

WINETECH CAMBIÓ LA DESCRIPCIÓN POR MEDICIÓN:

# Crean tecnología que optimiza la evaluación sensorial del vino en bodegas

**Patentada por 20 años, la innovación** —respaldada por la Universidad Católica— transforma la subjetividad de la astringencia (esa sensación seca y rugosa que deja el vino en la boca) en datos medibles. **FABIOLA ROMO PINO**

La astringencia, esa sensación que percibimos como sequedad, aspereza o rugosidad al beber vino tinto, "es uno de los atributos más determinantes en la calidad del vino, pero también uno de los más difíciles de evaluar sensorialmente. Para el enólogo, esto implica catar numerosas muestras, lo que puede ser muy demandante y desgastante, además de introducir cierta variabilidad en la evaluación", explica Natalia Brossard, académica de la Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales de la UC y cofundadora de WineTech, una innovación científica que acaba de adjudicarse una patente de invención por 20 años.

Con tecnología, la apuesta es medir objetivamente la astringencia mediante un método físico cuantitativo, que entrega datos en pocos minutos. Esto permite respaldar decisiones clave, como la fecha de cosecha, la duración de la maceración, el momento de descube o la evaluación del impacto de distintos tratamientos enológicos.

"En la práctica, esta información reduce el ensayo y error en bodega, permite optimizar procesos y lograr vinos más consistentes, algo especialmente relevante para viñas que producen a gran escala y abastecen mercados internacionales", sostiene la investigadora.

El potencial de la herramienta es inmenso, asegura, si se piensa que Chile es uno de los principales exportadores de vino del mundo, y cuya competitividad en mercados internacionales requiere consistencia en calidad y diferenciación. En este contexto, medir de forma objetiva atributos sensoriales complejos les abre las puertas a vinos "con perfiles más definidos y reproducibles entre cosechas", detalla Brossard.

Según la académica, desarrollos como este pueden posicionar a Chile no solo como productor de vino, sino también como generador de tecnología aplicada a la enología. "Estas tecnologías complementan y fortalecen el trabajo del enólogo



Edmundo Bordeu y Natalia Brossard, académicos de la Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales de la UC, y cofundadores de WineTech.

go y del sommelier. El vino seguirá siendo un producto profundamente sensorial y cultural (...), sin embargo, WineTech permite apoyar decisiones con datos objetivos", señala Brossard.

En ese sentido, la tecnología no reemplaza la experiencia humana, sino que la potencia con información cuantitativa, tal como ocurrió en el pasado con el desarrollo de análisis químicos y microbiológicos en enología. Hoy, una nueva herramienta ayuda a evaluar el impacto de distintos insumos y prácticas enológicas sobre la astringencia, como micro-oxigenación, clarificantes (sustancias que se utilizan durante la elaboración para eliminar partículas en suspensión) o barricas.



La apuesta es medir la astringencia mediante un método físico cuantitativo.