

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 12 DE ABRIL DEL 2021

Sustancias volátiles

Los compuestos volátiles son la base del olor del vino, pero no todos los que contribuyen al aroma del vino no todos lo hacen en igual extensión.

Hay que tener en cuenta que no todos los compuestos volátiles contribuyen al aroma del vino, pues muchos de ellos no presentan ninguna sensación olfativa. También hay que considerar que entre los compuestos que contribuyen al aroma del vino no todos lo hacen en igual extensión.

Hay infinidad de sustancias volátiles en un vino, pero estas tienen que estar en el medio idóneo para ser percibidas. Es por ello que dentro de su volatilidad se pueda hablar de la intensidad.

Sustancias fenólicas

Los ácidos fenoles son importantes en la evolución del color de vinos blancos, ya que pueden oxidarse dando lugar a tonos pardos. Son compuestos incoloros. Los estilbenos por el contrario no tienen relevancia con el color, pero si son importantes para la salud.

Como los antocianos y taninos. Proporcionan olor, color, astringencia y sabor amargo al vino. Los polifenoles totales son muy importantes en los vinos tintos, ya que están relacionados con su capacidad de envejecimiento. Así, en función de los polifenoles totales se puede tomar la decisión de destinar un vino a consumo inmediato (vino joven) o convertirlo en Crianza, Reserva o Gran Reserva.

Equilibrio de sabor y colores

Diremos por tanto, de una manera general, que un vino en equilibrio debe cumplir la siguiente ecuación:

$$\text{DULZOR} = \text{ACIDEZ} + \text{AMARGOR}$$

De tal forma que, cuando la sensación dulce aumenta, hace disminuir o atenúa la suma de las sensaciones acida-amarga, y viceversa.

En cuanto al tipo de vino, el equilibrio de sabores en los **vinos blancos y algunos rosados** se presenta normalmente solo en dos dimensiones de la ecuación anterior: **acidez-dulzor**, debido a que la mayor parte de blancos no presentan amargor. En consecuencia, su equilibrio resulta más sencillo de detectar.

Por el contrario, los **vinos tintos y algunos vinos blancos o rosados**, se manifiestan en tres dimensiones, donde además de las anteriores, aparece la sensación de **astringencia-amargor**.

Maridaje

Encurtidos y frutos secos: combinan con vinos generosos, como los **vinos de jerez** en sus variantes, el oporto y madeira pasados por barrica y el marsala italiano.

Quesos: en general, es posible asignar a los **quesos tiernos y grasos los vinos blancos con cuerpo** o bien secos ligeros, e incluso algo dulce que sea suave; para los **quesos azules**, potentes de aroma y sabor, lo mejor es escoger **tintos de tono ligero pero afrutado, como Sabiyano**, o bien tintos medios, es decir variedades potentes, pero **sin barrica**; y los **quesos curados y muy curados** aceptan, en cambio, los **tintos potentes y maduros, pasados por barrica**.

Ensaladas: tanto el **rosado como el blanco seco** con aroma frutal, pero no los vinos con toque dulce.

Paellas y arroces: **blancos ligeros y secos**, con aromas frutales, pero no demasiado dulces. Otra opción es usar **tintos ligeros de grado bajo**, pero con aromas y algún **penedés**.

Mariscos: los **vinos blancos** casan en general a la perfección con el marisco, **incluso los dulces y florales como el albariño**, por ejemplo, **el Calazul**. Desde blancos secos y ácidos, a otros untuosos y pasados por barrica, e incluso rosados.

Carnes: las **carnes rojas** casan perfectamente con **vinos curtidos y maduros como los riojas y riberas**, por lo que acompañar estas carnes con un **Guardiano** o un **Noctámbulo** sería ideal; las **carnes blancas** maridan bien con **vinos blancos secos, pero no ácidos**; y las carnes frías funcionan perfectamente con blancos secos y tintos ligeros.

Pescados: los **pescados blancos** combinan bien con los **blancos secos ácidos o los rosados**; y los **pescados grasos** casan con **vinos blancos mediterráneos o con tintos ligeros**.

Legumbres: son un gran maridaje para el **vino tinto**, como por ejemplo, la referencia **Usted**, y su elección dependerá de su intensidad.

Postres dulces: para disfrutar de un momento dulce, es preciso elegir un **vino dulce**. **El moscatel, la mistela o la malvasía**, pasando por un **riesling alemán**

de grado, un **sauternes francés** o un **tokaji húngaro** son perfectos para los postres.

Chocolates y postres de cacao o café: en este caso, un **vino potente y con cuerpo**, no demasiado afrutado, como **Peccatorum**, es la elección adecuada.