vinetur

7 essential sensations in the mouth

En la boca se producen sensaciones físicas que completan el sabor percibido, constituyendo un conjunto de sensaciones conocidas como pseudotáctiles

martes 31 de enero de 2017



En la boca, además del gusto, también se perciben otro tipo de sensaciones, que son calificadas como de tacto, especialmente en los labios donde debido al gran número de terminaciones nerviosas constituye una zona hipersensible a este estímulo, así como también en menor medida en la epidermis de la lengua y también de los carrillos, donde se detectan aspectos de los alimentos como son la textura, granulometría, calibre y viscosidad de las partículas contenidas en los mismos.

Comprimiendo la lengua contra el paladar, o los carrillos, o incluso la parte interior de los dientes, el catador puede evaluar todos los parámetros físicos de las partículas contenidas en los líquidos o en los alimentos sólidos.

Sin embargo también en la boca se producen otras sensaciones físicas diferentes al tacto. Para descubrir cuáles son preguntamos a Bodegas Nairoa, productores del popular vino Ribeiro **Val de Nairoa**.



En sentido estricto estas sensaciones, que completan e incluso complementan los sabores percibidos, constituyen un conjunto de sensaciones conocidas como pseudotácti les, donde en el análisis sensorial de los vinos cabe destacar las siguientes: temperatura, calidez, frescura, picor, astringencia, untuosidad y cuerpo.

1. Temperatura.

La temperatura juega un importante papel en la cata de los vinos, pues por una parte influye notablemente en la apreciación de los aromas desprendidos en la fase olfativa, y por otra parte también interfiere en la apreciación de los sabores, donde el frío o el calor puede acentuar o mitigar las sensaciones gustativas dulces, ácidas, saladas o

amargas.

En este sentido, es de destacar la gran importancia que tiene la temperatura de los diferentes tipos de vinos en el análisis sensorial de los mismos.

2. Calidez.

Esta sensación nada tiene que ver con la temperatura de servicio del vino, sino que más bien obedece a la reacción de las mucosas, que salvo la lengua, tapizan interiormente la cavidad bucal, frente a la presencia del alcohol, produciendo una sensación ardiente comparable con la ingestión de un líquido caliente. Los vinos más alcohólicos son siempre más cálidos, e incluso cuando su contenido alcohólico es muy elevado, pueden llegar a ser "ardientes", como en el caso de la cata de los alcoholes o aguardientes.



3. Frescura.

Es la sensación opuesta a la anterior y donde tampoco la temperatura del vino tiene influencia, ya que las mucosas bucales ofrecen esta característica sensación frente a la presencia de los ácidos. En muchas ocasiones los vinos con un cierto nivel de acidez se califican como "frescos".

4. Picor.

El anhídrido carbónico disuelto en pequeñas cantidades en los vinos tranquilos o en los vinos de aguja, espumosos y gasificados, producen en la lengua y en las mucosas bucales una característica sensación táctil de picor, debida a la formación de burbujas de este gas sobre las mismas, y acompañada de otrás sensaciones de frescura y acidez, comunicando a los vinos unos caracteres sensoriales de juventud, y todo ello en mayor o menor grado en función del nivel de gas carbónico contenido en los vinos, que incluso pude llegar a ser desagradable cuando la sensación es muy intensa.



Precisamente los vinos de aguja, con un contenido en anhídrido carbónico inferior a los vinos espumosos o gasificados, reciben este nombre por la sensación de picor que produce en la boca.

5. Astringencia.

La astringencia o aspereza de los vinos es una sensación típicamente táctil, donde los polifenoles que contiene el vino, y especialmente los taninos, coagulan la mucina de naturaleza proteica contenida en la saliva, perdiendo esta su poder lubricante, y entonces la lengua roza contra el paladar produciendo una sensación de aspereza a veces desagradable y acompañada de un sabor amargo producido por estas mismas sustancias.

Una buena prueba de esto, es el coágulo de saliva que se produce en la boca, cuando se cata un vino tinto suficientemente tánico y se escupe sin ingerirlo.

La intensidad de esta sensación depende como es lógico del nivel en polifenoles de los vinos, pero también existen diferentes matices en función del tipo de taninos que contienen. Así, si los taninos se encuentran poco polimerizados, como en el caso de los localizados en las pepitas, entonces decimos que son muy 'reactivos' y coagulan una gran cantidad de mucina, produciendo entonces una sensación muy astringente; sin embargo cuando los taninos se encuentran polimerizados, bien entre ellos o bien con otras sustancias, como son los polisacáridos o los antocianos responsables del color rojo, entonces la sensación de astringencia disminuye y aparece además otra de cuerpo o volumen, denominándose entonces como taninos 'grasos o dulces' de buena calidad y propios de los grandes vinos o añadas, encontrándose éstos en los hollejos de la uva o también formados durante la crianza de los vinos.

6. Untuosidad.

Se trata del concepto opuesto al de astringencia, donde el alimento o el líquido ingerido refuerza la acción suavizante de la saliva, depositándose por encima de la lengua en una lámina lubricante, que facilita el deslizamiento de la misma sobre los tejidos de la cavidad bucal.

Se trata por lo tanto de una sensación pseudotáctil agradable, destacando entre otras sustancias las siguientes: azúcares, polialcoholes (glicerina), polisacáridos, ácidos grasos, etc., estando considerados todos ellos como compuestos de calidad en la composición de los vinos.



7. Cuerpo.

Esta sensación es bastante compleja, pues interviene la suma de las pseudotáctiles descritas anteriormente, en el sentido de percibir en la boca un estímulo de volumen o carnosidad, como si el vino se comportase como algo denso, sólido o semisólido. La intensidad de los cuatro posibles sabores, junto a la temperatura, astringencia y untuosidad del vino, comunican una sensación más intensa de cuerpo; siendo posiblemente el extracto del vino, el parámetro que mejor indica de manera analítica esta sensación. Algunos autores definen precisamente el cuerpo, como el conjunto de sensaciones que diferencian en la boca un vino tinto de otro blanco seco.