

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

---



**Lic. Gastronomía**

**Chef: Andrea Del Rosario Henning**

**Fonseca**

**Alumno: Luis Antonio Solís Pérez**

**Materia: Enología II**

**Tema: Características Gustativas**

**Grado: 5to cuatrimestre**

**Grupo: ``único``**

**Fecha: 15/04/2021**

**Villa flores, Chiapas**

## CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS

**Sustancias volátiles:** De la misma manera que con las sustancias gustativas, los olores se refuerzan y se diluyen. Pero sin duda, estas sustancias volátiles, aunque sean muy difíciles de reconocer por separado, juegan el papel más determinante en la tipicidad, son las que dan al vino personalidad.

El aroma del vino es el resultado de una larga secuencia de transformaciones químicas y bioquímicas, que comienzan en el propio grano de uva con la síntesis de precursores del aroma y de algunas moléculas que van a tener un gran impacto en el aroma varietal de muchos vinos; continua con la generación de nuevos compuestos odorantes durante la fermentación alcohólica y malo láctica a partir de precursores no odorantes presentes en el mosto, y termina con la génesis del llamado aroma terciario durante la maduración y el envejecimiento de los vinos.

Por medio de una cromatografía se han llegado a detectar más de 500 picos, y unos 60 han sido identificados. Por otro lado, no son solo específicos del vino: también se encuentran en la sidra, la cerveza, el queso, lo que delata que proceden en gran parte de las reacciones comunes en el metabolismo celular.

En un vino hay ácidos, sales, azúcares y compuestos fenólicos, dotados cada uno de ellos de un gusto particular. Entre ellos se potencian y a la vez se diluyen. Hay que pensar que están en concentraciones muy diferentes. Entre todos componen el esqueleto del vino. Por otro lado hay sustancias volátiles susceptibles de liberarse más o menos fácilmente en la copa o en la boca. Pertenecen a las familias químicas de los alcoholes, aldehídos, ácidos volátiles, acetatos y diversas combinaciones.

De la misma manera que con las sustancias gustativas, los olores se refuerzan y se diluyen. Pero sin duda, estas sustancias volátiles, aunque sean muy difíciles de reconocer por separado, juegan el papel más determinante en la tipicidad, son las que dan al vino personalidad

## **Sustancias fenólicas:**

El color del vino es uno de los aspectos organolépticos más importantes. Con él podemos tener una idea de la edad, concentración tánica, estado de conservación e incluso adivinar algunos defectos. El color del vino tinto procede de unos pigmentos que se encuentran en el hollejo de la uva, y también en la pulpa de algunas variedades tintoreras, los antonianos. Estos pigmentos son compuestos fenólicos. Dentro de los estilbenos, el compuesto más importante es el resveratrol en la forma de derivado glicosilado (es decir, unido a un azúcar). Aparece en toda la planta pero sobretodo en la piel del fruto y las semillas. Por esta razón es mayor su concentración en tintos que en blancos.

Gran importancia como antioxidante y como sistema de resistencia de la planta frente al ataque de algunos hongos. Estudios recientes parecen demostrar que un consumo moderado y habitual favorece el sistema cardiovascular al disminuir los niveles de colesterol y triglicéridos.

**Equilibrio de sabores y colores;** Los aromas primarios proceden de la uva. Estos aromas también se concentran en los hollejos y por tanto, dependen de la variedad, de la zona de cultivo, del tipo de clima (los cambios bruscos de temperatura entre el día y la noche son beneficiosos para el aroma) o el momento escogido para la vendimia (uva más o menos madura). Se agrupan en aromas frutales y florales y se perciben en el momento de servir el vino, antes de agitar la copa.

Los aromas secundarios se originan durante la fermentación. Son aromas distintos de los propios de la uva y en la copa dominan sobre ellos. Una mayor concentración de azúcar en la uva produce más aromas secundarios. Los aromas terciarios, conocidos como bouquet se generan durante la crianza y son propios de los vinos criados en barricas de roble y madurados en botella. La madera, a su vez, cede sus propios aromas. Este bouquet de crianza es más notable en barricas de roble nuevas, concediendo al vino

notas aromáticas como canela y vainilla. La maduración en botella provee al vino de otros aromas terciarios que hacen su aparición por el denominado “proceso de reducción”, reacción química que se produce en el vino al envejecer herméticamente cerrado en la botella al abrigo del aire.

Así, estos últimos aromas terciarios son los únicos que podemos esperar en vinos blancos y rosados consumidos en su juventud. Las sustancias sápidas producen cuatro sabores elementales: dulce, ácido, salado y amargo. En el sabor dulce intervienen dos grupos de sustancias: azúcares que provienen de la uva y no fermentan y los alcoholes, resultado de la transformación de azúcares en la fermentación.

**Maridaje;** Prácticamente la totalidad de veces que consumimos vino lo hacemos con comida y platos típicos: hablamos entonces de MARIDAJE DE VINO. Esto nos aporta dos ideas claras: la primera que vino y comida van bien juntos, la segunda que hay millones y millones de combinaciones posibles entre las que elegir. Como es lógico, alguna de estas combinaciones serán magníficas, otras no tanto, y muchas otras, igualmente, no serán adecuadas. Combinaciones: acidez, azúcares, alcohol, taninos. A un vino le pasa igual, y su sabor es función de su combinación de ácido, alcohol, taninos y azúcares. Presentamos, a modo de sencillas reglas de maridaje, algunas claves sobre los efectos que tiene sobre la comida vinos con alguno de los anteriores rasgos marcados:

Un vino ácido (blancos, rosados y algunos tintos) puede compensar una comida grasa. También pueden hacer que la comida parezca más salada, y el vino parecerá menos ácidos si se beben con comidas dulces.