

Influencia de la música en la percepción de vino malbec

Influence of music on the malbec wine perception

Luna Negri, Josías Misael

Directora: Aruani, Ana Carla ^{1,2}

Carrera: Licenciado en Enología

¹Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza, Argentina

²Instituto Nacional de Vitivinicultura (I.N.V), Mendoza, Argentina

Contacto: josias_sg210@outlook.com

Palabras clave: vino; música; emociones

Key Words: wine; music; emotions

A medida que avanza el desarrollo de nuevas tecnologías y metodologías de vinificación, también varía la atracción del consumidor hacia el vino. La competencia frente a otro tipo de bebidas, la crisis económica en distintos países elaboradores de vino (por ej. Argentina), y la tarea de fortalecer la industria vitivinícola en dicho país y el mundo obligan a las entidades enológicas a enfatizar en la promoción, publicidad e identificación de necesidades por parte de los consumidores, utilizando, por ejemplo, la música como elemento de captación de un grupo de potenciales consumidores. Los objetivos de esta investigación fueron determinar la influencia de un determinado tipo de música en el proceso evaluativo sensorial de un vino y asociar emociones percibidas por los degustadores a los parámetros sensoriales del vino. La fase experimental consistió en una degustación, llevada a cabo por estudiantes de enología, en presencia de estímulos auditivos (música) y en su ausencia. Los mismos fueron expuestos a 4 tratamientos (Jazz, Pop, Rock y Sin Música). El día del experimento se efectuaron dos repeticiones cambiando el orden de ejecución de los tratamientos, pero analizando sensorialmente la misma muestra en cada ocasión (dato ocultado a los panelistas). La evaluación se conformó de 2 fases; la primera se basó en un análisis descriptivo cuantitativo y la segunda en el registro de sentimientos (positivos, negativos y/o neutros), por cada muestra de vino evaluada al momento de la degustación. Cinco atributos del vino se percibieron significativamente diferentes: aspecto, chocolate, notas especiadas, astringencia, y armonía (análisis mediante ANCOVA). Mediante el test de Fisher se indicó que el aspecto, astringencia y armonía del

vino, se percibieron significativamente en mayor o menor intensidad, dependiendo de la música de acompañamiento. El empleo de una tabla de sentimientos tenía como finalidad conocer (de manera sencilla y rápida) como se sentían los sujetos ante la exposición a distintos ambientes propuestos (tratamientos), y poder correlacionarlos con los resultados plasmados en las planillas de análisis descriptivo. Los resultados revelaron que la música elegida tuvo un impacto en la percepción sensorial de ciertos atributos del vino. Tal fue el caso de la música Rock cuyos resultados mostraron incrementos en la percepción de astringencia, aspecto del vino y notas especiadas. Mientras que la música Jazz, al igual que la música Pop, favoreció la percepción de notas chocolate, armonía y baja astringencia. Bajo el tratamiento «sin música» las muestras de vino se percibieron con la menor intensidad en notas a chocolate, baja astringencia, la más baja percepción de armonía e intensidad en notas especiadas. Sentimientos tales como euforia, falta de concentración, sorpresa, calma, agrado y comodidad se hicieron presentes (de manera significativa) ante tales condiciones (exposición a tratamientos). Las limitaciones de la investigación pueden resumirse en: transición suave entre los tratamientos musicales por falta de elementos operativos (software y cableado); ubicación del dispositivo de reproducción musical empleado (notebook) en la misma sala de degustación; empleo de estilos musicales empleados en otras investigaciones, y falta de tablas hedónicas (buscando conocer la preferencia de un consumidor).