

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



***"CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS"***

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: ENOLOGÍA II.

SEMESTRE: 5°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 29 DE MARZO DEL 2021

## CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS.

Existen cuatro sabores: dulce, ácido, salado y el amargo; identificándolos en sus diferentes zonas de la lengua, según el tipo de sabor

- El **dulce** se percibe en la punta de la lengua.
- El **ácido** en los laterales.
- El **salado** en los bordes.
- El **amargo** en la parte posterior de la lengua.

El examen gustativo es resultante de las sensaciones gustativas, la sensación retronasal (aromas de boca) y de las sensaciones de contacto.

Se debe seguir los siguientes pasos y consideraciones:

- Poner en boca siempre el mismo volumen de vino cada vez.
- Remover el vino con la lengua 3-4 segundos.
- Realizar un barboteo para resaltar aromas y defectos por vía retronasal.

El sabor dulce se percibe de forma inmediata una vez en contacto con la lengua.

Los sabores ácido y salado se perciben también rápidamente pero con mayor grado de persistencia. En el caso del sabor amargo, su percepción es más tardía, pero aumenta su intensidad y se mantiene más tiempo en boca.

El sabor dulce se debe a la acción conjunta de los azúcares (glucosa y fructosa fundamentalmente) y de los alcoholes (etanol, metanol, glicerol,...).

Las sustancias de sabor ácido provienen de la uva (ácido tartárico, málico, cítrico,...) o del proceso de fermentación (ácido acético, láctico, succínico,...). El ácido tartárico y málico son ácidos fuertes y duros, mientras que el ácido láctico es más suave (ácido débil). El ácido acético es volátil y se percibe por el olfato. El succínico es ácido, salado e incluso un poco amargo.

La acidez es un componente esencial en el vino, tan importante como el alcohol, ya que otorga la frescura de los vinos blancos y, en los tintos, participa en el equilibrio de los sabores dulces y tánicos.

Las sustancias de gusto amargo pertenecen a la familia de los compuestos químicos (polifenoles, antocianos y taninos), que contribuyen al color y sabor de

los vinos tintos.

Su amargor se acompaña generalmente de astringencia.

Dentro de las **sensaciones táctiles del vino** se destaca la temperatura, el gas carbónico, la astringencia y el cuerpo del vino.

- La **temperatura** demasiado baja o excesivamente alta, afecta desfavorablemente la degustación; por una parte alteran el normal estado del vino y, por la otra, falsean sus resultados.

- El **gas carbónico** acentúa la sensación de acidez y la astringencia de los vinos, disminuyendo la sensación dulce.

- La **astringencia** es la sensación de sequedad. Es exclusiva de los vinos tintos; proviene, sobretodo, de los taninos procedentes de las partes sólidas del racimo de la uva (el raspón y las pepitas), de la propia uva y los aportados por la madera durante el envejecimiento. Esta sensación se debe a la propiedad de los taninos de precipitar las proteínas.

Los taninos del vino, al entrar en contacto con la saliva, hacen que la proteína de la saliva, denominada mucina, flocule y se genere un depósito sólido. Un vino con taninos verdes produce una astringencia marcada, mientras que un tanino dulce o polimerizado, define un vino como sólido, bien estructurado, con cuerpo, (...). El tanino desaparece con el tiempo, volviéndose menos agresivo, y es un signo de longevidad en los vinos tintos.

- El **cuerpo** es el conjunto de sensaciones táctiles que el vino produce en el paladar, debido, sobre todo, a su astringencia, a su graduación alcohólica y a la consistencia del líquido. Para finalizar en esta fase, se define la **textura**, que es la sensación de contacto que produce la fluidez y la untuosidad en boca, de acuerdo con la sensación global de esta fase de todos sus componentes.

**1ª etapa:** Introducir en la boca una pequeña cantidad de vino, aspirar un poco de aire con el fin de que el vino calentado libere sus aromas en la cavidad bucal. El sabor dulce, siempre agradable es el primero en hacerse notar, estos 2 a 3 segundos es lo que denominamos en la cata, ataque. Esta primera impresión se podrá calificar como: falsa, fugaz, franca, neta, amplia, aromática o intensa.

**2ª etapa:** Agitar el vino en la boca. Dejarlo evolucionar unos 10 segundos en la boca percibiendo al mismo tiempo, la temperatura del vino, su viscosidad, componente carbónico (si lo tiene) y su astringencia. Las sensaciones son

complejas y revelan información que permite apreciar la armonía y la voluminosidad del vino.

**3ª etapa:** El final de boca o final a secas (siempre dominado por los taninos sobre todo cuando se cata o saborea un vino tinto) nos dice todo sobre la estructura del vino, pudiendo catalogar al mismo como no agresivo o muy rudo/áspero. El aire cargado del vapor del vino que se halla en la cavidad bucal es el llamado aroma en boca. Si estamos degustando un gran vino, las sensaciones permanecen tras haber bebido un pequeño sorbo de prueba: se dice que el vino es persistente o largo en boca. Esta largura o prolongación establece la jerarquía de los vinos.

