vinetur

Cómo catar un aguardiente de orujo

La temperatura de servicio para el aguardiente de orujo es entre 8 y 10 ºC y para el envejecido entre 15 y 18 ºC.

jueves 7 de mayo de 2009

ESCRITO POR VINOGALLEGO.COM



La vista

El examen visual asume un papel notable por cuanto el consumidor y el catador le dedican una primera mirada. Se valora la transparencia y el color, determinando este último la tonalidad y la intensidad. También la fluidez, no condicionada por la presencia

de glicerina, sino por la riqueza alcohólica, aunque no tiene un gran peso.

- La transparencia. El aguardiente debe ser perfectamente transparente. En el vocabulario de la degustación se usan los términos brillante, cristalino, muy limpio. Cuando esta virtud disminuye por la presencia de partículas, los adjetivos usados en escala descendente son: limpio, claro, velado, opalescente, lechoso, turbio.
- El color: tonalidad e intensidad. El aguardiente de orujo vendrá definido como incoloro o blanco, aunque este último término es impropio. Todos los aguardientes nacen incoloros y es el hombre quien los viste de distintos colores.

Los aguardientes de orujo jóvenes son incoloros; los envejecidos tienen una tonalidad que varía desde el pajizo hasta el ámbar cargado.

El olfato

Es el sentido más importante para enjuiciar un aguardiente de orujo. La fuerte concentración de alcohol etílico hace más volátiles ciertas sustancias y permite al olfato trabajar con sensaciones amplificadas respecto a las encontrables en el vino y otras bebidas fermentadas. Pero paralelamente, con la complicidad de otras sustancias punzantes, el alcohol etílico provoca una agresión fuerte sobre los sensores olfativos.

Análisis olfativo y retrogusto

El examen olfativo comprende dos fases distintas de igual importancia. En la primera las sustancias olorosas llegan a la mucosa olfativa por vía nasal directa. La segunda se produce cuando se degusta el aguardiente de orujo, o sea, por vía retronasal. El alcohol por vía retronasal es menos molesto y permite evidenciar la armonía y la amplitud del bouquet de un aguardiente.

Aromas

- Primarios: procedentes de la variedad de uva. Variedades de uvas aromáticas darán lugar a aguardientes de orujo aromáticos.

- Secundarios: procedentes de la fermentación de los azúcares en alcohol por acción de las levaduras. También se incluyen algunas sustancias que se forman durante la destilación. Los orujos jóvenes que no proceden de variedades de fruto aromático son orujos con aromas secundarios principalmente.
- Terciarios: son los formados durante la permanencia del aguardiente en envases de madera, con la creación de nuevos compuestos (ésteres) y el enriquecimiento del destilado con las sustancias olorosas extraídas de la madera.
- Cuaternarios: debidos a la aromatización del aguardiente de orujo. Predominan las sustancias olorosas aportadas por el vegetal o vegetales sobre las propias del aguardiente.

El aroma del aguardiente de orujo puede describirse haciendo referencia a sensaciones percibidas durante la vida cotidiana producidas por sujetos con un olor definido: frutas, disolventes, humo, jabón, etc., o en situaciones particulares: el monte, el aire después de un temporal, etc.

Es necesario reconocer en primer lugar los defectos y después las sensaciones de buena calidad.

Defectos

- Mohos: provenientes de orujos en los que se han desarrollado hongos, o de instalaciones en mal estado higiénico.
- Ácido: cuando en los orujos se han desarrollado bacterias acidificantes. Pero también ha podido haber una mala destilación con una equivocada separación de cabezas. Entre las sustancias que provocan este defecto se encuentran el acetato de etilo y el acetaldehido.
- Huevos podridos: cuando en la fermentación de orujos se producen anhídrido sulfuroso y mercaptanos.
- Humo y quemado: anomalía frecuente en aparatos discontinuos de fuego directo, en los que se produce un sobrecalentamiento de los orujos con formación de furfurol.
- Cabrón: cuando los azúcares de los orujos sufren fermentaciones con formación de ácido butírico y butirato de etilo.

- Cera, sebo, sudor: debidos a mala conservación de los orujos y a la destilación mal realizada.

Virtudes

- Hierba: sensación debida al aldehido acético y al acetal. Se forman durante la conservación de los orujos.
- Manzana, plátano, fresa: agradables olores afrutados aportados por ésteres acéticos: propionato, butirato y caprionato de etilo.
- Frutas exóticas: olor debido a la presencia de los ésteres etílicos de los ácidos capróncio, caprílico y cáprico.
- Avellana: olor a cuya composición contribuye el hexanol.
- Jacinto: debido a la presencia de fenilacetaldeido.
- Rosa: debido a la presencia de acetato de feniletilo.

Parámetros de valoración del aroma

En el aguardiente de orujo valoramos sensaciones percibidas por vía nasal directa y elementos que llegan por vía retronasal. El aroma se valora según los siguientes parámetros.

- Intensidad: valoración de la cantidad de aroma sin preocuparse de su calidad.
- Finura: es el parámetro que exige juicio sobre la calidad de las sensaciones.
- Franqueza: con este parámetro se juzga el grado de limpieza de las sensaciones percibidas.
- Fragancia: es el parámetro utilizado para valorar la complejidad, la armonía y lo completo del bouquet. En la valoración de la fragancia no se consideran sensaciones negativas.
- Persistencia: es otro parámetro cuantitativo; indica el tiempo de percepción de sensaciones olfativas debidas al aguardiente después de su degustación.

El gusto

El sentido del gusto percibe cuatro sabores: dulce, amargo, ácido y salado. La lengua, verdadero detector de los sabores, está dotada también de sensibilidad táctil.

El gusto no es tan importante para el aguardiente de orujo como para otras bebidas como el vino.

Con una graduación alcohólica comprendida entre 37,5 y 50 % vol., en un sorbo de aguardiente no hay, de inmediato, ningún placer. El alcohol provoca una sensación dolorosa (un latigazo), tiende a deshidratar la mucosa secando la boca. Solo después del choque inicial comienzan a percibirse sensaciones de calor y los verdaderos sabores presentes en el aguardiente de orujo.

En la práctica las sensaciones se reducen a dos: dulce y amargo, estando ausente el salado. El ácido no es percibido como tal por estar enmascarado por la agresividad alcohólica con la que actúa sinérgicamente.

- *El dulce*: se percibe en la parte anterior de la lengua y es debido al alcohol. En los aguardientes de orujo envejecidos también a los azúcares que se forman por la escisión de la lignina.
- *El amargo*: se percibe en el fondo de la lengua y puede ser producido por algunos ácidos como el propiónico y butírico, por el cobre cedido por los alambiques y en los aguardientes de orujo envejecido, por los polifenoles extraídos de la madera.
- *El ácido*: el aguardiente de orujo contiene numerosos ácidos orgánicos y, durante el envejecimiento éstos aumentan. A pesar de su presencia es difícil advertir en la parte externa del borde de la lengua el sabor ácido. Aunque no se perciba claramente, el sabor ácido participa en la estructura gustativa del aguardiente y, por tanto en el equilibrio.
- *El salado*: el destilado al salir del aparato de destilación no tiene ningún elemento de gusto salado. De aparecer un gusto salado (por la utilización de agua desmineralizada con sales) éste no debe considerarse como elemento positivo, teniendo en cuenta que además refuerza el gusto amargo, produciendo desequilibrio.

La armonía, es la mayor expresión de calidad de un aguardiente desde el punto de vista gustativo.

La cumbre la representa un aguardiente que invada la cavidad bucal sin violencia alguna y se expresa en una agradable sensación de calor para terminar después en una sucesión de aromas.

El servicio

A la hora de consumir un aguardiente de orujo debemos tener en cuenta dos factores importantes: la temperatura de servicio y la copa.

- *La temperatura*: La temperatura de servicio para el aguardiente de orujo es entre 8 y 10 ºC y para el envejecido entre 15 y 18 ºC. El aguardiente de orujo no debe servirse a temperatura ambiente ni excesivamente frío. Cuando se sirve a temperaturas altas, el aroma se descompone, se vuelve desarmónico. En boca se percibe violentamente la fuerza alcohólica no permitiendo disfrutar de las sensaciones aromáticas. Si se sirve muy frío, muchos aguardientes se vuelven grasos, impidiendo evidenciar caracteres en la fase olfativa.
- *La copa*: La elección de la copa es importante a la hora de degustar un aguardiente de orujo. Respecto a la forma, las copas con forma de lira o tulipa parecen las más adecuadas, especialmente si se trata de aguardientes de orujo jóvenes. El cuello de flauta -ni muy estrecho ni muy alto- es apropiado para una buena valoración de los aromas. Algunos aguardientes, con un largo envejecimiento, pueden degustarse sin problema en copas tipo balón.