

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

Chef: Andrea Del Rosario Henning

Fonseca

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Enología II

Tema: Características

Grado: 5to cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 15/04/2021

Villa flores, Chiapas

CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS DE LOS VINOS

En este momento confirmamos lo que intuíamos en la fase visual y olfativa, además de descubrir cosas nuevas sobre el vino. Toda la fuerza o delicadeza de sabor que nos transmite su color y aroma deberá notarse ahora en la boca. Cuando hayamos probado el vino, éste nos habrá revelado todo lo que llevaba dentro. La boca es la cavidad donde se llevan a cabo las funciones de masticación e insalivación. También se encuentra en ella el sentido del gusto. Prácticamente todas nuestras papilas gustativas, cuyo número puede oscilar entre 500 - 10.000, están localizadas en la lengua, y cada una de ellas está preparada especialmente para detectar uno de los elementos básicos del gusto.

Los fisiólogos han detectado cuatro: dulce, ácido, salado, amargo y los expertos no acaban de ponerse de acuerdo para incluir alguno más, como graso o metálico, aceitoso, alcalinos, además de uno llamado umami que tendría en el glutamato mono sódico su máximo

Analizar el vino en la boca

En esta tercera fase, la gustativa, podemos apreciar muchas particulares 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 utilizamos 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 el 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.

Ácido cítrico: zumo de limón, pomelo o naranja

Ácido láctico: leche o yogur

Ácido cítrico: vinagre

Ácido carbónico: bebidas con gas

Es importante prestar atención al nivel o cantidad de acidez que presenta un vino:

Si la acidez es alta, puede ser debido:

- Una vendimia antes de alcanzar el momento óptimo de madurez.
- Uvas que hayan recibido una cantidad limitada de horas de sol.
- Un año climatológicamente insuficiente en luz solar para alcanzar la madurez de la uva.
- Adicción elevada de ácido en mosto o vino.