



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico
Administrativas**





- Área Académica: TURISMO
- Tema: RUEDA DE AROMAS ANN NOBLE
- Profesor(a):
 - L.G. Vctor 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 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.



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 desecadas	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 Pimienta 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.

