gozan de una buena aceptación entre productores, enólogos y expertos del vino de todos los campos en nuestro país y en el extranjero.

La empresa DIAM Bouchage promete, como líder de mercado en el sector de los corchos técnicos, que extrae las sustancias volátiles y nocivas a través de su tecnología patentada DIAMANT® process y elimina así el riesgo del «sabor a corcho» del tricloroanisol (TCA).

La garantía de una «neutralidad sensorial completa» junto con sus bajos precios, de entre 9 y 18 céntimos por corcho, consiguen que obtenga una gran aceptación en la utilización en vinos de precios de gama baja. Entretanto, los tapones Diam 5 también están entrando en la gama media. Los Diam 10 están previstos para vinos de clase superior con un tiempo de almacenamiento de hasta 10 años.

Extractos de la página web de Diam Punto: Garantías de Diam

„Diam es el único tapón de corcho que ofrece a la vez una homogeneidad perfecta de una botella a otra, así como diferentes grados de permeabilidad. El procedimiento DIAMANT® garantiza una neutralidad sensorial incomparable.“

„Seguridad: Gracias a un procedimiento patentado exclusivo de "desaromatización" del corcho, los tapones Diam y Mytik Diam son los únicos tapones de corcho totalmente neutros en términos sensoriales, habiendo sido extraído de ellos más de 150 moléculas que causan las desviaciones organolépticas como, por ejemplo, el TCA, responsable del gusto a corcho (TCA cedible ≤ 0.3 ng/l).

El procedimiento de fabricación de Diam, Mytik Diam y Altop garantiza cada tapón individual, y no solamente un promedio del lote.“

(siehe → <http://www.diam-corchos.com/Diam-Corchos-Neutralidad-Homogeneity-Adaptability>)

Elegir Diam significa ofrecer a los consumidores la garantía de degustar el fruto intacto del trabajo del viticultor, botella tras botella y año tras año.

(siehe → <http://www.diam-corchos.com/Corcho-sin-sabor-a-TCA>)

2 La nota defectuosa

El conjunto de los defectos del corcho tiene, además del defecto de corcho natural clásico y de la nota de cola en corchos aglomerados, una tercera nota hasta ahora ignorada:

la nota amarga atípica (en adelante, NAA). Esta aparece en los corchos Diam.

Debido a que el procedimiento de fabricación, según asegura Diam Bouchage, es el mismo para todos los corchos de Diam (modelos 1, 3, 5 y 10), todos los modelos están afectados de la misma manera por la nota defectuosa.

En el mundo del vino hasta ahora no se conocía esta nota defectuosa, por los siguientes motivos:

1. El defecto del corcho clásico se da principalmente en botellas individuales y puede comprobarse fácilmente en catas comparativas. Como el procedimiento de fabricación es igual en todos los corchos DIAM, los vinos taponados con DIAM no presentan diferencia alguna entre las botellas. La influencia negativa sobre el sabor se presenta de la misma manera en todas las botellas de un vino.
2. La nota defectuosa no es reconocida como tal por productores, enólogos y catadores de vino, sino que se le atribuye al carácter propio de un vino o a las influencias de los taninos y de los ácidos. Los catadores carecen de conocimientos sobre la nota defectuosa, su manifestación y su efecto sobre el vino.
3. Un mayor contenido de taninos, ácidos o azúcar dificulta la percepción.
4. La nota defectuosa se agudiza con el tiempo de contacto entre el tapón Diam/vino y por la influencia de la aireación. También es notable la falta de armonía que existe en el vino. Para constatar esto se necesitaría una cata más exhaustiva, que normalmente, por falta de tiempo, no es posible realizar.

3. Manifestación de la NAA - nota amarga atípica

Al contrario del olor a corcho típico, la nota defectuosa NAA es muy difícil de identificar con el olfato. Tan solo comparando directamente el mismo vino con un tapón diferente puede reconocerse una variación en los aromas.

Las variaciones principales se encuentran en el sabor.

Ya a los pocos días después del llenado con corchos Diam, los vinos presentan un efecto persistente que reseca: la NAA (nota amarga atípica).

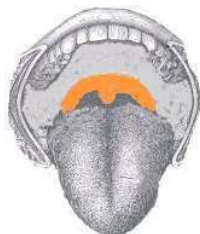
La percepción de la NAA se dificulta debido a una alta acidez, muchos taninos y un elevado contenido en azúcar residual.

Mis observaciones durante años degustando vinos reposados cerrados con tapones Diam y procedentes de Portugal, Francia, Italia, España y Alemania así lo demuestran.

Primer contacto

¿Dónde se hace evidente la nota defectuosa NAA?

Ya el primer trago de un vino contaminado con NAA provoca una sensación astringente o áspera en las zonas traseras de la garganta y en la campanilla. Al tragar el vino, se reduce constantemente la capacidad de deslizamiento en el esófago. Produce una sensación de garganta seca y de que la comida se queda atascada, por así decirlo. No es fácil calmar o eliminar este efecto con comidas y bebidas.



Las sensaciones provocadas por la NAA se diferencian de esta manera claramente de aquellas producidas por taninos y/o fuerte acidez. Estas se reducen fácilmente, como es sabido, al poco tiempo en las zonas del paladar, de las mejillas y de la lengua al ingerir alimentos.
Los taninos/ácidos no tienen un efecto adverso duradero en la deglución de comida.

Desarrollo 1

Vino aireado

La NAA aumenta con la influencia de la aireación. Al principio se produce solo el efecto de resecamiento de la garganta, el esófago, y luego, con el aumento de la influencia de la aireación se produce un deterioro del sabor.
Se genera una falta de armonía respecto a los ácidos y los taninos que obstaculiza un mayor disfrute.

Desarrollo 2

Vinos almacenados

Ese efecto de la nota amarga atípica (NAA) que reseca se acentúa cuanto más tiempo está almacenado el vino; asimismo, la falta de armonía se degusta más rápida y claramente tras la apertura de la botella.

4. Estudio sensorial - DIAM

El estudio sensorial (julio/septiembre de 2015) se realizó con 11 examinadores. Los examinadores: Volker Schneider (enólogo), Jens Priewe (periodista especializado en vino), Lukas Schmidt (técnico en viticultura y enología, maestro del vino, catador para DLG) y Daniel Theisen (vicultor, catador de la Cámara Agraria). También participaron en el estudio expertos de las áreas de represión de fraudes, control de calidad y enología analítica, así como vicultores, comerciantes de vino y consumidores finales.
El estudio fue apoyado y supervisado por el abogado Alexander Knoll.

Realización

Se introdujeron 8 vinos y agua en dos recipientes cada vez, el set A - H, agua R. Un set se compone del mismo vino (agua). Se puso en contacto una muestra del set con corchos DIAM.
Los tipos de DIAM utilizados y el tiempo de contacto se registraron de manera exacta.
Todas las muestras se envasaron en botellas idénticas, se codificaron (set/nº) y se enviaron a los examinadores.

Estudio sensorial Diam - Resultado

El estudio demuestra que los corchos Diam, independientemente del tipo de DIAM, no son sensorialmente neutros. La nota defectuosa NAA perjudica el sabor de los vinos considerablemente.

Transcurridas 32 horas de contacto de un Silvaner seco (D2) con un corcho Diam 5, la influencia en el vino de NAA se confirmó como "muy significativa***". 10 de los 11 examinadores reconocieron la NAA en este caso.

En los grupos de productos Diam 1, 3 y 5, los 11 examinadores clasificaron la presencia de NAA (nota amarga atípica) como «significativa» en 7 de los 8 vinos. En 3 vinos como «significativa*» (9 examinadores), 2 veces como «muy significativa**» (10 examinadores) y 2 veces reconocieron los 11 examinadores la nota defectuosa («sumamente significativa***») en la muestra.

La acidez y la mineralidad presentes (B2 → Riesling seco, región de Nahe) dificultó la percepción de NAA. En el caso del vino (B2), 8 de los 11 examinadores reconocieron, no obstante, la muestra influenciada por Diam.

La valoración demuestra que los vinos de un set (1 y 2) nunca tuvieron el mismo sabor, a pesar de que se trataba de los mismos vinos. No hubo ningún examinador que clasificara los vinos como iguales. De esta manera se prueba por segunda vez que los corchos de Diam no son neutros.

DIAM modelo – origen	set n°	vinos	contacto con DIAM	examinadores	examinadores reconocieron NAA	examinadores reconocieron NAA, %	vinos 1 & 2 non iguales
D1 – Alemania	C2	Müller-Thurgau, semi-seco, 2014	48 horas	11	10**	90.9	11 = 100 %
D1 - Alemania	E2	Muskateller, seco, 2013	37 días	11	11***	100	11 = 100 %
D3/511 – Italia	G2	Syrah, Rosé, seco, 2011	72 horas	11	9*	81.8	11 = 100 %
D3/511 – Italia	F2	Pinot blanco, seco, 2011	41 días	11	9*	81,8	11 = 100 %
D5 – Alemania	D2	Silvaner, seco, 2014	32 horas	11	10**	90.9	11 = 100 %
D5 – Alemania	A2	Riesling, semi-seco, 2013	72 horas	11	11***	100	11 = 100 %
D5 – Alemania	B2	Riesling, seco, 2013	72 horas	11	8	72.7	11 = 100 %
D5 (193)513 – Suiza	H2	Pinot nero, seco, 2014	94 días	11	9*	81.8	11 = 100 %
2 x D3 (511), 1 x D1 + D5	R2	agua	48 horas	11	8	72.7	11 = 100 %
			maximum		11	100	11 = 100 %