

COPAS CERÁMICAS PARA VINO

MATERIAL ANCESTRAL ALTERNATIVO - REVALORIZANDO EL PATRIMONIO CULTURAL VITIVINÍCOLA

Aruani, Carla¹; Coria, Carolina¹; Polten, Lizi¹; Fullana Florencia¹; Scaraffia, Matias¹; Gargantini, Raquel²; Chiconoffri, Carolina²; Baldo, Yésica²; Humberto Manzano²; Prieto, Alejandro¹

¹Facultad de Ingeniería y Enología. Universidad Juan Agustín Maza

²Instituto Nacional de Vitivinicultura, INV

DE DÓNDE SURGE EL PROYECTO

- ✓ INNOVACIÓN DE ENVASES
- ✓ DESABASTECIMIENTO DEL VIDRIO
- ✓ EXISTENCIA DE MATERIALES NATURALES Y ANCESTRALES DE NUESTRA CULTURA ALFARERA

REGIONAL

- ✓ *amor al arte cerámico*

Aruani, Carla¹; Coria, Carolina¹; Polten, Lizi¹; Fullana Florencia¹; Scaraffia, Matias¹; Gargantini, Raquel²; Chiconoffri, Carolina²; Baldo, Yésica²; Humberto Manzano²; Prieto, Alejandro¹

¹Facultad de Ingeniería y Enología. Universidad Juan Agustín Maza

²Instituto Nacional de Vitivinicultura, INV

objetivos

determinar qué **variables físico-químicas y sensoriales** influyen en la apreciación de un vino -vidrio vs. cerámica



Análisis Descriptivo Cualitativo y Cuantitativo (según O'Mahony) y ANOVA de 3 factores, panel de expertos



determinar qué **variables motivacionales y afectivas** influyen en la apreciación de un vino -vidrio vs. cerámica



Internal Mapping, Preference panel de consumidores



¿qué se experimenta al beber vino en copas cerámicas?

Aruani, Carla¹; Coria, Carolina¹; Polten, Lizi¹; Fullana Florencia¹; Scaraffia, Matias¹; Gargantini, Raquel²; Chiconoffri, Carolina²; Baldo, Yèsica²; Humberto Manzano²; Prieto, Alejandro¹

¹Facultad de Ingeniería y Enología. Universidad Juan Agustín Maza

²Instituto Nacional de Vitivinicultura, INV

metodología

1- elaboración artesanal de copas



copa normada bajo la Norma Internacional ISO 3591/77

Aruani, Carla¹; Coria, Carolina¹; Polten, Lizi¹; Fullana Florencia¹; Scaraffia, Matias¹; Gargantini, Raquel²; Chiconoffri, Carolina²; Baldo, Yésica²; Humberto Manzano²; Prieto, Alejandro¹

¹Facultad de Ingeniería y Enología. Universidad Juan Agustín Maza

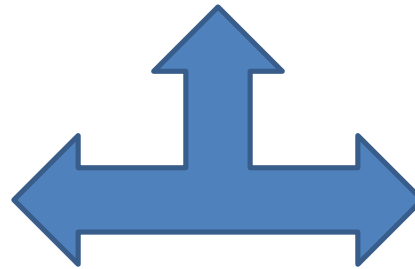
²Instituto Nacional de Vitivinicultura, INV

impresión 3D de copa ISO 3591/77

metodología

2- evaluación sensorial de vinos

Análisis Descriptivo Cualitativo y Cuantitativo (según O'Mahony) y ANOVA de 3 factores, panel de expertos



Internal Mapping,

consumidores

Preference panel de

Aruani, Carla¹; Coria, Carolina¹; Polten, Lizi¹; Fullana Florencia¹; Scaraffia, Matias¹; Gargantini, Raquel²; Chiconoffri, Carolina²; Baldo, Yèsica²; Humberto Manzano²; Prieto, Alejandro¹

¹Facultad de Ingeniería y Enología. Universidad Juan Agustín Maza

²Instituto Nacional de Vitivinicultura, INV

EL PROYECTO hoy



Aruani, Carla¹; Coria, Carolina¹; Polten, Lizi¹; Fullana Florencia¹; Scaraffia, Matias¹; Gargantini, Raquel²; Chiconoffri, Carolina²; Baldo, Yésica²; Humberto Manzano²; Prieto, Alejandro¹

¹Facultad de Ingeniería y Enología. Universidad Juan Agustín Maza

²Instituto Nacional de Vitivinicultura, INV

equipo



Carla Aruani -UMAZA



Carolina Chiconofri -INV



Humberto Manzano -INV



Matias Scaraffia -UMAZA



Goli Prieto -UMAZA



Flor Fullana -UMAZA



Lizi Polten-UMAZA



Carolina Coria -UMAZA



Raquel Gargantini -INV



Yésica Baldo -INV