Universidad Iberoamericana Puebla

Repositorio Institucional **http://repositorio.iberopuebla.mx**

Área de Síntesis y Evaluación Diseño Interacción y Animación - ASE

Concert Wine. Acústica del vino

Cadó Martínez, José Lancelot Rafael

2016-12

http://hdl.handle.net/20.500.11777/2231

http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf

Acústica del vino

José Lancelot Rafael Cadó Martínez
Universidad Iberoamericana Puebla
Blvd. del Niño Poblano No. 2901
Colonia Reserva Territorial Atlixcáyotl,
San Andrés Cholula, Puebla, Pue.
cado.lancelot@gmail.com

Roberto Razo Rodríguez
Universidad Iberoamericana Puebla
Blvd. del Niño Poblano No. 2901
Colonia Reserva Territorial Atlixcáyotl,
San Andrés Cholula, Puebla, Pue.
roberto.razo.rodriguez@iberopuebla.mx

Manuel Siordia Aquino
Universidad Iberoamericana Puebla
Blvd. del Niño Poblano No. 2901
Colonia Reserva Territorial Atlixcáyotl,
San Andrés Cholula, Puebla, Pue.
manuel.siordia.aquino@iberopuebla.mx

RESUMEN

En este *paper* presentamos el proceso de diseño para la creación de un prototipo de aplicación para *Concert Wine*. La presente aplicación pretende ser utilizada para promover el efecto que tiene la música de fondo con el sabor del vino, las distintas formas de catar los diferentes tipos de vino, guardar y compartir la experiencia con otros usuarios.

Términos generales

Documentación y diseño.

Palabras clave

Música, vino, armonía, maridaje, experiencia, material design, flat design.

1. INTRODUCCIÓN

El origen del vino a nivel de precisión, nos presenta una relación de espacio tiempo, esto es, Hajji Firuz Tepe, 6,400 años AC (antiguo asentamiento humano en el actual Irán), lugar en el que en el año de 1968 se encontraron residuos de vino.

Los griegos lo llamaron Retsina, este vino tenía notas de petróleo y pegamento, que, junto con el vino mismo, le daban un exquisito sabor que además acentuaba sus propiedades antisépticas. Los griegos atribuían a los efectos que este producía cuando se bebía en exceso, cualidades de lucidez y hasta de clarividencia.

Después de la caída del Imperio Romano, la preservación del vino, y se puede afirmar que su salvación, la ejerció la Iglesia cristiana.

A partir de entonces, en la Edad Media, la Iglesia Católica, enarbolando la transformación de las formas sagradas (pan y vino convertías en el cuerpo y sangre de cristo) en la Sagrada Eucaristía, logro incrementar las extensiones de terreno sembrado de vid. Puesto que, en el ámbito de fe, el vino sellaba la comunicación con Dios.

Durante toda la Edad Media, el vino se convirtió en una bebida más sana que el agua misma y sumado al rito cristiano se convertía en un paraíso de fuente de vida.

En todos los monasterios cristianos se cultivaba la uva, para mantener el Sacramento de la Eucaristía. Y fue precisamente la iglesia quien difundió el vino el vino en toda Europa, llegando incluso a lo que ahora es República Checa, Hungría, Polonia, Austria, Alemania, incluso Rumania y hasta Rusia.

Las referencias que se hacen al vino en el Nuevo Testamento son tanto positivas como negativas. Por ejemplo, Juan el Bautista se negaba a tomar vino en señal de su responsabilidad especial como último profeta en la tradición del Antiguo Testamento, y Jesús no quiso tomar vino mientras estaba en la cruz debido a su deseo de experimentar plenamente la "copa de sufrimiento" que su Padre le había dado. Por otro lado, Jesús utilizó el vino para ilustrar su enseñanza. Su primer milagro fue la creación del vino en las bodas de Caná (Juan 2:1-11) y también utilizó la ilustración de "vino nuevo" y "odres nuevos" para recalcar la necesidad de cambiar la perspectiva de la ley (Mateo 9:16-17).

La música es una manera que tiene el ser humano para expresarse y representar a través suyo diferentes sensaciones, ideas, pensamientos. Así, la música es de vital importancia no solo por la belleza y valor estético sino también como soporte a partir de cual el ser humano se puede comunicar con otros y también consigo mismo. Todas las culturas, desde las primeras civilizaciones hasta las más actuales, crean música. Los instrumentos musicales están entre los objetos más antiguos diseñados por el hombre.

2. JUSTIFICACIÓN

Con base a la problemática presentada en las categorías de información, se tomó la decisión de crear un prototipo de una cata de vinos guiada, donde con ayuda de infografías animadas y audios descriptivos el usuario podrá conocer los pasos de la cata tradicional y el complemento que nos propone Concert Wine. Esto con dos finalidades, difundir la cultura del vino y promover la idea de que un vino no debe ser caro para ser un buen vino.

Crear una aplicación móvil para la una cata virtual hace que los usuarios puedan tenerla a la mano en todo momento y así ellos puedan decidir en qué momento utilizarla, si en una comida de negocios o en una cena romántica, para que así ellos puedan crear una nueva experiencia y compartir los resultados en la aplicación. En la fase visual, la pantalla del dispositivo móvil se pone en blanco para involucrar dicho dispositivo en la cata y llevar la experiencia virtual a lo real.

3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Música y vino… Qué tema tan interesante, simplemente por esas dos maravillosas palabras. En "Concert Wine" Ignacio nos relata un poco de la historia del vino, nos explica el maridaje clásico y presenta por primera vez la "Experiencia Concert Wine" en la cual el autor nos narra que el maridaje clásico es eso… clásico, y que estamos en tiempos en donde el que no innova muere y gracias a su amor por la música y su larga historia con el vino, nos propone una armonía entre ellos.

El impuesto de alcohol hace que el vino mexicano sea un producto caro que no compita tan fuerte contra Chila, Argentina y contra el Viejo mundo de Europa. Esto debido a TLC (Tratado de Libre Comercio) y el IEPS (Impuesto Especial sobre Productos y Servicios) que hace que el vino mexicano pague un doble impuesto. El común de la gente cree que tomar vino es muy caro, cuando en realidad en el mercado hay vinos muy baratos.

Debido a esto, las personas tienen el prejuicio de que el vino es un producto pretencioso, qué entre más caro, mejor es el vino únicamente lo eligen cuando son reuniones muy importantes y muchas veces eligen un vino caro que no les gusta.

De igual manera, los *insights* fueron detonados por la información obtenida en los diferentes workshops y entrevistas:

Relación precio-calidad:

- A las personas les da miedo gastar mucho dinero en un vino que no saben si les va a gustar.
- El común de la gente cree que tomar vino es muy caro.
- Se cree que entre más caro el vino, más te embriaga y tiene mejor sabor.

Habilidades:

- No poder abrir una botella de vino perjudica la experiencia.

Conocimientos:

- Las personas saben que beber vino es bueno para el corazón, pero desconocen otros de sus beneficios y/o desventajas.
- Las personas no beben vino porque creen que es una bebida complicada.
- Se tiene la creencia de que el vino es un producto pretencioso.

4. MARCO TEÓRICO

Cata profesional: hay una analítica, sistemática y objetiva y la realiza el enólogo durante el proceso de elaboración del vino hasta su embotellado final, a fin de detectar defectos y bondades.

Hay otra donde conocedores y profesionales analizan y juzgan los vinos otorgándoles una puntuación o algún reconocimiento en caso de concursos.

Cata hedonística: es la que se hace por mero placer, en la que los consumidores descubren subjetivamente los componentes y valores de un vino para su próximo disfrute.

Concha y toro

La música es una de las expresiones más fabulosas del ser humano ya que logra transmitir de manera inmediata diferentes sensaciones que otras formas de arte quizás no pueden. La música es un complejo sistema de sonidos, melodías y ritmos que el hombre ha ido descubriendo y elaborando para obtener una infinidad de posibilidades diferentes. Se estima que la música cuenta con gran importancia para el ser humano ya que le permite expresar miedos, alegrías, sentimientos muy profundos de diverso tipo. La música permite canalizar esos sentimientos y hacer que la persona aliviane sus penas o haga crecer su alegría dependiendo del caso.

Importancia

El vino no es más que la bebida que se obtiene de la fermentación alcohólica total o parcial, del zumo de uvas maduras.

Tour y vino

Las aplicaciones —también llamadas apps— están presentes en los teléfonos desde hace tiempo; de hecho, ya estaban incluidas en los sistemas operativos de *Nokia* o *Blackberry* años atrás. Los móviles de esa época, contaban con pantallas reducidas y muchas veces no táctiles, y son los que ahora llamamos *feature phones*, en contraposición a los *smartphones*, más actuales.

En esencia, una aplicación no deja de ser un software. Para entender un poco mejor el concepto, podemos decir que las aplicaciones son para los móviles lo que los programas son para los ordenadores de escritorio.

AppDesignBook

El maridaje es la unión o combinación de comidas con bebidas. En el caso de analizar el maridaje con vinos, podemos destacar que el vino debe barrer muy suavemente el dejo gustativo de la comida, quedando un final de boca con la expresion del vino y predispuesta para un nuevo bocado.

Vinos y sabores

Flat design se podría decir que consiste en eliminar o reducir todo tipo de decoración en un diseño de interfaz o web para simplificar el mensaje y, de esta forma, facilitar la funcionalidad. Es decir, con el diseño plano, se eliminan degradados, texturas, biselados y sombreados y todo lo que no aporta valor a la información o mensaje que se quiere transmitir.

Así que se podría decir que en el diseño plano, los colores que se suelen utilizar son colores vivos en paletas pastel y con pocas variaciones de cada color. Y es que, de esta forma, se ayuda al usuario a comprender el diseño de forma visual y así facilitar la interacción.

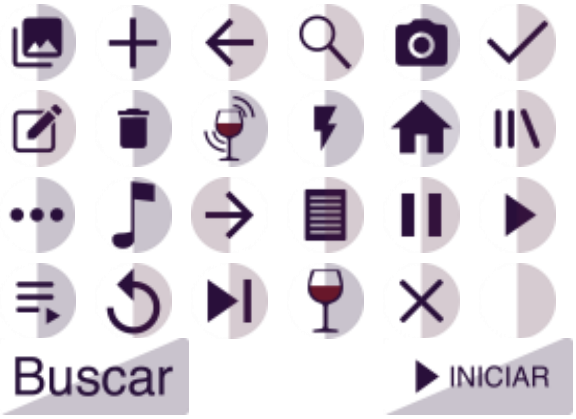
Merca2.0

5. PRINCIPIOS DE DISEÑO

5.1 Estilo Visual

Google Material y *Flat Design*... En la aplicación Acústica del vino podemos apreciar una combinación de ambos, dejando claras las intenciones, llamando a la curiosidad y a la emoción, como los principios de *Google Material* nos propone y un diseño simple, sin sombras, gradientes o cualquier otra herramienta que agregue profundidad. Cada elemento es nítido carente de bordes o sombras y son jerarquizados para que sean fáciles de entender y usar para los usuarios.

5.1.1 Iconografía



5.1.2 Paleta de colores

6. Descripción del prototipo

La descripción del prototipo sirve para explicar el proceso que se llevó para la construcción de las propuestas de diseño y el porqué de las decisiones. Basándonos en las categorías, principios de diseño y teoría de diseño, se enfatiza en solucionar la problemática.

Buscador

Acústica del vino, es una aplicación móvil en donde el Usuario puede elegir cualquier vino para crear una experiencia multisensorial en cualquier escenario, ayudándose con la tecnología que tiene al alcance de su mano. En ella se pueden encontrar una base de datos donde los vinos se segmentarán según tipo:

- Asti
- Cabernet
- Merlot
- Rioja
- Syrah
- Zinfandel

De igual manera nos el usuario podrá buscar en la base de datos por el nombre del vino o escanear la botella que quiera consultar.

Inicio

Experiencias Populares

Aquí nos aparecerán las experiencias que otros usuarios hayan compartido repetitivamente.

La experiencia popular que se propone el prototipo es para una cena romántica con un vino Asti *Spumante* con un *Playlist* de 6 canciones:

- *Giga* – Ignacio Moreno.
- *Dream A Little Dream Of Me* – Ella Fitzgerald
- *If You Leave Me Now* – Chicago
- *At Last* – Etta James
- *Fallin'* – Alicia Keys
- *I Will Always Love You* – Whitney Houston

Canciones que tienen tonos luminosos y una velocidad que claramente expresa la imagen precisa de música ágil como lo propone *Concert Wine* para el *Champagne*, vino que más se asemeja al *Asti Spumante*.

Mis vinos

Acústica del vino analiza la frecuencia con la que se vive la experiencia y destaca en esta sección los vinos más frecuentados, para poder tener fácil acceso a ellos.

Experiencias

Las recientemente vividas y nos despliega los comentarios en cada una de las fases de la cata.

Recomendaciones

Las recomendaciones incluidas en el prototipo son las **mínimas** que el usuario debe seguir para no alterar la percepción que tiene del vino que va a catar.

1. Ir al supermercado, comprar una botella, luego ir de compras y someterlo al agite del tránsito y a temperaturas elevadas, para más tarde descorchar en casa, con seguridad nos proporcionará un sabor diferente; por lo tanto, antes de consumirlo habrá de permanecer en reposo al menos 24 horas, en posición vertical, en un lugar fresco y lejos de la luz.
2. Es muy importante observar el vino sobre un fondo BLANCO y en una copa sin adornos, transparente y de cristal.
3. Una vez vertido en la copa, el vino gana en promedio un grado de temperatura ambiente por cada 10 minutos. Evite darle un golpe de congelador para bajar la temperatura, más bien hágalo en forma gradual.
4. Al momento de degustar, disponga de un lugar tranquilo, con buena luz, lejos de olores, en donde pueda prestarle atención al vino.

Tu Biblioteca

Mis vinos

Acústica del vino analiza la frecuencia con la que se vive la experiencia y destaca en esta sección los vinos más frecuentados, para poder tener fácil acceso a ellos.

Canciones

¿Qué canción va con qué vino? Las canciones que podemos ver en el prototipo son las recomendaciones que nos hace *Concert Wine* para los diferentes tipos de vino.

Playlist

Al ser una app en la cual se propone la armonía con la música, el usuario podrá crear una lista de reproducción y elegir el vino con la cual la va a escuchar, para crear su propia experiencia.

Experiencias

Las recientemente vividas y nos despliega los comentarios en cada una de las fases de la cata.

Experiencia *Concert Wine*

Asti *Duchessa Lia*

Se decidió implementar la ficha técnica del vino que se va a catar para que el usuario tenga un primer acercamiento con el mismo y pueda agregar alguna anotación como su precio, el lugar donde lo compró, etc.

Para poder continuar, el usuario deberá elegir al menos una canción para poder vivir la experiencia *concert wine* y tiene la opción de descargarla (para evitar el consumo de datos de navegación)

Introducción

Al ser la primera vez que se vive una experiencia Concert Wine, no se podrá saltar el video de introducción.

> ¡Hola! Y Bienvenido a la experiencia multisensorial *Concert Wine*.
>
> Comprender el vino y saber degustarlo no es un terreno exclusivo de profesionales, así que prestemos atención y alineemos los sentidos en las distintas fases de la cata tradicional, y afinemos el oído en el complemento que nos propone *Concert Wine*.
>
> Antes de comenzar, unas recomendaciones ya que no se logra disfrutar un vino si no se cumplen con todos los preparativos necesarios.

Recomendaciones

Las recomendaciones incluidas en el prototipo son las **mínimas** que el usuario debe seguir para no alterar la percepción que tiene del vino que va a catar.

1. Ir al supermercado, comprar una botella, luego ir de compras y someterlo al agite del tránsito y a temperaturas elevadas, para más tarde descorchar en casa, con seguridad nos proporcionará un sabor diferente; por lo tanto, antes de consumirlo habrá de permanecer en reposo al menos 24 horas, en posición vertical, en un lugar fresco y lejos de la luz.
2. Es muy importante observar el vino sobre un fondo BLANCO y en una copa sin adornos, transparente y de cristal.
3. Una vez vertido en la copa, el vino gana en promedio un grado de temperatura ambiente por cada 10 minutos. Evite darle un golpe de congelador para bajar la temperatura, más bien hágalo en forma gradual.
4. Al momento de degustar, disponga de un lugar tranquilo, con buena luz, lejos de olores, en donde pueda prestarle atención al vino.

Cata Guiada

Se presentan los 4 íconos con una opacidad del 60%, cada uno de ellos representan una fase de la cata guiada. Al no ser una cata tradicional, el orden de los factores no altera el producto, por lo tanto, el usuario tiene la libertad de ir a cualquiera de ellos. Al regresar a esta pantalla la opacidad de los íconos en esta será del 100% para indicar que ya pasó por dicha fase.

Fase visual

Al ingresar, automáticamente se reproduce un video, en este caso el usuario NO podrá omitir el video, ya que la indicación es importante para poder continuar.

> Durante esta fase, la pantalla de tu dispositivo se pondrá en blanco para que lo puedas utilizar como fondo para ver el vino. Para continuar, toca la pantalla.

La interacción en esta fase de la experiencia ***Concert Wine*** es diferente a las anteriores ya que lo único que vemos en la pantalla son los números de los pasos que componen esta fase, al pulsarlos, el usuario podrá escuchar los diferentes audios descriptivos de la fase visual.

1. Servir la mitad de la copa, en este caso, al ser un vino espumante, la espuma debe llegar a casi 3/4 de la copa para que cuando baje llegue al nivel adecuado. Si notamos que la espuma corona el líquido, no es un vino espumante sino gasificado.
2. Al ver el vino, podemos ver unas burbujas muy muy pequeñas, llamadas agujas, que van del fondo de la copa hacia arriba, a esto se le conoce como lía, solo los vinos espumosos presentan esta característica, las agujas los diferencian de los gasificados cuyas burbujas son más grandes.
3. A simple vista, podemos identificar si el vino está sano, esto significa que no tenga residuos de corcho, cabello, vidrio o alguna otra contaminación física, si llega a tener alguna contaminación, es un vino que ya no califica para catarse, pero aún tienes dos opciones, tomártelo o no.
4. Por naturaleza los vinos Asti nos va a presentar un color amarillo paja, un amarillo pálido.

Al terminar los 4 pasos, Acústica Del Vino pregunta al usuario si quiere agregar alguna nota, esto ya que el usuario no tuvo la oportunidad de hacerlo antes ya que la pantalla del dispositivo se encontraba en blanco.

Fase Olfativa

Fase Gustativa

Fase Auditiva

Notas

Ubicadas en el menú inferior durante la toda experiencia Concert Wine.

Resumen de la experiencia

7. Conclusión

El utilizar *Google Material* para diseñar la interfaz de un *iOS* resulta complicado por la falta del botón atrás. Intentar combinar *Flat Design* y *Google Material* es un tema muy delicado, pero no imposible, es cuestión de dedicarle más tiempo a la funcionalidad de ambos en conjunto y cómo reacciona el usuario al verlos interactuar juntos. El diseño *flat* hace que la iconografía sea fácil de entender, que la paleta de colores utilizada es la óptima ya que se denota claridad y limpieza en el diseño. *Google Material* ayuda a generar un vínculo con el usuario

Acústica del vino es un proyecto del cual me llegado a enamorar por completo, incluyendo de todas las noches sin dormir (incluyendo esta) y del mundo nuevo al cual me pude acercar, el mundo del vino.

Me quedo muy inquieto y con ganas de seguir trabajando para que deje de ser un prototipo y llegue a desarrollarse para poder estar en *Google Play* y en *AppStore*.

8. REFERENCIAS

Information Interaction Design: A Unified Field Theory of Design. (1994) (1st ed., p. 9). Retrieved from http://www.nomads.usp.br/documentos/textos/design_interfaces_computacionais/info_interac_design_unified_nathan.pdf

https://designmodo.com/flat-design-principles/

http://morewithlessdesign.com/material-design/

http://www.vinosygastronomia.com/cepas.php

http://restaurantelaespanola.es/tipos-vino-espumosos/

http://www.enoarquia.com/como-catar-un-vino/

http://www.verema.com/catas_virtuales/arzuaga-reserva-2011/temas

http://think.storage.googleapis.com/docs/principles-of-mobile-app-design-engage-users-and-drive-conversions.pdf

https://design.google.com/newsletter/

https://design.google.com/search/

https://www.thinkwithgoogle.com/articles/chapter-6-usability-and-comprehension.html

https://www.thinkwithgoogle.com/articles/principles-of-mobile-app-design-engage-users-and-drive-conversions.html

http://help.pixate.com/knowledgebase/articles/665521-3a-connecting-your-devices

http://www.pixate.com/education/demos/

https://medium.com/startup-grind/bye-bye-burger-5bd963806015#.e3ibn8p47

https://blog.prototypr.io/5-neuro-design-principles-every-product-manager-swears-by-2316c66fc81f#.bhv480iwa

https://www.google.com.mx/search?q=chardonay&oq=chardonay&aqs=chrome..69i57.4222j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8

http://www.prissa.com.mx/prissa/vino-blanco-italiano/vbi-nivole-moscato-d-asti-docgmichel-chiarlo-750-ml-detail

http://principleformac.com/

http://encycolorpedia.es/5e2129

https://www.google.com.mx/search?espv=2&biw=1280&bih=726&q=paleta+de+colores+musica&oq=paleta+de+colores+musica&gs_l=serp.3..0i22i30k1.14148.16531.0.16739.14.10.0.0.0.0.426.1123.0j1j1j1j1.4.0....0...1c.1.64.serp..11.3.822...0j0i67k1.RlFKsg-D0NQ