

**Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta
bebida, producida en Viña Sicilia.**

Andrés Castañeda Laverde

Universidad Católica Luis Amigó

Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables

Programa de Gastronomía

Medellín

2023

**Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta
bebida, producida en Viña Sicilia.**

Andrés Castañeda Laverde

Asesor

Pablo Joaquín Jaime

Trabajo de prácticas para optar por el título de Profesional en Gastronomía

Universidad Católica Luis Amigó

Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables

Programa de Gastronomía

Medellín

2023

Resumen

Viña Sicilia actualmente es la única viña ubicada en Antioquia, pionera en el departamento. Actualmente las variedades sembradas incluyen, Nero D'Avola, Catarratto, Grillo, Malbec y Syrah. En Colombia la producción de vino es muy limitada debido a las condiciones climáticas tropicales que afectan el desarrollo de la vid, por lo que aún no existe una cultura del vino arraigada y se evidencia un bajo consumo. En Viña Sicilia hay una existencia de vinos que no llegan a cumplir los estándares de calidad de la bodega para su venta; por lo que se propone el desarrollo de un sorbete artesanal de vino. Esto puede ayudar a continuar aumentando los niveles de consumo de la bebida a nivel nacional, a través de un producto que es del gusto común de las personas. Se analizaron con modas y medias las encuestas aplicadas a las personas. De acuerdo con la percepción sensorial del producto al momento de la degustación, se mostró una media de 4 (sobresaliente) en las categorías: Color, textura y olor, esto representa unas excelentes características acudidas al sorbete de vino, en donde la mayoría de las categorías se percibieron con una buena aceptación.

Palabras clave: Artesanal, consumo, sorbete, variedad, vino.

Abstract

Viña Sicilia is currently the only winery located in Antioquia, pioneer in the department. Currently the varieties planted include Nero D'Avola, Catarratto, Grillo, Malbec and Syrah. Wine production in Colombia is very limited due to the tropical climatic conditions that affect the development of the vine, so there is still no deep-rooted wine culture and consumption is low. In Viña Sicilia there are wines that do not meet the winery's quality standards for sale; therefore, the development of an artisanal wine sorbet is proposed. This can help to continue increasing the levels

of consumption of the beverage at the national level, through a product that is of common taste of the people. The surveys applied to people were analyzed with modes and means. According to the sensory perception of the product at the time of tasting, an average of 4 (outstanding) was shown in the categories: color, texture and smell, which represents excellent characteristics for the wine sorbet, where most of the categories were perceived with a good acceptance.

Keywords: Artisanal, consumption, sorbet, variety, wine.

Presentación Viña Sicilia.

Viña Sicilia actualmente es la única viña ubicada en Antioquia, pionera en el departamento. El 13 de mayo de 2007 en el municipio de Olaya comenzó lo que ahora es una realidad. Esta se especializa en la obtención de vinos de calidad internacional y es conocida a nivel nacional por su portafolio de experiencias que va desde el hospedaje, servicio de bar y restaurante, catas guiadas, recorridos por el viñedo y vinoterapia. Después de una consciente y ardua investigación, empezó la historia de este viñedo analizando primero las condiciones que posibilitaron su creación en tierra antioqueña, tales como la composición fisicoquímica del suelo, la cantidad de horas luz por ciclo vegetativo de la vid, la cantidad de precipitaciones por ciclo, las amenazas externas y las variantes climatológicas. Observadas estas condiciones, se siembran las primeras vides de origen europeo de manera experimental, con el fin de observar aquellas cepas que tenían una mejor adaptación al terroir.

Actualmente las variedades sembradas incluyen, Nero D'Avola, Catarratto, Grillo, Malbec y Syrah; con estas se obtienen vinos de características excepcionales con los que han ganado más de 200 premios, gracias al riguroso control de abonos naturales, podas minuciosas, meticulosa selección de racimos, vendimias manuales, análisis precisos a los mostos y una milimétrica vinificación, durante todo el proceso para la obtención de esta bebida.

Aunque el recinto no cuenta con una misión y visión formal, Viña Sicilia como empresa del sector turístico, se proyecta a situarse dentro de los mejores destinos en el occidente antioqueño, para seguir promoviendo el desarrollo de la zona.

Planteamiento del problema.

El vino, ha sido conocido a lo largo de la historia, por su uso en diferentes civilizaciones, gracias a su sabor sobresaliente y funciones, se le ha considerado como una de las primeras creaciones del hombre, teniendo un lugar privilegiado en el desarrollo de la humanidad (Rodríguez, 2018). De acuerdo con la RAE (2001), el vino es el jugo de las uvas exprimido y fermentado naturalmente por el accionar de microorganismos, su composición está relacionada con reacciones físicas, químicas y biológicas (TECNAL, s.f.), lo que hace necesario que durante el proceso de producción del vino estos factores sean observados para determinar la calidad de este, la veracidad de la denominación y la ausencia de sustancias incompatibles con el consumo humano (Rojas, 2005).

En Colombia la producción de vino es muy limitada debido a las condiciones climáticas tropicales que afectan el desarrollo de la vid, por lo que aún no existe una cultura del vino arraigada y se evidencia un bajo consumo (ICEX, 2023), dando como resultado que la cosecha de uva vinífera y la elaboración de vino a nivel nacional existente no cuenten con el reconocimiento necesario a nivel interno, siendo aproximadamente el 70% de los vinos comercializados, provenientes de Chile y de Argentina (Vargas Riaño, 2023). En una encuesta realizada por Alonso, et al., 2018 se evidenció la preferencia por el uso del vino sólo en ocasiones especiales, lo que hace visible la necesidad de potenciar el consumo del vino en diversas ocasiones que permitan la continuidad de su consumo y promover una mayor comercialización de los vinos producidos en el país, a través de nuevas alternativas que permitan aumentar su demanda (Padilla, 2017).

Viña Sicilia se enfoca en la obtención de vinos de alta calidad, aplicando un proceso estricto de análisis sensorial, donde se tiene por objetivo la descripción de esta bebida, en función de sus propiedades organolépticas, a través, de parámetros visuales, olfativos y táctiles (Almanza-Merchán, et al., 2015), también, se efectúa un análisis físico-químico, que estudia variables como la acidez volátil, el ácido cítrico, el azúcar residual, los cloruros, el dióxido de azufre libre, el dióxido de azufre total, la densidad, el pH, los sulfatos y el alcohol, las cuales también influyen directamente sobre la calidad del vino (Galeano-Arias, et al., 2021). Al momento de aplicar estos análisis, se obtienen vinos que no cumplen en su totalidad con los estándares de calidad de comercialización al público estipulados por el viñedo.

En consonancia con el problema descrito anteriormente, este proyecto pretende dar una posible solución a la siguiente pregunta: ¿Cómo desarrollar un sorbete artesanal de vino, que permita la diversificación del consumo de esta bebida, a partir de los vinos fabricados en Viña Sicilia?

Justificación.

El consumo de vino en el país, en los últimos años se ha triplicado, ganando terreno en el gusto de los colombianos, desde el 2006 el consumo per cápita de vino en Colombia pasó de 0,3 litros a 0,9 litros en el 2023 (Delgado, 2023), en comparación con el año 2022, el fortalecimiento de la industria vinícola en el país fue del 30,60% (El Nuevo Siglo, 2023). La industria del vino mueve aproximadamente 330 millones de dólares al año en el país, situando a la ciudad de Bogotá como los más consumidores de la bebida con un 47%, seguida de la ciudad de Medellín con un 29%; otros lugares que se destacan son Cali, Santander, Eje cafetero y Boyacá; y los ciudadanos eligiendo el vino tinto como el favorito de muchos para su consumo con un 62%, después los vinos blancos con un 18% y los rosados con un 7% (Vargas Riaño, 2023).

En Viña Sicilia hay una existencia de vinos que no llegan a cumplir los estándares de calidad de la bodega para su venta, normalmente son de la variedad Malbec. Estos vinos mantienen unas condiciones que son óptimas para el consumo y tienen una finalidad gastronómica dentro del establecimiento, aprovechándose como un insumo de cocina, para la elaboración de salsas y enriquecimiento de otros platos; por lo que se propone, con el fin, de aprovechar estas mermas de diferentes vinos, una alternativa de uso; el desarrollo de un sorbete artesanal de vino. Esto puede ayudar a continuar aumentando los niveles de consumo de la bebida a nivel nacional, a través de un producto que es del gusto común de las personas, ya que, consumir helado en Colombia ha tenido un crecimiento constante año tras año (Becerra, Betancourt, et al., 2016). El “sorbete” es un postre que entra en la categoría de los helados y su proceso de fabricación consiste en la congelación de una mezcla, que no contiene ningún ingrediente lácteo, graso, ni huevo (Triviño & Brito, 2016).

Buscando impulsar el deseo de Viña Sicilia de situarse como un atractivo turístico en el occidente antioqueño, el sorbete de vino elaborado con los vinos producidos en el mismo lugar, llega a ser una adición interesante para la carta del restaurante. De esta manera se pueden llamar a más personas a que conozcan no solo el viñedo y sus vinos, sino también este producto que sería tan atractivo para muchos, además el sorbete recibiría la identidad única de esta parte del occidente antioqueño por ser fabricado exclusivamente con los vinos resultantes del cultivo de la uva de dicho lugar.

Finalmente el proyecto no busca centrarse en una sola variedad de vino para elaborar el sorbete, sino que tiene planteado dar las opciones de las diferentes variedades de vino para tener un repertorio amplio de sabores de sorbetes, lo que podría dar lugar a nuevas oportunidades en el mercado, esto con la intención de trabajar de la mano con los deseos de la gerente de Viña Sicilia, la señora Natalia Meneses, que expresó el deseo de que el sorbete no se hiciera de una sola variedad de vino, sino que se tuviera la alternativa de hacerlo según la disponibilidad de botellas de vino de la variedad que haya en cada temporada.

Objetivos

Objetivo general.

Desarrollar un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta bebida, a partir de los vinos fabricados en Viña Sicilia

Objetivos específicos.

1. Describir las variedades de los vinos producidos en Viña Sicilia y sus características.
2. Elaborar una receta de sorbete artesanal a partir de una variedad de vino obtenido de Viña Sicilia.
3. Evaluar las características sensoriales del sorbete artesanal de vino, por medio de encuestas, en consumidores potenciales, para determinar su aceptabilidad.

Cronograma de actividades.

El cronograma de actividades se dividió por fases de acuerdo a los objetivos de investigación planteados, con el fin de abarcar cada proceso parte por parte para lograr un resultado adecuado, a su vez se va desarrollando por semanas como se puede observar en la tabla 1.

1. Conocer y recopilar toda la información importante sobre las variedades de vino que se producen en Viña Sicilia.
2. Identificar las características y propiedades de cada uno de estos vinos.
3. Indagar sobre la actualidad del consumo y producción de vino tanto a nivel nacional e internacional.
4. Realizar una búsqueda bibliográfica sobre la formulación de sorbetes y el índice de consumo de este producto a nivel nacional.
5. Preparar una receta de sorbete artesanal de vino, de acuerdo con las formulaciones encontradas.
6. Diseñar una encuesta sensorial con diferentes variables que observe las características organolépticas completas del sorbete.
7. Aplicar la encuesta sensorial a 5 personas como mínimo, para que evalúen la calidad del sorbete presentado.
8. Analizar los resultados obtenidos en las encuestas y observar aquellos factores a mejorar.
9. Redactar las conclusiones obtenidas en la aplicación del proyecto.
10. Organizar y redactar el proyecto de grado, al mismo tiempo que se realizan correcciones necesarias.

Resultados

Producción de vinos en Viña Sicilia

Alonso (2018) expone que, en Europa se sitúan los países con mayor producción de vino a nivel mundial, ocupando los tres primeros puestos, Italia, Francia y España. En Colombia sigue creciendo el gusto de sus habitantes hacia el vino, poco a poco se ha visto esta tendencia, y empezaron a cambiar lo que normalmente preferían, licores más fuertes como el aguardiente o el ron, por consumir más vino (La Barra, 2023).

De acuerdo con la práctica profesional hecha en Viña Sicilia, cabe resaltar que cada vino es único y tiene diferentes cualidades ya que en todo su proceso puede recibir características que el enólogo quiera darle según su estilo. Los principales momentos en los que el vino toma sabores y aromas característicos son, la plantación de la uva donde absorbe las cualidades del terroir, los cultivos presentes alrededor, las levaduras activas en el aire y la mineralidad del suelo donde se encuentra; también la cosecha de las uvas y su período de maduración que afecta la concentración de azúcares. Otro momento en el que el vino toma sus notas características, es en el tiempo de fermentación, donde el mosto produce alcohol de forma natural; este tiempo varía también según la bodega productora y el volumen de alcohol que se desee en la botella. El último momento en el que el vino puede recibir características que modifiquen su sabor y aroma, es en su paso por madera; donde de acuerdo con el tipo de roble que se use modifican las condiciones organolépticas del vino, por ejemplo, las barricas de roble francés a diferencia de las de roble americano, son menos porosas, esto impide la entrada excesiva del oxígeno al interior de la barricas; y en cuanto a aromas y sabores las barricas francesas aportan notas más especiadas,

avainilladas y notas a más tostado; y las américas tienden a aportar notas más dulces a coco, caramelo.

En Viña Sicilia se cultivan actualmente 5 variedades de uva: uvas tintas: Malbec, Nero d'avola, Syrah, uvas blancas: Catarratto y Grillo; algunas de sus características son:

Variedades tintas:

Malbec: Según El Instituto Nacional De Vitivinicultura (2019), es la variedad más famosa de argentina, gracias a sus características genéticas muestra unas cualidades únicas que le permiten una excelente adaptación a diferentes suelos y climas, se deja trabajar muy fácil con diferentes métodos de elaboración según el enólogo y de esta manera lograr excelentes vinos reconocidos a nivel internacional.



Nero d'avola: Es una variedad de uva tinta, originaria de Sicilia Italia. Es la uva más destacada y de mayor calidad del país. Los estudios han arrojado que las Nero d'Avola se adaptan bien a climas cálidos y secos, condiciones más cercanas a Sicilia Italia. La maduración es difícil,

requiere altas temperaturas y suelos rocosos con arena para alcanzar su mejor versión. Es muy resistente a enfermedades.



Syrah: Con una piel gruesa y resistente, color negro azulada. Las plantas son fuertes y de tallo grueso, con una maduración rápida de la uva. (Viveros Barber)



Variedades Blancas:

Catarratto: originaria de Sicilia Italia y es la segunda más plantada en el país. Se pueden lograr excelentes vinos con notas a durazno, limón y flores.

Grillo: su principal característica es lograr vinos frescos con notas a flores y a cítricos. También es originaria de Italia y es una variedad muy versátil para hacer vinos junto con otras variedades.

Las uvas blancas reciben más características por el terroir ya que estas no tienen tanto potencial de guarda en barricas y tienden a afectar su sabor.



Preparación del sorbete artesanal de vino

Para establecer la formulación para el sorbete de vino, se tomó en cuenta a Triviño & Brito, quienes plantean la siguiente fórmula de elaboración para sorbetes de licor: Agua + azúcar + licor + estabilizante neutro; como el objetivo del trabajo es dejar una fórmula de sorbete de vino artesanal, que pueda aplicarse a las condiciones de Viña Sicilia de forma adecuada, se omite el uso de estabilizante neutro en la formulación propia, ya que se pretende presentar un producto lo más natural posible sin aditivos alimentarios. Siguiendo la guía de los autores mencionados, estos propusieron la elaboración de un sorbete de durazno donde su paso a paso consistió en:

Recepcion, lavado, pelado, congelado de la materia prima, mezclado con agua, batido, refrigerado y envasado (2016), teniendo en cuenta estas indicaciones, el sorbete artesanal de vino se desarrollo como se expresa a continuación.

INGREDIENTES	CANTIDAD
Vino tinto	500 ml
Agua	150 ml
Azúcar morena	85 g
Fresas	70 g
Canela	5 g

Evidencia del proceso de elaboración y paso a paso.

1. Se preparo un mise and place de todos los ingredientes y utensilios a usar.



2. Se llevo a fuego medio el vino y el agua, durante 8 minutos aproximadamente, para lograr una evaporación parcial del alcohol y aumentar las notas dulces del mismo.
3. Pasado este tiempo se agregó el azúcar morena, las fresas y la canela, alargando la cocción por 12 minutos más.



4. A continuación, la mezcla se introdujo en un recipiente hermetico y se llevó a congelación durante 9 horas.



5. Transcurridas las 9 horas, se sacó del congelador y se batió enérgicamente con un globo de mano y se congeló por 30 minutos más.
6. Finalmente se obtuvo el sorbete de vino tinto y fresas.



Pruebas de degustación.

Para la formulación de estas pruebas nos basamos en algunas guías destinadas a la evaluación sensorial de alimentos. En donde el objetivo fue encontrar las características sensoriales en algunos aspectos del sorbete y su aceptabilidad en quienes lo probaron. A continuación, se presenta el formato aplicado.

Tabla 2. Prueba sensorial del sorbete artesanal de vino.

Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta bebida, producida en Viña Sicilia.

Nombre completo: _____ **Fecha:** _____

Por favor marque la opción según su elección.

Nota: en la tabla de calificación, las opciones numéricas, están en escala de forma ascendente, siendo 1 muy malo y 5 excelente.

VISUALMENTE					
COLOR	1	2	3	4	5
TEXTURA	1	2	3	4	5
OLOR					
Sensación olfativa	1	2	3	4	5
SABOR PREDOMINANTE					
AMARGO	DULCE	ALCOHOL	FRUTA	CANELA	EQUILIBRADO

Observaciones: _____

Evidencias de las pruebas sensoriales aplicadas.

- Aplicación 1

Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta bebida, producida en Viña Sicilia.

Nombre completo: __Fernando Suescún_____ **Fecha:** _6/11/2023__

Por favor marque la opción según su elección.

Nota: en la tabla de calificación, las opciones numéricas, están en escala de forma ascendente, siendo 1 muy malo y 5 excelente.

VISUALMENTE					
COLOR	1	2	3	4	5
TEXTURA	1	2	3	4	5
OLOR					
Sensación olfativa	1	2	3	4	5
SABOR PREDOMINANTE					
AMARGO	DULCE	ALCOHOL	FRUTA	CANELA	EQUILIBRADO

Observaciones: El color tiene coherencia al producto como tal, de sabor esta equilibrado y muy delicioso, se derrite un poco rápido.

Resalta que los trozos de fresa son un ingrediente ganador para el producto.

- Aplicación 2

**Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta
bebida, producida en Viña Sicilia.**

Nombre completo: ___Jenny González_____ **Fecha:** _6/11/2023_

Por favor marque la opción según su elección.

Nota: en la tabla de calificación, las opciones numéricas, están en escala de forma ascendente, siendo 1 muy malo y 5 excelente.

VISUALMENTE					
COLOR	1	2	3	4	5
TEXTURA	1	2	3	4	5
OLOR					
Sensación olfativa	1	2	3	4	5
SABOR PREDOMINANTE					
AMARGO	DULCE	ALCOHOL	FRUTA	CANELA	EQUILIBRADO

Observaciones: Al degustar estuvo muy conforme con todas las características, sugiere el consumo preferiblemente para climas cálidos y menciona que percibe más el sabor de las fresas que el sabor a alcohol, que para su gusto esta perfecto de esta manera.

- Aplicación 3

**Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta
bebida, producida en Viña Sicilia.**

Nombre completo: _____Valeria Suescún_____ **Fecha:** __6/11/2023__

Por favor marque la opción según su elección.

Nota: en la tabla de calificación, las opciones numéricas, están en escala de forma ascendente, siendo 1 muy malo y 5 excelente.

VISUALMENTE					
COLOR	1	2	3	4	5
TEXTURA	1	2	3	4	5
OLOR					
Sensación olfativa	1	2	3	4	5
SABOR PREDOMINANTE					
AMARGO	DULCE	ALCOHOL	FRUTA	CANELA	EQUILIBRADO

Observaciones: El color que percibe es un morado oscuro, tal cual, como el vino tinto, hablando de textura es un poco congelada, refrescante y muy fría. Realmente el olor es muy leve, cuesta un poco percibirlo.

- Aplicación 4

Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta bebida, producida en Viña Sicilia.

Nombre completo: _____ Isabella González _____ **Fecha:** __6/11/2023__

Por favor marque la opción según su elección.

Nota: en la tabla de calificación, las opciones numéricas, están en escala de forma ascendente, siendo 1 muy malo y 5 excelente.

VISUALMENTE					
COLOR	1	2	3	4	5
TEXTURA	1	2	3	4	5
OLOR					
Sensación olfativa	1	2	3	4	5
SABOR PREDOMINANTE					
AMARGO	DULCE	ALCOHOL	FRUTA	CANELA	EQUILIBRADO

Observaciones: Muy buen color y sabor, predomina el dulce como primera impresión al degustar, la textura no es muy favorable al momento de servirla y después de transcurrido un tiempo se derrite muy fácilmente, aun teniendo en cuenta que se presentaría en clima con altas temperaturas y esto afecta que se convierta en líquido inmediatamente, es ideal para un consumo inmediato.

- Aplicación 5

Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta bebida, producida en Viña Sicilia.

Nombre completo: _____Susana Posada_____ **Fecha:** _6/11/2023_

Por favor marque la opción según su elección.

Nota: en la tabla de calificación, las opciones numéricas, están en escala de forma ascendente, siendo 1 muy malo y 5 excelente.

VISUALMENTE					
COLOR	1	2	3	4	5

TEXTURA	1	2	3	4	5
OLOR					
Sensación olfativa	1	2	3	4	5
SABOR PREDOMINANTE					
AMARGO	DULCE	ALCOHOL	FRUTA	CANELA	EQUILIBRADO

Observaciones: Resalta la textura como algo inusual de conseguir fácilmente, buen sabor y como predominante definitivamente la canela, lo menciona como un producto innovador a base de vino y cero hostigante.

- Aplicación 6

Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta bebida, producida en Viña Sicilia.

Nombre completo: _____ Juan Pablo González _____ **Fecha:** _6/11/2023_

Por favor marque la opción según su elección.

Nota: en la tabla de calificación, las opciones numéricas, están en escala de forma ascendente, siendo 1 muy malo y 5 excelente.

VISUALMENTE					
COLOR	1	2	3	4	5
TEXTURA	1	2	3	4	5
OLOR					
Sensación olfativa	1	2	3	4	5

SABOR PREDOMINANTE					
AMARGO	DULCE	ALCOHOL	FRUTA	CANELA	EQUILIBRADO

Observaciones: Como sugerencia se podría agregar otros insumos para preparar un sabor diferente, por ejemplo, con sabor más cítrico. El color es un lila oscuro, tipo uva, nada fuera de lo común y de sabor está perfectamente equilibrado, sin ningún sabor predominante, está perfecto.

- Aplicación 7

Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta bebida, producida en Viña Sicilia.

Nombre completo: _____Hernán Castañeda_____ **Fecha:** __6/11/2023__

Por favor marque la opción según su elección.

Nota: en la tabla de calificación, las opciones numéricas, están en escala de forma ascendente, siendo 1 muy malo y 5 excelente.

VISUALMENTE					
COLOR	1	2	3	4	5
TEXTURA	1	2	3	4	5
OLOR					
Sensación olfativa	1	2	3	4	5
SABOR PREDOMINANTE					
AMARGO	DULCE	ALCOHOL	FRUTA	CANELA	EQUILIBRADO

Observaciones: Temperatura, olor y textura perfecta, se recomienda servir en cantidades pequeñas, es un producto difícil de encontrar, por lo tanto, sería fenomenal poderlo ofrecer y más en un lugar que predomina el vino. La combinación de la fresa con la uva da un sabor frutal muy bueno.

- Aplicación 8

Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta bebida, producida en Viña Sicilia.

Nombre completo: _____Angela Laverde_____ **Fecha:** __6/11/2023__

Por favor marque la opción según su elección.

Nota: en la tabla de calificación, las opciones numéricas, están en escala de forma ascendente, siendo 1 muy malo y 5 excelente.

VISUALMENTE					
COLOR	1	2	3	4	5
TEXTURA	1	2	3	4	5
OLOR					
Sensación olfativa	1	2	3	4	5
SABOR PREDOMINANTE					
AMARGO	DULCE	ALCOHOL	FRUTA	CANELA	EQUILIBRADO

Observaciones: En este caso específico la persona no consume bebidas alcohólicas, y propone mirar la posibilidad de realizar un producto similar para personas que no consuman alcohol y también apto para menores de edad, pero muy importante que siga teniendo un sabor parecido al

vino o resalte la uva como ingrediente principal. Su textura está muy acorde, es realmente refrescante.

- Aplicación 9

Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta bebida, producida en Viña Sicilia.

Nombre completo: _____Daniela Castañeda_____ **Fecha:** __6/11/2023__

Por favor marque la opción según su elección.

Nota: en la tabla de calificación, las opciones numéricas, están en escala de forma ascendente, siendo 1 muy malo y 5 excelente.

VISUALMENTE					
COLOR	1	2	3	4	5
TEXTURA	1	2	3	4	5
OLOR					
Sensación olfativa	1	2	3	4	5
SABOR PREDOMINANTE					
AMARGO	DULCE	ALCOHOL	FRUTA	CANELA	EQUILIBRADO

Observaciones: Describe cada puntaje de manera excelente, color apropiado, textura congelada, sabor equilibrado y olor agradable, considera que sería un producto exitoso para lograr competir en el mercado actual en los restaurantes.

- Aplicación 10

**Desarrollo de un sorbete artesanal de vino, que permita diversificar el consumo de esta
bebida, producida en Viña Sicilia.**

Nombre completo: _____Manuela Castañeda_____ **Fecha:** __6/11/2023__

Por favor marque la opción según su elección.

Nota: en la tabla de calificación, las opciones numéricas, están en escala de forma ascendente, siendo 1 muy malo y 5 excelente.

VISUALMENTE					
COLOR	1	2	3	4	5
TEXTURA	1	2	3	4	5
OLOR					
Sensación olfativa	1	2	3	4	5
SABOR PREDOMINANTE					
AMARGO	DULCE	ALCOHOL	FRUTA	CANELA	EQUILIBRADO

Observaciones: Menciona que el vino no es una bebida que prefiera, no es de su gusto. La textura se percibe como un granizado de color, aunque resaltando que es un sorbete parece ser la adecuada, indica que podría ser más cremosa tipo helado y no tienen ningún aroma.

Análisis de los datos.

Después de haber obtenido el producto final, se aplicó una encuesta a 10 personas, seleccionadas de manera aleatoria, las cuales degustaron el sorbete y lo calificaron sensorialmente (visual, sabor y olor), estas personas estaban entre las edades de 19 y 50 años, la

mayoría mujeres. Su estrato socioeconómico coincidió en un rango de 4; quienes se lograron ver como clientes potenciales ya que expresaron su aprobación por adquirir un producto de este tipo en el lugar que sería vendido (Viña Sicilia).

Se analizaron las encuestas a través de medidas de tendencia central, como media y moda; arrojando los siguientes resultados; la media del color fue 4, la mayoría de los encuestados desde el momento que vieron el sorbete expresaban su afinidad con el color, solo un par de personas expresó que podría tener un color más vivo. En la textura la media fue de 4 también, muy conformes con la apariencia de la textura a simple vista, solamente en el momento de sentir la textura a la hora de llevarlo a la boca, algunos dieron la apreciación de que sentían pequeños cristales de hielo aún. Con el sabor, de 10 personas entrevistadas, 5 dijeron que sentían un sabor equilibrado, las demás mencionaron que había un sabor que predominaba sobre los otros. Y en el olor, la mayoría sentía aromas agradables y los demás simplemente decían que no percibían un olor específico, arrojando una media de 4.

Conclusiones

A través de la evaluación sensorial se identificaron las características del sorbete de vino desde la percepción de los encuestados, teniendo en cuenta, las variables aplicadas. De acuerdo con la percepción sensorial del producto al momento de la degustación, se mostró una media de 4 (sobresaliente) en las categorías: Color, textura y olor, esto representa unas excelentes características acudidas al sorbete de vino, en donde la mayoría de las categorías se percibieron con una buena aceptación. De los puntos a mejorar percibidos por los encuestados, se hizo énfasis en la textura referente a la formación de cristales de hielo muy grandes, siendo ideal una textura más suave. Se recomienda que, durante el desarrollo del sorbete de vino en Viña Sicilia, se tenga en cuenta los puntos críticos, como temperatura y tiempo de congelación, para lo que puede ser necesario una inversión en maquinaria y utensilios de cocina más eficientes que permita el desarrollo de un producto de alta calidad.

Bibliografía

Almanza-Merchán, P. J., Reyes-M., A. J., Ayala, M. L., Balaguera-L., W., Serrano-Cely, P. A. (2015). Evaluación sensorial del vino artesanal de uva Isabella (*Vitis labrusca* L.). *Revista Ciencia y Agricultura*, 12(2), 71-81. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=560058661010>

Alonso, N., Castro, K., Rodríguez, L. (2018). Análisis del Mercado Nacional de Vinos y Estrategias de Desarrollo, Misión Chile – Argentina: El Negocio del Vino 2016. [Tesis de pregrado Administración de negocios internacionales, Universidad del Rosario] Repositorio Institucional E-docUR. https://doi.org/10.48713/10336_17957

Becerra Betancourt, A. J., Delgado Escobar, A., Idárraga Quiceno, D. (2016). Congelato Helados Artesanales. [Tesis de pregrado Administración de empresas, Universidad Católica de Pereira] Repositorio Institucional de la Universidad Católica de Pereira - RIBUC. <http://hdl.handle.net/10785/4224>

Delgado, A. (2023). Expovinos 2023: un viaje sensorial por el mundo del vino. *Revista La Barra*. <https://www.revistalabarra.com/es/noticias/expovinos-2023-un-viaje-sensorial-por-el-mundo-del-vino>

El Nuevo Siglo. (13 de junio de 2023). “Colombia tiene un alto consumo de vino de calidad”: Cebrián. *Cultura y sociedad, El Nuevo Siglo*. <https://www.elnuevosiglo.com.co/cultura-y-sociedad/colombia-tiene-un-alto-consumo-de-vino-de-calidad-cebrian>

Galeano-Arias, L. F., Aguirre, S. G., Castrillón-Gómez, O. D. (2021). Análisis de calidad del vino por medio de técnicas de inteligencia artificial. *Información Tecnológica*, 32(1), 17-26. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-07642021000100017>

ICEX España Exportación e Inversiones, Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Bogotá. (2023). Estudio de mercado: El mercado del vino en Colombia.

<https://www.institutofomentomurcia.es/documents/20147/275736/Estudio+Mercado+El+mercado+del+vino+en+Colombia+2023+%28Becario+INFO%2C+Bogot%C3%A1%29.pdf/fd0b4581-fe72-5977-c65c-0e3b17041606?version=1.1>

Instituto Nacional de Vitivinicultura, Departamento de Estadística y Estudios de Mercado, Argentina. (2019). Informe de variedad Malbec.

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/malbec_2018.pdf

Los Vinos. (18 de julio de 2019). Vino Grillo: Un blanco típico de Sicilia con mucho sabor.

<https://www.losvinos.com.ar/tipos-de-vinos/vino-grillo/#:~:text=Caracter%C3%ADsticas%20del%20Vino%20Grillo%201%20Se%20elabora%20con,suave%20para%20el%20paladar%205%20Son%20vinos%20longevos>

Padilla, S. (04 de agosto de 2017). El vino en Colombia, un mercado en reserva. El Espectador.

<https://www.elespectador.com/economia/el-vino-en-colombia-un-mercado-en-reserva-article-706551/>

Real Academia Española. (2001). 22.^a edición del Diccionario de la lengua española, VINO.

<https://www.rae.es/drae2001/vino>

Rodríguez Plasencia, J. L. (2018). Historia del Vino(I). Revista Alcántara, 88, 27-44.

<https://ab.dip-caceres.es/opencms-caceres/opencms/handle404?exporturi=/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/archivo-y-biblioteca-de-la-diputacion/Alcantara/05-088-alc/88-03.pdf>

Rojas R, Reyes E. (2005). Aseguramiento de la Calidad y Biotecnología en la Industria del Vino. *Ciencia & Trabajo*, 7(16), 97-103.

https://www.researchgate.net/publication/237653758_Aseguramiento_de_la_Calidad_y_Biotecnologia_en_la_Industria_del_Vino

Tecnal Equipos Científicos. (s.f.). Los análisis físico-químicos definen la duración de las etapas del proceso de elaboración del vino. Equipos para el análisis de vinos.

https://tecna.com.br/es/blog/116_los_analisis_fisico_quimicos_definen_la_duracion_de_las_etapas_del_proceso_de_elaboracion_del_vino

Triviño Valencia, V. E., Brito Carranza, A. M. (2016). Calidad nutricional de los helados tipo sorbete sabor a durazno. [Trabajo de pregrado Ingeniería de Alimentos, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí] Repositorio ULEAM.

<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1712/1/ULEAM-IAL-0017.pdf>

Vargas Riaño, D. A. (08 de agosto de 2023). Rolos y paisas pesan 76% en el consumo de vino en Colombia. *El Colombiano*. <https://www.elcolombiano.com/negocios/vino-consumo-colombia-2023-segun-expovinos-LJ22099200>

VitiViniCultura.net. (s.f.). Uvas de vino tintas, Syrah Shiraz. Características y cultivo.

Recuperado el 20 de septiembre de 2023, de https://www.vitivinicultura.net/syrah-shiraz.html#4-_Caracteristicas_de_la_variedad_Syrah_uva

2 Hectáreas, Vinos naturales. (s.f.) Nero d'Avola. Recuperado el 24 de septiembre de 2023, de <https://www.2hectareas.com/vinos/variedades-de-uva/nero-davola/>

2 Hectáreas, Vinos naturales. (s.f.) Catarratto-Variedad de uva. Recuperado el 24 de septiembre de 2023, de <https://www.2hectareas.com/vinos/variedades-de-uva/catarratto/>