Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

Análisis sensorial aplicado al servicio de vinos: protocolos de cata, calibración de Trabajo en equipo y reducción de la variabilidad en las recomendaciones a los clientes.

Análisis sensorial aplicado al servicio de vinos: protocolos de cata, calibración del equipo y variabilidad. Reducción en las recomendaciones de los clientes

Dalison Santos1

Resumen

La recomendación de vinos en restaurantes requiere la integración de la percepción sensorial, la pericia técnica, la comprensión del consumidor, la idoneidad gastronómica y la comunicación del servicio. En la industria de alimentos y bebidas, la ausencia de un vocabulario común, rutinas de cata y calibración periódica favorece las descripciones inconsistentes entre los camareros, reduce la confianza del cliente y compromete la experiencia de consumo. El análisis sensorial ofrece herramientas metodológicas capaces de organizar la percepción, reducir la subjetividad excesiva y transformar los atributos visuales, olfativos, gustativos y táctiles en criterios operativos para la recomendación. A partir de una revisión bibliográfica sobre la evaluación sensorial de vinos, descriptores, tipicidad, comportamiento del consumidor y la influencia de factores extrínsecos, se analiza la aplicación de protocolos sensoriales al servicio de vinos en restaurantes. El análisis muestra que los formularios estructurados, el léxico controlado, las catas comparativas, la calibración del equipo, el reconocimiento de defectos y la traducción técnica a un lenguaje accesible pueden reducir la variabilidad entre los evaluadores y fortalecer la recomendación consultiva. Se puede concluir que el análisis sensorial, cuando se adapta a la rutina del establecimiento, mejora la experiencia del cliente sin eliminar la dimensión relacional de la hospitalidad.

Palabras clave: Análisis sensorial; Servicio de vinos; Habilidades de sumiller; Descriptores sensoriales; Calibración del personal; Restaurantes.

Abstracto

Las recomendaciones de vino en restaurantes requieren la integración de la percepción sensorial, el conocimiento técnico, la interpretación del consumidor, la adecuación gastronómica y la comunicación del servicio. En la gestión de alimentos y bebidas, la ausencia de un vocabulario común, rutinas de cata y calibración periódica genera descripciones inconsistentes entre el personal, lo que reduce la confianza del cliente y perjudica la experiencia gastronómica. El análisis sensorial proporciona herramientas metodológicas que organizan la percepción, reducen la subjetividad excesiva y transforman los atributos visuales, olfativos, gustativos y táctiles en criterios operativos para las recomendaciones. A partir de una revisión bibliográfica sobre la evaluación sensorial del vino, los descriptores, la tipicidad, el comportamiento del consumidor y la influencia de factores extrínsecos, este artículo analiza la aplicación de protocolos sensoriales en el servicio de vinos en restaurantes. El análisis indica que los formularios de evaluación estructurados, los léxicos controlados, las catas comparativas, la calibración del equipo, el reconocimiento de fallos y la traducción de la información técnica a un lenguaje accesible pueden reducir la variabilidad entre evaluadores y fortalecer las recomendaciones consultivas. Se concluye que el análisis sensorial, cuando se adapta a las rutinas de atención al cliente, mejora la experiencia del cliente sin eliminar la dimensión relacional de la hospitalidad.

Palabras clave: Análisis sensorial; Servicio de vinos; Sommelier; Descriptores sensoriales; Calibración de equipos; Restaurantes.

1. Introducción

Los restaurantes que trabajan con vino se enfrentan a un reto que va más allá de la simple selección de vinos.

de una carta. La experiencia del cliente depende de cómo se presentan y describen las etiquetas,

[1] Dalison Santos es consultor gastronómico, maître d' y sumiller, con formación técnica en vinos, bebidas y gastronomía.

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

Armonizado y servido. Una selección técnicamente adecuada puede perder valor cuando el equipo
incapaces de comunicar claramente sus atributos, interpretar las preferencias individuales o justificarlas.
una recomendación formulada de manera coherente.

En este contexto, la recomendación de vinos es una práctica tanto técnica como relacional. Técnica, porque
Requiere comprensión de estilos, variedades de uva, regiones, métodos de vinificación, acidez, cuerpo, taninos, dulzor,
Contenido de alcohol, persistencia, temperatura y defectos. Relacional, porque depende de escuchar al cliente.
desde la comprensión de la situación, la sensibilidad al presupuesto y la capacidad de transmitir conocimientos.
Especializado sin causar vergüenza.

Gran parte de la inconsistencia observada en el servicio se debe a la ausencia de parámetros comunes.
Términos como "ligero", "seco", "suave", "afrutado", "fresco", "con cuerpo" y "mineral" circulan en
salones como si tuvieran un significado evidente, aunque se usan con frecuencia de una manera
Varía de un profesional a otro. Un camarero podría asociar "ligero" con un bajo contenido de alcohol; otro, con...
Cuerpo ligero; otro, taninos sutiles; otro, acidez elevada. El resultado es recomendable.
Inestable, dependiente de las impresiones individuales y con escasa protección contra el ruido de la comunicación.

La complejidad del vino intensifica este problema. A diferencia de los productos cuya selección es...
Guiado por atributos más directos, el vino implica asimetría de información, riesgo percibido y fuertes...
Peso simbólico. Los consumidores no siempre dominan el vocabulario técnico, por lo que pueden mostrarse indecisos a la hora de elegir.
A menudo dudan cuando se enfrentan a rangos de precios muy amplios y con frecuencia recurren al dependiente en busca de ayuda.
Para reducir la incertidumbre. En esta situación, la confianza en la recomendación pasa a formar parte de la propia experiencia.
para consumo.

La literatura sobre percepción sensorial demuestra que el juicio del vino resulta de la interacción entre
Atributos intrínsecos y extrínsecos. El aroma, el sabor, la acidez, la textura y el cuerpo coexisten con el precio, la etiqueta,
Origen, reputación del productor, opiniones de expertos y entorno del consumidor. Estudios recientes.
Indican que la información sobre precio y prestigio puede modificar las evaluaciones y expectativas hedónicas.
aunque no necesariamente alteran la percepción discriminativa de la intensidad sensorial.
(SPENCE, 2024). Por lo tanto, el servicio de vinos no solo opera en lo que hay en la copa, sino también
en relación con las expectativas generadas antes de la carrera.

Ante este panorama, el análisis sensorial ofrece herramientas relevantes para la profesionalización de...
servicio. Su uso en restaurantes no requiere la replicación completa de los procedimientos de laboratorio, pero
Sí, la adaptación de principios metodológicos: cata estructurada, vocabulario controlado,
Comparación entre muestras, calibración periódica, identificación de defectos y registro del consenso.
Estas prácticas reducen la dependencia de la memoria individual y aumentan la coherencia del equipo.
El problema central puede formularse en los siguientes términos: ¿cómo puede el análisis sensorial...
para mejorar las recomendaciones de vinos en los restaurantes, reduciendo la variabilidad entre los camareros y

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS - Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

¿Aumentar la consistencia de la experiencia del cliente? La respuesta requiere una conexión entre la ciencia.

Experiencia sensorial, comportamiento del consumidor, hostelería y gestión operativa.

2. Percepción sensorial y juicio del vino

Evaluar un vino significa organizar una experiencia sensorial compleja. La apariencia proporciona
Información inicial sobre claridad, intensidad del color, evolución, concentración y posibles desviaciones.
Los tonos verdosos sobre blanco pueden sugerir juventud; los reflejos dorados pueden indicar madurez.
Madera o evolución; los matices granates y anaranjados en los vinos tintos pueden indicar envejecimiento. Antes
Incluso a través del contacto olfativo y gustativo, la vista ya influye en las expectativas.
La etapa olfativa posee una parte significativa de la identidad del vino. Aromas frutales, florales,
Las notas herbáceas, especiadas, lácticas, tostadas, minerales o evolutivas permiten inferir el estilo y la etapa de desarrollo.
técnicas de desarrollo y producción. Sin embargo, percibir un aroma no es lo mismo que nombrarlo.
con precisión. La literatura sobre la pericia enológica indica que los profesionales experimentados...
Se diferencian no solo en la sensibilidad fisiológica, sino también en la organización de su memoria.
el sentido del olfato y la capacidad de relacionar estímulos con categorías verbales estables.
En el paladar, múltiples elementos trabajan juntos de forma integrada. La acidez produce frescura, salivación y...
capacidad para equilibrar la grasa. El dulzor residual interfiere con la percepción de la acidez, el amargor y
Picante. Los taninos aportan astringencia, estructura y sequedad, características cruciales para maridar con...
Proteínas y grasas. El alcohol contribuye al organismo y a la generación de calor, pero puede provocar desequilibrios.
cuando se consume en exceso. La persistencia, la textura y el equilibrio completan la experiencia sensorial.
Estas características no funcionan de forma aislada. Un vino con alta acidez puede parecer más agresivo.
Puede tener un cuerpo ligero, pero se equilibra con notas frutales, textura y un ligero dulzor. Taninos firmes.
Pueden resultar desagradables si se prueban solos, pero son adecuados en un plato con grasa. Madeira
Puede añadir complejidad cuando se integra o dominar el perfil cuando se usa en exceso. El servicio de
La calidad requiere una lectura relacional de estos elementos.
Por lo tanto, la aplicación del análisis sensorial al restaurante debería transformar la percepción en decisión.
No basta con reconocer que un vino en particular es ácido, tánico o aromático. Se necesita información precisa.
Para orientar una recomendación: ¿qué plato se ajusta a este perfil, a qué cliente va dirigido, qué...
Se aplica la situación del consumidor y se deben evitar los riesgos. La utilidad del conocimiento.
El aspecto sensorial reside en su capacidad para reducir los errores en el servicio.
Por esta razón, las descripciones genéricas contribuyen poco a la experiencia. Expresiones como "vino"
"Excelente", "muy especial" o "una gran elección" no bastan para describirlo. Una recomendación.
Una descripción más precisa indica las funciones: "vino blanco seco, con alta acidez y cuerpo ligero, adecuado para

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

"Mariscos"; "Vino tinto de cuerpo medio, taninos moderados y frutos rojos, compatible con pasta y
"Aves"; "Vino espumoso Brut, fresco y persistente, útil para aperitivos y platos fritos delicados". La diferencia radica en
en la transición de los elogios abstractos a los criterios sensoriales.

3. Descriptores, vocabulario común y coherencia del equipo

El lenguaje sensorial organiza la percepción. Sin un vocabulario común, cada persona que atiende crea el suyo propio.
sistema descriptivo propio. El problema no radica en la existencia de variaciones individuales,
Inevitable en cualquier evaluación humana, pero que carece de parámetros mínimos para el equipo...
Comunique las características del vino de forma coherente.
Las investigaciones sobre descriptores muestran que los expertos movilizan un amplio repertorio para
para caracterizar vinos. Ortega-Heras et al. (2024), al analizar vinos de denominaciones de origen
Protegidos por expertos del sector, registraron un gran volumen de atributos visuales, olfativos y de otro tipo.
papilas gustativas y órganos bucales, que posteriormente se redujeron y organizaron. Este proceso revela que la
La riqueza descriptiva debe ir acompañada de un refinamiento terminológico. En el servicio, un exceso de
Tener un vocabulario limitado puede ser tan perjudicial como carecer de él.
Un léxico operativo para restaurantes debe priorizar la claridad y la aplicabilidad. Familias aromáticas
como cítricos, fruta blanca, fruta tropical, fruta roja, fruta negra, floral, herbáceo, especiado,
Las leches tostadas, lácticas, minerales y evolutivas constituyen una base suficiente para la mayoría de las recomendaciones.
En el ámbito del gusto, términos como acidez, dulzor, cuerpo, tanino, alcohol, amargor, persistencia y...
El equilibrio debe tener definiciones internas estables.
Varias ideas erróneas comunes se derivan de la ausencia de esta estandarización. "Frutado" se usa frecuentemente...
Puede confundirse con "dulce", aunque describe la presencia aromática o gustativa de la fruta. "Seco" también puede confundirse con "dulce", aunque describe la presencia aromática o gustativa de la fruta.
ser utilizado erróneamente para indicar una sensación astringente, cuando, técnicamente, se refiere a
Baja percepción del azúcar. "Suave" puede referirse a taninos pulidos, baja acidez y un cuerpo redondo.
o un ligero dulzor. "Mineral" puede convertirse en un adjetivo genérico para cualquier vino blanco seco.
perdiendo su valor descriptivo.
La estandarización no requiere un lenguaje rígido con el cliente. Al contrario, permite una comunicación más...
Eficiente. Internamente, el equipo podría registrar que un vino en particular tiene alta acidez, cuerpo ligero, un perfil cítrico y
no ha sido envejecido en barrica. Externamente, la frase podría ser simple: "Es un vino blanco seco".
Es fresco, ideal para acompañar mariscos. El servicio riguroso organiza al equipo; la hospitalidad se adapta a...
comunicación.
Los descriptores también cumplen una función diferenciadora. Dos vinos blancos secos pueden parecer similares.
Similar a un consumidor, pero muy diferente para el servicio: uno podría ser cítrico, ligero y

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

uno intenso; otro, tropical, aromático y suave; otro, untuoso, con notas amaderadas y baja acidez relativa. Sin
Con un vocabulario adecuado, el equipo pierde la capacidad de guiar las decisiones. Con descriptores estabilizados,
Cada etiqueta ocupa una posición clara en el mapa.
La coherencia no significa que todos los profesionales deban usar frases idénticas. El objetivo es...
para asegurar que la estructura sensorial comunicada sea consistente. Si un vino se clasifica
Descrito internamente como tánico, con mucho cuerpo y con evidentes notas de roble, no debería ser presentado por el equipo.
como ligero y suave. Las discrepancias de este tipo revelan un fallo de calibración, no simplemente una diferencia de estilo.
comunicacional.

4. Expectativas, precio y factores extrínsecos

La experiencia del vino comienza antes de la cata. Precio, país de origen, región, productor,
La variedad, la etiqueta, el peso de la botella, la reputación y la narrativa del servidor dan forma a las expectativas que
influir en el juicio. Spence (2024) demuestra que el precio, como señal extrínseca, puede
Este efecto puede modificar las valoraciones hedónicas del vino, especialmente cuando se presenta antes de la cata.
Esto es especialmente relevante en los restaurantes, donde los clientes rara vez comen sin saber lo que están comiendo.
Esta influencia no debe entenderse como una simple distorsión. Las expectativas forman parte de ella.
de la experiencia de consumo. Un vino servido en un entorno elegante, con la copa adecuada y a la temperatura correcta.
Las recomendaciones correctas y seguras tienden a percibirse de manera diferente a las que se presentan sin ellas.
Tenga cuidado. El problema surge cuando las señales extrínsecas reemplazan la evaluación sensorial. Un precio alto no...
Garantiza la idoneidad para el plato; una región prestigiosa no elimina los defectos; un productor reconocido no lo hace...
El vino se selecciona automáticamente según las preferencias del cliente.
El servicio de vinos debe equilibrar la información extrínseca y la interpretación sensorial. Origen, método de
La producción, la tradición regional y el rango de precios son elementos legítimos de la recomendación, siempre que
conectado al perfil del vino. La narrativa debe aclarar, no enmascarar. Cuando el equipo recurre a
Al centrarse en el prestigio para compensar la falta de precisión sensorial, la recomendación pierde su fundamento.
También cabe destacar que los factores extrínsecos influyen en los propios profesionales. Etiquetas
Los nombres famosos, los precios elevados o las ubicaciones consolidadas pueden generar reseñas más favorables.
Las catas internas a ciegas ayudan a reducir este sesgo, permitiendo que el equipo lo reconozca de inmediato.
Primero, analice las características del vino y solo después su origen, precio y lugar en la carta de vinos.
Esta práctica no elimina la importancia comercial de la etiqueta, pero evita que la reputación sustituya al análisis.
Para el consumidor, el precio actúa como una señal ambigua. Puede indicar calidad, pero también...
Esto puede generar ansiedad. Muchos clientes evitan la opción más barata para no parecer tacaños; otros
Rechazan las sugerencias por temor a la presión comercial. Una recomendación bien manejada protege la

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

cliente de esta tensión. Al ofrecer alternativas en diferentes rangos de precios y justificar cada una con
En función de la adecuación sensorial, el cuidador demuestra respeto por el presupuesto y aumenta la confianza.
Una comunicación clara reduce el riesgo percibido. En lugar de simplemente preguntar "¿qué rango de
«¿Precio?», el profesional puede presentar opciones de forma natural: «hay una opción más ligera y fresca».
En ese rango, y otro con más cuerpo, un poco más arriba; para este plato, el primero ya funciona muy bien.
"Bueno." Este tipo de enfoque traslada la decisión sobre la restricción económica a la
idoneidad gastronómica.

5. Preferencia, aceptación y comportamiento del consumidor.

La evaluación descriptiva y la aceptación hedónica no son equivalentes. Un vino puede ser técnicamente...
algo complejo y que no resulta del agrado de un cliente en particular; otro, simple y directo, puede cumplir perfectamente su propósito.
Función en una comida. Las recomendaciones profesionales deben tener en cuenta esta diferencia.
Pagliarini, Laureati y Gaeta (2013), al estudiar vinos Sangiovese producidos orgánicamente y
Los estudios convencionales han identificado diferencias sensoriales en los atributos del gusto y la sensación en la boca, pero
Estas diferencias no necesariamente dieron como resultado una distinción hedónica significativa entre las
consumidores. Los datos son relevantes para el servicio porque muestran las diferencias percibidas por
La formación de los evaluadores no siempre se traduce en preferencia. Además, las actitudes, las creencias y los valores también influyen.
Pueden influir en las decisiones de compra, como ocurre con los consumidores interesados en la producción.
orgánico o sostenible.
Esta distinción evita un enfoque demasiado técnico. El asistente puede reconocer
La calidad, la tipicidad y la complejidad son importantes, pero la recomendación debe tener en cuenta al consumidor.
concreto. Las preferencias varían según la experiencia, el repertorio, los hábitos de consumo y...
Sensibilidad a los taninos, tolerancia a la acidez, interés por la novedad y el contexto de la comida. Uno
Un cliente novato podría rechazar el amargor, la evolución o la alta acidez; otro cliente, más experimentado, podría...
para buscar precisamente esos elementos.

Escuchar juega un papel crucial. Las preguntas demasiado generales producen respuestas poco útiles. Cuando la
Si un cliente dice que prefiere un vino "suave", el equipo debe investigar si se refiere al dulzor o al bajo contenido de alcohol.
taninos, baja acidez, cuerpo ligero o una sutil sensación alcohólica. Cuando se te antoja algo "fuerte",
Podría referirse al cuerpo, al alcohol, a la madera, al tanino o a la intensidad aromática. Cada palabra del
La comprensión del consumidor debe traducirse en una hipótesis sensorial.
La recomendación también depende de la ocasión. Un almuerzo ligero, una celebración, una cena...
Ya sea por negocios, una comida informal o una experiencia gastronómica prolongada, las expectativas son altas.
Diferente. Los vinos muy complejos pueden no ser adecuados cuando el cliente busca comodidad;

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

Las etiquetas sencillas pueden parecer insuficientes en ocasiones especiales. La técnica debe adaptarse.
dependiendo de la situación.
Otro aspecto importante es la diferencia entre degustar el producto solo y consumirlo con alimentos.
Un vino tánico puede parecer áspero por sí solo, pero equilibrado con carne, sabe mejor. Un vino blanco...
Su alta acidez puede parecer intensa en catas técnicas, pero combina excelentemente con platos grasos o
Salino. Un vino ligeramente dulce podría ser rechazado en una cata aislada, pero marida bien con la comida.
Picante. El servicio de vinos no se trata solo de evaluar el líquido; se trata de evaluar la relación entre el vino,
El plato y el consumidor.

6. La armonización como razonamiento sensorial

Las reglas clásicas de armonización tienen una utilidad inicial, pero no resuelven la complejidad de...
servicio. La asociación automática entre blanco y pescado, rojo y carne, dulce y postre ignora
Variables decisivas: Salsas, grasa, acidez, sal, picante, textura, método de cocción e intensidad.
Los compuestos aromáticos suelen ser más importantes que la proteína principal.
Un proceso de razonamiento sensorial más preciso comienza con la estructura del plato. Las preparaciones grasas requieren...
Vinos con la acidez suficiente para limpiar el paladar. Los platos picantes suelen maridar mejor con vinos de menor acidez.
Contiene alcohol, taninos sutiles y un posible dulzor residual. Combina bien con salsas cremosas.
Vinos con una textura más densa o con roble bien integrado. Maridan bien con carnes a la parrilla y asadas.
Vinos tintos con cuerpo. Los platos delicados requieren vinos que no enmascaren el sabor del plato en su conjunto.
La armonización puede ocurrir a través de la similitud o el contraste. La similitud acerca la intensidad,
Textura o familia aromática: los vinos con notas tostadas maridan bien con platos a la parrilla; vinos blancos untuosos.
con salsas cremosas; tintos terrosos con champiñones. El contraste utiliza la oposición funcional: acidez
Contrarresta la grasa, la efervescencia contrarresta la fritura, el dulzor contrarresta el picante y el sabor salado contrarresta el de los mariscos.
Ambos enfoques son válidos cuando existe coherencia sensorial.
En un restaurante, el maridaje debe probarse con platos típicos del restaurante. Recomendaciones generales.
Pueden fallar porque las recetas específicas alteran el equilibrio. Un pescado con salsa cítrica requiere...
Un vino diferente marida bien con pescado y mantequilla. Un plato de pasta con salsa de tomate requiere una interpretación distinta a la de un plato de pasta tradicional.
con salsa blanca. Las carnes magras no responden de la misma manera que los cortes grasos.
Un servicio orientado a los sentidos crea un recuerdo práctico de estas combinaciones.
La comunicación con el cliente debe evitar el dogmatismo. En lugar de afirmar que un vino en particular "es el mejor".
"Así es", podría explicar el dependiente, refiriéndose a la idoneidad del vino: "este vino funciona mejor porque tiene acidez".
para equilibrar la salsa" o "este vino tinto tiene taninos más moderados, por lo que no enmascarará el plato".
Proporcionar una justificación hace que la recomendación sea comprensible y reduce la resistencia.

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

7. Protocolo de calibración y servicio del equipo

La calibración sensorial es la piedra angular operativa de la consistencia. Entrenar a un equipo no significa...
Es importante imponer preferencias, pero también armonizar percepciones y vocabulario. Los profesionales pueden disfrutar del vino.
diferentes; sin embargo, necesitan reconocer la acidez, el tanino, el cuerpo y el dulzor de manera similar,
Madera, intensidad aromática y defectos.

Las sesiones cortas y frecuentes suelen ser más efectivas que las sesiones de entrenamiento largas y aisladas.
En cada reunión, el equipo puede degustar dos o tres vinos de la carta y registrar sus impresiones individuales.
Comparar percepciones y construir una descripción consensuada. Este procedimiento evita la
El conocimiento se concentra en un solo profesional, creando una memoria colectiva de la carta.
La evidencia individual debe preceder a la discusión. Cuando el profesional más experimentado habla primero,
Otros tienden a ajustar sus respuestas. Los registros previos reducen este efecto de autoridad y
Revelan diferencias reales. La discusión posterior transforma el desacuerdo en aprendizaje: si alguna
Identifican una acidez alta en algunos vasos y una acidez media en otros; el grupo debe volver al vaso, comparar las referencias y...
definir los criterios.

Las catas comparativas entre pares son especialmente útiles. Dos vinos similares pueden ser
evaluados uno al lado del otro para resaltar las diferencias en cuerpo, acidez, roble o perfil aromático.
Esta técnica desarrolla la capacidad de discernimiento práctico. En lugar de preguntar "¿a qué sabe este vino?", el equipo pasa al siguiente.
para responder a la pregunta "¿en qué se diferencia este vino de aquel otro, y para qué situación es más adecuado cada uno?"
También se pueden adaptar las pruebas triangulares. Al presentar tres muestras, dos de las cuales son idénticas y
De otra manera, se evalúa la capacidad de percibir cambios sutiles. El método puede entrenar la
reconocimiento de oxidación, cambios de temperatura, diferencias de cultivos, reducción, variaciones de
El término "taza" o "tiempo de apertura" se refiere al tiempo que se tarda en abrir la taza. En un entorno de servicio, su uso debe ser didáctico, nunca punitivo.

El protocolo sensorial debe incluir cinco pasos: degustación estructurada, registro individual y consenso.
Del equipo, traducción al idioma del cliente y seguimiento del servicio. Cada vino relevante.
El menú debe tener una descripción operativa: atributos principales, platos recomendados, platos de riesgo,
Perfil probable del cliente, nivel de servicio y observaciones sobre la evolución posterior a la apertura.
El monitoreo completa el ciclo. Recomendaciones aceptadas, devoluciones, preguntas recurrentes,
Las quejas y el rendimiento del vino por copa indican si la descripción está funcionando. Cuando una
El vino suele ser rechazado tras una determinada presentación; puede que haya algún problema con él.
vocabulario, temperatura, conservación o idoneidad para el público. Sin registro, estos
La información se pierde en la rutina diaria.

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

8. Defectos sensoriales y control de calidad

Reconocer los defectos es una habilidad fundamental en el servicio del vino. Una botella
Las ventas comprometidas no solo afectan a las ventas; también comprometen la confianza, la experiencia y...
percepción de profesionalismo. Los defectos recurrentes también pueden revelar problemas en
almacenamiento, conservación, proveedor o capacitación.

Entre las desviaciones más relevantes se encuentran el TCA, la oxidación no deseada, la alta acidez volátil y la reducción.
persistente, dominante Brettanomyces, daño por calor y refermentación inesperada. Cada uno tiene
Manifestaciones sensoriales específicas, aunque la intensidad y el contexto son cruciales. Notas de
La evolución, el cuero o la tierra pueden ser aceptables en ciertos estilos; el moho, el cartón mojado, el vinagre,
Cuando predominan los olores a disolvente, huevo podrido o fruta cocida, indican un riesgo para el servicio.

La dificultad reside en distinguir entre rasgos estilísticos, preferencias personales y defectos reales.
Los vinos naturales, sin filtrar o mínimamente procesados pueden presentar perfiles menos refinados.
Convencional. Los vinos añejos pueden presentar aromas terciarios. Vinos tintos de ciertos tipos.
Los orígenes pueden contener rastros de origen animal o terrestre. Aun así, ningún estilo narrativo
Debe justificar una bebida desequilibrada, desagradable o inconsistente con lo que se le prometió al cliente.
cliente.

La conducta debe ser discreta y orientada a la experiencia. Cuando se sospecha de un defecto, el equipo
Se debe realizar una inspección técnica y reemplazar la botella siempre que exista una duda razonable. Comparar
El cliente rara vez obtiene un resultado positivo. Un servicio cualificado protege la relación desde el principio.
para defender el producto.

Los vinos por copa requieren una atención especial. El momento de apertura, el sistema de almacenamiento, el
La temperatura y los niveles de oxígeno alteran rápidamente la calidad percibida. Una botella abierta
Es posible que ya no se corresponda con la descripción original de la carta. Por lo tanto, es necesario realizar comprobaciones periódicas.
durante el servicio, especialmente para vinos con menor rotación.

El registro de defectos permite el control. Fecha, etiqueta, cosecha, proveedor, lote, tipo de desviación y decisión.
Los datos recopilados constituyen la base para las acciones correctivas. El análisis sensorial deja de ser una respuesta puntual y
Pasa a formar parte de la gestión de calidad.

9. Implicaciones para la gestión del servicio de vinos

El análisis sensorial aplicado a los restaurantes tiene implicaciones operativas directas. En primer lugar,
Mejora la comunicación interna. Cuando todos usan referencias similares, la carta deja de ser...
depender exclusivamente de la memoria o de las preferencias individuales. El equipo ahora trabajará con

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

idioma común.

En segundo lugar, fortalece la venta consultiva. Las recomendaciones respaldadas por atributos son más sugerencias más convincentes que aquellas basadas únicamente en el prestigio. El cliente percibe seguridad cuando El camarero le explica por qué un vino en particular marida bien con su plato, respeta su presupuesto y... Se ajusta mejor a tus preferencias.

Otro efecto relevante se relaciona con la formación de nuevos profesionales. Los restaurantes frecuentemente Se enfrentan a una alta rotación de personal. Sin materiales sensoriales estructurados, cada nuevo cuidador necesita aprender haciendo. Método de observación informal. Con protocolos, formularios y consenso, la capacitación se vuelve más rápida. y menos dependiente de la improvisación.

También influye en la gestión de la carta de vinos. Los vinos que el equipo no puede explicar tienden a venderse con menos frecuencia. Menos. Las etiquetas sensorialmente redundantes pueden ocupar espacio sin una función clara. El análisis El análisis comparativo ayuda a identificar coincidencias, brechas y oportunidades. Un gráfico eficaz no... Simplemente necesita variedad; necesita roles bien definidos.

La evaluación sensorial también contribuye a reducir las pérdidas. La identificación temprana de defectos, Controlar la cantidad de vino por copa, mantener la temperatura correcta y ofrecer las mejores recomendaciones reducen los riesgos. devoluciones y desperdicios. Aunque el objetivo central es la experiencia, el impacto económico es Relevante para las operaciones de alimentos y bebidas.

El punto crucial reside en la integración entre metodología y hospitalidad. Los protocolos no deben hacer la Servicio mecánico. Su función es brindar seguridad para que el equipo pueda ser más preciso, no menos. humano. El cliente no necesita entender la estructura interna; solo necesita recibir una Una recomendación clara, apropiada y fiable.

Consideraciones finales

Recomendar vinos en los restaurantes depende de la capacidad de transformar la percepción. Sensorial en la orientación práctica. Sin un vocabulario común, calibración y criterios de evaluación, el equipo Tiende a generar descripciones inconsistentes, recomendaciones genéricas y una comunicación poco fiable. El análisis sensorial ofrece maneras de reducir esta variabilidad. Descriptores estandarizados, pruebas comparativas, registros internos, reconocimiento de defectos, El control de la temperatura y la traducción técnica a un lenguaje accesible permiten que el servicio funcione. con mayor coherencia. El objetivo no es eliminar la subjetividad de la experiencia, sino gestionarla mediante a través de un método. Las preferencias individuales siguen existiendo; la diferencia es que se convierten en... mediado por criterios compartidos.

Los factores extrínsecos, como el precio, el origen, la etiqueta y la reputación, influyen en la evaluación del consumidor.

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

y no pueden ignorarse. Sin embargo, su uso en el servicio debe estar sujeto a la integridad.

Una recomendación técnicamente responsable combina los aspectos sensoriales del vino y su idoneidad para el cliente.

Información, escucha activa y claridad.

La armonización, a su vez, debe entenderse como el razonamiento sensorial aplicado al plato en sí.

No se trata de una repetición de reglas fijas. Acidez, tanino, cuerpo, dulzor, alcohol, textura e intensidad.

Los sabores aromáticos necesitan interactuar con la grasa, la sal, el picante, la salsa, el método de cocción y la ocasión. Cuando

Esta relación está bien explicada; el cliente entiende la recomendación y tiende a confiar más en el equipo.

El análisis sensorial, adaptado a la rutina del salón, transforma la carta de vinos en una herramienta para...

hostelería y gestión. La experiencia deja de depender únicamente del talento individual y se convierte en

respaldado por procesos, lenguaje y capacitación. En un mercado donde el consumidor busca

Con una orientación fiable, esta coherencia representa una ventaja técnica, operativa y relacional.

Referencias

ALMENBERG, Johan; DREBER, Anna. ¿Cuándo influye el precio en el sabor? Resultados de un experimento con vinos. Journal of Wine Economics, Cambridge, vol. 6, n.º 1, págs. 111-121, 2011. DOI: 10.1017/S1931436100001085.

BIANCHI, Ivana et al. Comprensión de términos utilizados frecuentemente por expertos para describir las propiedades sensoriales del vino por personas no expertas: una investigación basada en opuestos. Food Quality and Preference, Ámsterdam, vol. 92, n.º 104215, 2021. DOI: 10.1016/j.foodqual.2021.104215.

BROCHET, Frédéric; DUBOURDIEU, Denis. El lenguaje descriptivo del vino respalda la especificidad cognitiva de los sentidos químicos. Brain and Language, Ámsterdam, vol. 77, n.º 2, págs. 187-196, 2001. DOI: 10.1006/brln.2000.2428.

CHARTERS, Steve; PETTIGREW, Simone. Las dimensiones de la calidad del vino. Food Quality and Preference, Ámsterdam, vol. 18, n.º 7, págs. 997-1007, 2007. DOI: 10.1016/j.foodqual.2007.04.003.

CORSI, Armando Maria et al. Prueba de equivalencias léxicas para sabores de vino en mercados emergentes: ¿Existen equivalencias léxicas para los vinos en los mercados emergentes? ¿Saben los espinos blancos a moras? Food Quality and Preference, Ámsterdam, vol. 62, págs. 296–306, 2017. DOI: 10.1016/j.foodqual.2017.03.011.

DELIZA, Rosires; MACFIE, Hal. La generación de expectativas sensoriales mediante señales externas y su efecto en la percepción sensorial y las valoraciones hedónicas: una revisión. Journal of Sensory Studies, Hoboken, vol. 11, n.º 2, págs. 103-128, 1996. DOI: 10.1111/j.1745-459X.1996.tb00036.x.

GAWEL, Richard; OBERHOLSTER, Anita; FRANCIS, I. Leigh. Una rueda de sensaciones en boca: terminología para comunicar las características de las sensaciones en boca del vino tinto. Australian Journal of Grape and Wine Research, Adelaide, vol. 6, n.º 3, págs. 203-207, 2000. DOI: 10.1111/j.1755-0238.2000.tb00180.x.

GOLDSTEIN, Robin et al. ¿Los vinos más caros saben mejor? Evidencia de una amplia muestra de catas a ciegas. Journal of Wine Economics, Cambridge, vol. 3, n.º 1, págs. 1-9, 2008. DOI: 10.1017/S1931436100000523.

HOPFER, Helene; HEYMANN, Hildegarde. Juzgar la calidad del vino: ¿necesitamos expertos, consumidores, ¿O panelistas capacitados? Food Quality and Preference, Ámsterdam, vol. 32, págs. 221–233, 2014. DOI: 10.1016/j.foodqual.2013.10.004.

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN. ISO 4120:2021: Análisis sensorial — Metodología — Prueba triangular. Ginebra: ISO, 2021.

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN. ISO 5492:2008: Análisis sensorial — Vocabulario. Ginebra: ISO, 2008.

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN. ISO 8586:2023: Sensorial

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 15/01/2026 | Aceptado: 19/01/2026 | Publicación: 22/01/2026

Análisis: Selección y formación de evaluadores sensoriales. Ginebra: ISO, 2023.
ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN. ISO 13299:2016: Análisis sensorial — Metodología — Guía general para establecer un perfil sensorial. Ginebra: ISO, 2016.

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO. Revisión del documento sobre análisis sensorial del vino. París: OIV, 2015.
JACKSON, Ronald S. Cata de vinos: un manual profesional. 4.ª ed. Ámsterdam: Elsevier, 2022.
LAWLESS, Harry T.; HEYMANN, Hildegarde. Evaluación sensorial de los alimentos: principios y prácticas. 2.ª ed. Nueva York: Springer, 2010.
LESSCHAEVE, Isabelle. Evaluación sensorial del vino y realidades comerciales: revisión de las prácticas y perspectivas actuales. American Journal of Enology and Viticulture, Davis, vol. 58, n.º 2, págs. 252-258, 2007.

LOCKSHIN, Larry; CORSI, Armando Maria. Comportamiento del consumidor en el sector del vino 2.0: una revisión desde 2003 y perspectivas futuras. Wine Economics and Policy, Ámsterdam, vol. 1, n.º 1, págs. 2-23, 2012. DOI: 10.1016/j.wep.2012.11.003.
NOBLE, Ann C. et al. Modificación de un sistema estandarizado de terminología de aromas del vino. American Journal of Enology and Viticulture, Davis, vol. 38, n.º 2, págs. 143-146, 1987. DOI: 10.5344/ajev.1987.38.2.143.

ORTEGA-HERAS, Miriam et al. Generación de descriptores sensoriales del vino mediante un método de un solo paso basado en un perfil libre y su uso para establecer la tipicidad de los vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP). LWT — Food Science and Technology, Ámsterdam, vol. 203, 116410, 2024. DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116410.

Este es un artículo de acceso abierto publicado bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.