vinetur

Ejercicios para entrenar los sentidos y aprender a catar vino

Si eres de los que bebes un trago y afirmas sonriendo 'sabe a vino', entonces esta serie de recomendaciones son para ti. Aprenderás a entrenar tu paladar y descubrir todos los sabores y matices del vino

miércoles 28 de diciembre de 2016

El estilo de vida y la comida procesada han hecho que nuestros sentidos se vuelvan perezosos y no nos fijemos en los matices que nos aportan.

La información que captamos a través de los sentidos, el gusto y el olfato, se realiza a menudo de manera inconsciente, sin percatarnos de ella y no la almacenamos. Podemos afirmar que existen regiones en nuestro cerebro que, literalmente, no usamos.

La buena noticia es que es posible ejercitar estas áreas del cerebro a través de una cata consciente del vino, tal y como se recoge en la siguiente gráfica que hemos desarrollado tras varias catas realizadas con diferentes tipos de vinos de bodegas Torres, la marca de vinos con mayor catálogo de vinos de calidad de Europa.

CLAVES PARA

MEJORAR EL SENTIDO DEL GUSTO



01

HUELE POR SEGUNDA VEZ

Huele varias veces el vino y concentrante en sus aromas. Aprende a diferenciar aroma de gusto.

02

SABOREA MUY DESPACIO

Reduce la velocidad y presta atención. Cuanto más tiempo esté el vino en boca, más podrás saborearlo. Deja más tiempo también entre sorbo y sorbo.

03

PRACTICA LA VISUALIZACIÓN

Cierra los ojos y visuliza mentalmente los aromas en sus correspondientes frutas. La realidad se conforma por la representación mental que hacemos de nuestros sentidos.

04

PROFUNDIZA EN EL VINO

Al primer sorbo el vino nos ofrece un sabor dominante, ácido o amargo, habitualmente. Presta atención a su intensidad y podrás reconocer sabores secundarios, más sutiles.

05

CATA MÁS DE UN VINO

Cuando cates vinos comparando, te concentrarás rápidamente en sus diferencias o similitudes. La cata comparativa mejora tu registro de sabores. Es más difícil valorar sólo un vino que al compararlo con otros.

LOS SABORES

EL VINO EN LA BOCA

1. La dulzura. La dulzura se determina por la cantidad de azúcar. Pero, ¿Cómo distinguirla? Los seres humanos percibimos la dulzura en la punta de la lengua, lo que provoca que la primera impresión de estos vinos sea una sensación de hormigueo en la punta de lengua.

2. Acidez. La acidez hace referencia al conjunto de los ácidos naturales del vino. Tienen una mayor presencia en los vinos cultivados en climas fríos. Se reconocen en los mejores vinos por una fuerte sensación de hormigueo en los laterales de la lengua, dejándola áspera, y por provocar irritación en los labios.

3. Los taninos. Las taninos añaden amargura al conjunto del vino. Se trata de un elemento esencial en los mejores vinos. El sabor amargo de los taninos se identifica en la parte interior de la boca provocando que la lengua se seque. Además, después de tragar el vino persiste una sensación amarga en la boca. Si perdura esa experiencia durante más de un minuto, es que nos encontramos ante un buen vino.



4 La fruta. Muchos de los mejores vinos poseen sabores frutales. Este tipo de vinos se suelen confundir con los