

SABOR A RIOJA

El carácter del vino tinto joven de Rioja Alavesa fue objeto de una investigación científica (una tesis doctoral europea), por parte de Iñaki Etaio, investigador de la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco, diplomado en Nutrición Humana y Dietética y licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. A través de un panel de catadores ha evaluado 19 vinos de 12 bodegas durante nueve meses. Según sus conclusiones, para medir la calidad organoléptica del vino tinto joven de Rioja Alavesa hay que tomar en cuenta ocho parámetros: el equilibrio-cuerpo (mayor importancia), la complejidad del aroma, la complejidad del sabor, la intensidad del aroma, la intensidad del sabor, la persistencia global del sabor, el tono del color y la intensidad del color (menor importancia). El método fue aprobado por la ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) en febrero del 2008.