

Área Académica: Turismo-Gastronomía
Tema: RUEDA DE AROMAS ANN NOBLE
Periodo: enero-junio 2023



Profesores:

Mario Elias Arroyo López

Víctor Issaí Naranjo Luna

Iván Alejandro Santoscoy Dueñas



Tema: Rueda de aromas de Ann Noble

Resumen

Durante su tiempo en el Departamento de Viticultura y Enología de UC Davis, Ann Noble inventó la rueda de los aromas, que se acredita con la mejora de la comprensión pública de la cata de vinos y la terminología.

- **Palabras Clave:** Viticultura, enología, cata, aromas.

Tema: Rueda de aromas de Ann Noble

Abstract

Ann Noble invented the wheel of the flavorings, which one accredits with the improvement of the public comprehension of the trying wine and the terminology.

- Keywords: Flavor, Wheel, Terminology.

Objetivo General

- Identificar y comprender la terminología de familias aromáticas según los distintos niveles de la rueda de los aromas elaborada por Ann C. Noble.

Objetivos Específicos

- Describir la rueda de los aromas de Ann C. Noble.
- Clasificar la terminología de una cata de vinos según la rueda de aromas.
- Estandarizar la terminología utilizada para una cata de vinos.

Introducción

A principios de la década de 1980, Ann Noble y sus colegas de la Universidad de California en Davis, desarrollaron un vocabulario integral sobre términos descriptivos de sabores y aromas en los vinos. Los aromas de esta rueda, están dispuestos en 3 niveles generales y 29 sub-categorías que contienen un total de 94 aromas reconocibles.

El aroma se identifica por el bulbo olfatorio a través de la inhalación del aroma del vino y se usa para identificar los sabores de la uva.

Esta rueda no contiene terminología para describir la sensación en boca.

La rueda descompone los aromas del vino en 12 categorías básicas y luego subdivide en diferentes aromas que pueden caer dentro de esas mismas categorías.

Dispuestos en forma de tabla, las divisiones son las siguientes:

| NIVEL 1 | NIVEL 2 | NIVEL 3 |
|---------|---------|---|
| FLORAL | FLORAL | Madera de aloe Flor de Naranja Rosa Violeta Geranio |

Tabla 1. Diseño propio basada en la rueda de los aromas de Ann C. Noble

| | | |
|-----------|-------------------------|--|
| Especiado | Especiado | Clavos Pimienta negra Regaliz Anís |
| NIVEL 1 | NIVEL 2 | NIVEL 3 |
| Frutal | Cítrico Frutos Rojos | Pomelo Limón Mora Frambuesa Frutilla Grosella negra |

Tabla 2. Diseño propio basada en la rueda de los aromas de Ann C. Noble

| NIVEL 1 | NIVEL 2 | NIVEL 3 |
|---------|-------------------|--------------------|
| | Frutos de árbol | Cereza |
| | | Damasco |
| | | Durazno |
| | Frutas tropicales | Manzana |
| | | Ananá |
| | | Melón |
| | Frutas desecadas | Banana |
| | | Jalea de frutillas |
| | Otras frutas | Pasas de uva |
| | | Higo |
| | | Fruta artificial |
| | | Metil-antranilato |

Tabla 3. Diseño propio basada en la rueda de los aromas de Ann C. Noble

| NIVEL 1 | NIVEL 2 | NIVEL 3 |
|--------------|-------------------|---|
| Vegetal | Vegetales frescos | Leñoso Césped Pimiento Eucalipto Menta |
| | Cocidos, en lata | Arvejas verdes Espárragos Aceitunas verdes/negras |
| Frutas secas | Secos | Heno/Paja Té Tabaco |
| | Nuez | Nuez Avellana Almendra |

Tabla 4. Diseño propio basada en la rueda de los aromas de Ann C. Noble

| NIVEL 1 | NIVEL 2 | NIVEL 3 |
|--------------|--------------|---|
| Caramelizado | Caramelizado | Miel Jarabe de caramelo Diacetilo (manteca) Salsa de soja Chocolate Melaza |
| Madera | Fenólico | Fenólico Vainilla |
| | Resinoso | Cedro Roble |
| | Quemado | Ahumado Tostada quemada Café |
| Tierra | Moho | Polvo Hongo |
| | Tierra | Rancio (moho) Corcho enmohecido |

Tabla 5. Diseño propio basada en la rueda de los aromas de Ann C. Noble

| | | |
|----------------|-----------------|--|
| Químico | Petróleo | Alquitrán Plástico Querosene Diésel |
| | Azufre | Caucho Sulfuro de hidrógeno Mercaptano Ajo Zorrino Repollo hervido Fósforo quemado Dióxido de azufre Lana mojada, pelo de perro mojado |
| | Papel | Papel de filtro Cartón mojado |
| | Acre | Etil-acetato Ácido acético Etanol Dióxido de azufre |

Tabla 6. Diseño propio basada en la rueda de los aromas de Ann C. Noble

| NIVEL 1 | NIVEL 2 | NIVEL 3 |
|---|------------------|--|
| Acre Oxido Microbiológico | Otros | Pescado Jabón Sorbato Aceite |
| | Caliente Frio | Alcohol Mentol |
| | Oxido | Acetaldehído |
| | Levadura | Levadura Lías |
| | Láctico | Ácido butírico Sudor Ácido láctico |
| | Otros | Caballo Rata |

Tabla 7. Diseño propio basada en la rueda de los aromas de Ann C. Noble

Referencias Bibliográficas

- Hills, P. (2005). *Degustar el Vino*. Buenos Aires: Albatros.
- Noble, A. C. (s.f.). *Blogspot*. Obtenido de Blogspot: <http://2.bp.blogspot.com/-6HBUzSk5WeM/T8IT4aXojfI/AAAAAAAAA0c/1wJKm73J5I4/s1600/aromasterwheel%255B1%255D.jpg>
- Vinos y Caminos. (18 de Marzo de 2018). *Vinos y Caminos*. Obtenido de Vinos y Caminos: <https://www.vinosycaminos.com/texto-diario/mostrar/1033234/ann-c-noble-inventora-rueda-aromas>