



# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico  
Administrativas**





- Área Académica: **TURISMO**
- Tema: **RUEDA DE AROMAS ANN NOBLE**
- Profesor(a):
  - L.G. Víctor Issaí Naranjo Luna
  - L.T. Mario Elias Arroyo López
- Periodo: **Julio – Diciembre 2018**






## 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.
- 

# 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: Viticulture, oenology, tasting, aromas.



# 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.



## RUEDA DE AROMAS DE ANN NOBLE

El aroma de 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.





# RUEDA DE AROMAS DE ANN NOBLE

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.



# RUEDA DE AROMAS DE ANN NOBLE

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



# RUEDA DE AROMAS DE ANN 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



# RUEDA DE AROMAS DE ANN NOBLE

NIVEL 1

NIVEL 2

NIVEL 3

Frutos de árbol

Cereza

Damasco

Durazno

Manzana

Frutas tropicales

Ananá

Melón

Banana

Frutas  
desechadas

Jalea de frutillas

Pasas de uva

Higo

Otras frutas

Fruta artificial

Metil-antranilato



# RUEDA DE AROMAS DE ANN NOBLE

NIVEL 1

NIVEL 2

NIVEL 3

Vegetal

Vegetales  
frescos

Leñoso  
Césped  
Pimiento  
Eucalipto  
Menta

Cocidos, en lata

Arvejas verdes  
Espárragos  
Aceitunas verdes/negras

Secos

Heno/Paja  
Té  
Tabaco

Frutas secas

Nuez

Nuez  
Avellana  
Almendra



# RUEDA DE AROMAS DE ANN 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



# RUEDA DE AROMAS DE ANN 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  
Dioxido de azufre



# RUEDA DE AROMAS DE ANN 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

# RESUMEN

## A manera de resumen:

- **Químico** - Incluye aromas como azufre y petróleo
- **Acre** - Aromas como el alcohol
- **Oxidado** - Aromas como el acetaldehído
- **Microbiológico** - Aromas como la levadura y el ácido láctico
- **Floral** - Aromas como los geranios
- **Picante** - Aromas como el regaliz y el anís
- **Afrutado** - Aromas como grosella negra y albaricoque
- **Vegetativo** - Aromas como el eucalipto y la alcachofa
- **Nogal** - Aromas como nueces y avellanas
- **Caramelizado** - Aromas como caramelo y melaza
- **Madera** - Aromas a menudo impartidos por el roble como la vainilla y el café
- **Terroso** - Aromas como hongos y moho



# REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Phillip Hills, (2004). Editorial Albatros, Westerhill Rd, Glasgow ISBN PDF PH1q-F2h-Qkxa
- Rueda de aromas de Ann C. Noble

<http://www.vinosycaminos.com/texto-diario/mostrar/1033234/ann-c-noble-inventora-rueda-aromas>

Consultado Junio 15, 2018.

