vinetur

¿Cuál es la diferencia entre aroma y olor del vino?

El aroma de un vino puede percibirse oliéndolo y probándolo al degustarlo

jueves 14 de enero de 2016



El olor es una propiedad objetiva, es decir es intrínseca a la materia y se define como la sensación resultante de la recepción de un estimulo por el sistema sensorial olfativo. El olor es el objeto de percepción del sentido del olfato.

Sin embargo el cuerpo humano es capaz de diferenciar sustancias muy similares (con estructura molecular parecida) y percibir concentraciones muy bajas. Percibimos y olemos a través de la “región olfativa”. Esta zona se encuentra en la parte superior de

la nariz y está comunicada con la boca. Por tanto, existen dos vías para llegar a la región olfativa: externamente a través de la nariz, e internamente por la zona retronasal.

Es decir el aroma de un vino puede percibirse oliéndolo y probándolo al degustarlo, dicho de otra manera con la nariz y con la boca. De este modo podemos afirmar que el aroma es un propiedad subjetiva, extrínseca a la materia, o conjunto de sensaciones captadas por el sentido del olfato de manera global.

Ahora bien, veamos de que sensaciones perceptivas hablamos cuándo definimos olor y aroma en el vino.

El aroma

Está formado por las sustancias olorosas que provienen directamente de la uva. Es directamente reconducible a las sensaciones encontradas en la degustación de la uva de la cual el vino se ha originado.

Resulta evidente que el aroma aparece con más intensidad en los vinos en los cuales la técnica de vinificación (fermentación, conservación, etc.) ha salvaguardado mayormente las características de frescura originales. En particular en los vinos naturalmente dulces como el y aquellos derivados de uvas aromáticas. Percibimos el aroma original de la uva con intensidad y frescura variable de vino a vino.

El olor

El olor está formado por sustancias volátiles que tienen el origen en la uva (pre-fermentación) y de sustancias que se originan como productos secundarios de la fermentación del mosto y de la refermentación del vino.

En cuanto se refiere a la uva son en la práctica dos las características conferidas al vino.
La primera es la sensación de afrutado, debida al justo grado de maduración de la uva (pre-fermentación). Es una sensación que recuerda a la fruta fresca, en particular a la manzana.

La segunda es la sensación de olores naturales que provienen de la uva pero que en la uva no son perceptibles como tales, por ejemplo el pimiento verde, panadería, tabaco.... Estos olores se evidencian con la fermentación y son por tanto expresiones de las características varietales de la uva.