

Oliendo los sabores.

Las papilas gustativas interpretan los sabores básicos, como el dulce, el amargo, salado y ácido, así como la temperatura, la textura y la densidad. Pero cuando se bebe el vino no sólo entran en juego las papilas, sino que también percibimos el sabor por la vía retronasal.

Estos aromas se volatilizan al chocar con las paredes de la boca y suben hasta la nariz por la cavidad interior.

Analizar el vino en la boca.

En esta fase, la gustativa, se puede apreciar muchas particularidades del vino, como el grado de alcohol, el volumen o el sabor. Pero también otras como la temperatura, la textura o el cuerpo, por lo que además del gusto se utiliza el tacto.

Los 5 elementos imprescindibles para analizar el vino en la boca:

Perfección de los sabores: La armonía entre los diferentes sabores que percibimos del vino, como la acidez, el amargor o la dulzor.

Intensidad de los sabores: La fuerza con la que nos sorprenden los sabores en la boca.

Riqueza aromática: Como ya sabes el vino está formado por miles de componentes, los cuales aportan diferentes aromas y sensaciones, apreciados por nosotros como frutales, especiados, florales, etc.

Estímulos táctiles: Si el vino es astringente, suave, sedoso o duro.

Final de boca: Cuando lo tragamos o lo escupimos, el vino deja un recuerdo en la boca, que puede durar más o menos tiempo, con más o menos intensidad.

Los 4 sabores esenciales del vino.

El sabor dulce.

Cuando probamos un vino en la fase gustativa, la fuerza con que recibimos el sabor dulce es máxima al principio, para luego diluirse en la boca debido a la saliva.

El sabor dulce viene dado por los azúcares y el alcohol de la fermentación, influyendo en la suavidad, ligereza y volumen del vino.

El sabor salado

El sabor salado se aprecia rápidamente con una duración en boca muy corta. La proporción de sustancias saladas en el vino es de 2 a 4 miligramos litro, aportadas por los ácidos, pudiendo en algunos casos aumentar el frescor de su sabor.

El sabor ácido

En un primer momento percibimos un ligero sabor ácido, que crece con fuerza en boca, para justo después estabilizarse y desaparecer. En una segunda cata el sabor ácido se hace más apreciable.

La acidez es esencial para apreciar la estructura de un vino, y totalmente necesario para que envejezca durante la crianza. Nos aporta frescor, sabor afrutado y le da mucha intensidad al sabor. Los vinos con poco sabor ácido se dice que están apagados o muertos.

El sabor amargo.

El sabor amargo es el más lineal de todos, se conserva estable en la lengua mientras lo tenemos en boca. El sabor amargo es aportado por los polifenoles, dando sensación de amargura y astringencia. Estas sustancias son totalmente necesarias para el desarrollo del vino, siendo más abundantes en los tintos.

Los Taninos

Los polifenoles más conocidos son los llamados taninos:

sustancias astringentes que transmiten el gusto amargo y marcado tan característico de los vinos tintos, y son absolutamente necesarios para su estructura.

Los taninos provienen de las pepitas y la piel de las uvas, pasándose al vino en el proceso de vinificación, y en menor medida también en el de crianza, pues las barricas de roble también traspasan las propias.

Analizar y evaluar la calidad de los taninos de los tintos en boca es necesario para conocerlos en profundidad. Los taninos nos transmiten el nivel de maduración de las uvas, la estructura del vino, la calidad de la madera donde se ha criado y también nos permite averiguar qué posibilidades de envejecimiento le quedan.

Existen diferentes términos para referirse a los taninos:

Tanino noble: Es gustoso, con un paso por boca suave, evolucionado, lo aportan variedades de uva nobles y lo encontramos en grandes vinos vendimiados en el momento de maduración justo, junto con crianzas en barrica de calidad.

Tanino amargo: Se encuentra en variedades de uva económicas y en vinos de baja acidez. Cuando lo saboreamos provoca un taco desagradable en la boca.

Tanino ácido: Como su nombre indica son ácidos y los encontramos en vinos mal elaborados.

Tanino rugoso: Es de carácter astringente y duro. Lo encontramos en vinos que aún se encuentran en evolución, y que el tiempo los irá puliendo a medida que envejeczan.

Tanino vegetal: El tanino vegetal viene de las uvas que han madurado de forma irregular, o vendimiadas cuando estaban verdes.