vinetur

Los 10 aromas más frecuentes de los vinos blancos

Nunca vamos a encontrar aromas o sabores en un vino si antes no los hemos descubierto sensorialmente en reiteradas oportunidades de manera atenta y consciente

martes 30 de abril de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando tenemos una copa de vino en la mano sin ni siquiera quererlo se activan todos nuestros sentidos. Sobre todo, los sentidos ocasionales como el gusto y el olfato, ya que a menudo están en reposo. La vista y el oído son nuestros sentidos afinados ya que

están activos durante todos nuestros días.

Aunque cabe aclarar que el sentido del olfato aunque muchos crean que no lo tienen del todo entrenado o ejercitado es el único sentido que trabaja las 24 horas del día y los 365 días del año, ya que es nuestro único sentido de alerta.

Es decir, podemos estar tranquilamente dormidos y despertarnos debido a un fuerte olor a quemado gracias a que nuestro sentido del alerta, basado en el olfato, nos despertará.



Entonces, copa en mano, la cata del vino pone en juego una serie de estímulos sensoriales que son los componentes aromáticos y los sabores del vino. Cuando estos componentes están presentes en una cantidad suficiente, tienen la facultad de excitar o estimular las terminales sensibles de las células nerviosas de nuestros sentidos. Este reflejo se denomina sensación. Y es esta sensación la que provoca, cual efecto mariposa, una información o señal que llega a las zonas especializadas del cerebro: el centro olfativo y el centro gustativo. Si esa sensación es reconocida, identificada y comparada con otra información memorizada o aprendida previamente, aparece la percepción. La sensación es totalmente inconsciente, la percepción todo lo contrario.

Esto quiere decir que nunca vamos a encontrar aromas o sabores en un vino si antes no los hemos descubierto sensorialmente en reiteradas oportunidades de manera atenta y consciente. Es decir, que nada que nunca hayamos probado podremos descubrirlo en una copa.



Pero, aunque algunos crean que no tienen ejercitado el sentido del olfato ¡no se desanimen! Ya que hay aromas que les aseguro que los han tenido cerca más veces de lo que quizá recuerdan. Por eso para ejercitar y viajar con el olfato siempre recomiendo cerrar los ojos, inhalar, respirar profundamente y volver a inhalar. Les aseguro que el sentido del olfato los llevará con los aromas a recordar sensaciones, lugares y personas más allá del tiempo y el espacio.

10 AROMAS DEL VINO BLANCO

Técnicamente los aromas del vino se clasifican en aromas primarios o varietales (los típicos de cada uva), secundarios (los que aparecen durante el proceso de elaboración) y terciarios (los que aporta la crianza, en el caso que hubiera). Dentro de esta clasificación general recorreremos los 10 aromas básicos o más frecuentes de los vinos

blancos.



Aroma 1: limón. Típico de los vinos blancos que transmite una sensación de frescura. Este aroma al igual que el resto de la gama de los cítricos se encuentra en algunos vinos blancos secos, sobre todo, en los de clima frío, y es muy frecuente en los vinos elaborados con Riesling.



Aroma 2: pomelo. Siguiendo en la familia de frutas blancas y cítricas, el pomelo es un aroma característico de los Sauvignon Blanc debido a la presencia de "nootkatona", una molécula presente en el aceite esencial y en el jugo de la fruta.



Aroma 3: piña. Se suele encontrar en vinos jóvenes, como en los Chardonnay del nuevo mundo. También presente en los blancos licorosos afectados por el hongo

botrytis cinerea (como los Sauternes franceses) y se destaca en los vinos elaborados con la Semillón.



Aroma 4: litchi. Representante de las frutas exóticas en los vinos blancos. Se percibe generalmente en vinos maduros. En los Gewurztraminer alsacianos se puede confundir con el aroma a rosa. También aroma clásico en los Tokays, en algunos Pinot Gris y en vinos licorosos.



Aroma 5: pera. Cuando está presente nos transmite una dulce sensación.Presente en blancos dulces o licorosos, también en algunos Chardonnay o Champagnes de blanc de blancs.



Aroma 6: azahar. Es la nota floral más clásica (y quizá más identificable) en los blancos. El aroma a flor de azahar es generado por la combinación de terpenos como nerol, linalol, citronerol, que son aromas muy presentes en los vinos blancos protagonizados con Riesling, Chenin Blanc, Viognier o Chardonnay.



Aroma 7: miel. Sobre todo, aparece en vinos dulces y licorosos. También en vinos elaborados con uvas sobremaduradas como los vinos dulces generosos protagonizados por Pedro Ximénez y Moscatel. Generalmente la miel se encuentra junto con notas frutales como membrillo, mango o frutos secos.



Aroma 8: mantequilla. Típica nota láctica presente en el vino. El matiz a mantequilla muchas veces está presente en los Chardonnay o los grandes bruts espumosos del mundo. Este aroma se potencia y amplifica en los Chardonnays criados en barricas de

roble.



Aroma 9: tostado. Los aromas tostados provienen generalmente de la crianza del vino en roble. El sutil aroma de pan tostado se puede encontrar también en grandes vinos espumosos, elaborados por el método champenoise (tradicional o de segunda fermentación en botella), cuando permanecieron largamente en contacto con sus levaduras o lías.



Aroma 10: avellana. Cuando está presente transmiteseducción, encanto y finura. Presente en los blancos que provienen de cepas como la Chardonnay. También en numerosos Champagnes, particularmente en los más añejos. Además, se puede encontrar en vinos provenientes del sur de España, como los Amontillados de Jerez.