vinetur

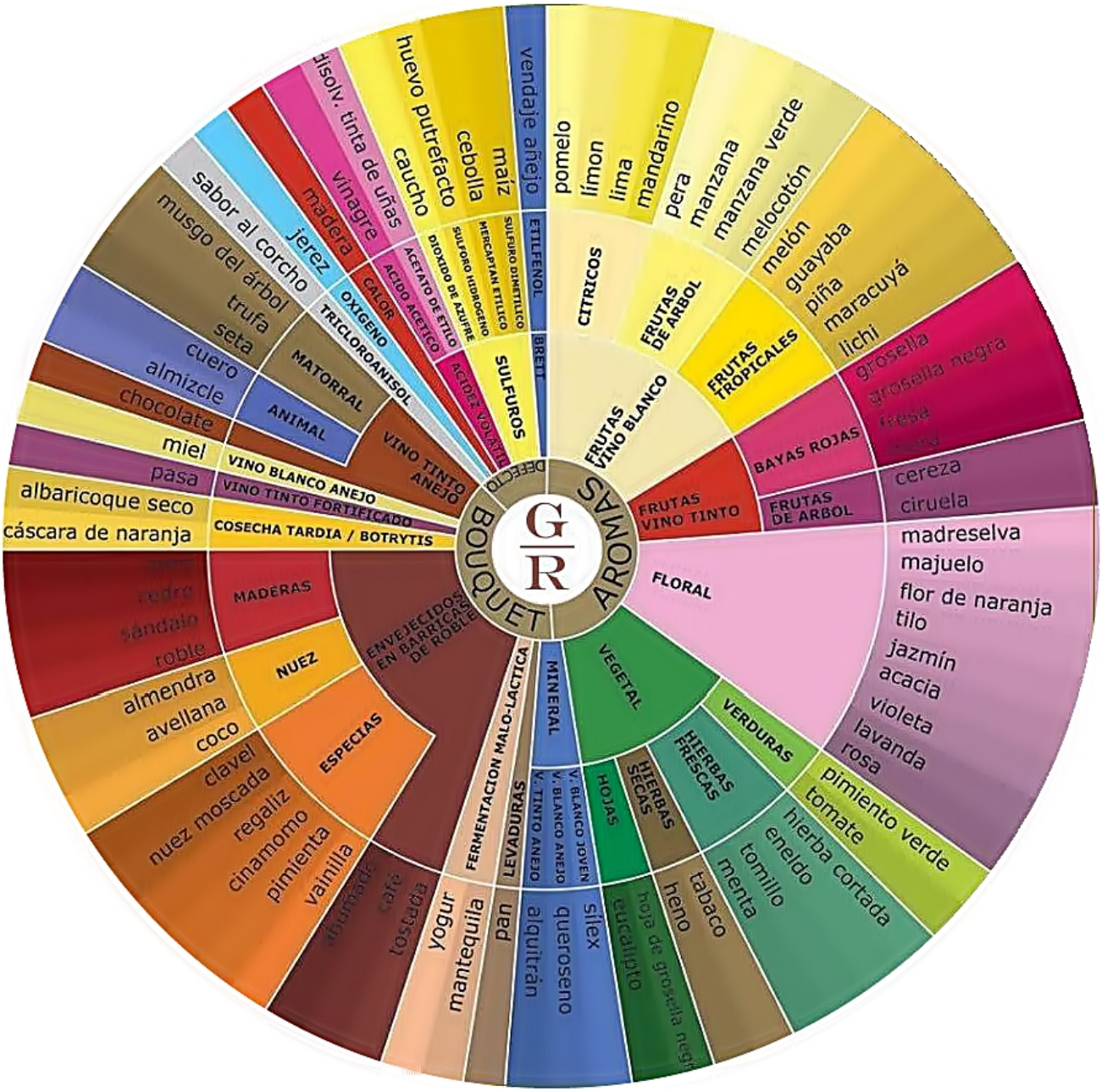
Crea tu propio "kit de aromas" en casa

Una forma sencilla de preparación casera de un kit de algunos aromas del vino para entrenar la nariz

martes 11 de junio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Cada vez que sujeto una copa de vino y me sumerjo en el abanico de aromas que nos regala cada variedad mi memoria sensorial intenta recorrer de norte a sur y de este a oeste la mundialmente famosa rueda de aromas (The Aroma Wheel). Creada por la Doctora Ann C. Noble, profesora de Análisis Sensoriales de la Universidad de Davis, California, la rueda de aromas nos invita a repasar las familias aromáticas y cada uno de los aromas que podríamos descubrir en una copa. Notas vegetales, frutales, florales y minerales son solo el puntapié inicial para que cada familia aromática vaya desplegando subfamilias o categorías para describir las notas aromáticas que podemos llegar a encontrar en todos los vinos del mundo. Suena a mucho ¿no?



A algunos enfrentarse por primera vez a la rueda de aromas les resulta alentador ya que allí aparecen uno al lado del otro todos los aromas que muchas veces encontramos en las copas pero nos cuesta muchísimo no solo reconocer sino identificarlos. Para otros estar cara a cara con la rueda de aromas es muy desalentador ya que en semejante océano de aromas uno puede quedar a la deriva entre tanto oleaje aromático.

Para que la rueda de aromas se convierta en una guía práctica de ayuda para los amantes del vino, hoy vamos a guiarlos en una forma sencilla de preparación casera de algunos aromas del vino para entrenar la nariz. Ya que ningún aroma que esté en la

copa vamos a descubrirlo si no lo habíamos conocido de antemano. Y claro está que, para reconocer aromas en una copa de vino en donde conviven decenas de aromas, se precisa no solo entrenamiento sino mucha concentración.



Entonces ¿qué vamos a necesitar para armar el kit casero de aromas? En primer lugar necesitaremos tener una botella de vino tinto y una de vino blanco de bajo precio (lo más modestos posibles, aromáticamente hablando). Además, lo ideal es armar "los aromas" en frasquitos pequeños (como los típicos de mermeladas en tamaño XS). ¡Algo super importante! Cada uno de los aromas del kit casero serán exclusivamente para entrenar la nariz. No son para beber. Y después de varios días deberán desecharlos. Así que pueden armarlos uno o dos días antes de querer utilizarlos en una cata o cena con amigos para que los aromas queden concentrados y listos para el entrenamiento sensorial.

¡Vamos a empezar con los aromas más clásicos que podemos encontrar en el vino tinto! Los aromas a frutas aparecen por doquier pero muchas veces los mezclamos o quizá nos parece un desafío casi imposible diferenciar cada de ellas. ¡Vamos a elegir la frambuesa, la fresa y el cassis! Para armar la esencia o aroma en casa vamos a colocar 2 frambuesas partidas en dos en 25 ml de vino y las guardamos dentro del frasco. Hacemos lo mismo para preparar la muestra de fresa y para elaborar la muestra de cassis vamos a mezclar 10 ml de jugo de cassis en 25 ml de vino.

¡Ahora vamos al mundo de las especias! Para hacer la esencia de pimienta negra vamos a moler 3 granos de pimienta negra y colocarlos en 25 ml de vino. Es importante moler los granos y no usar pimienta molida ya que cambia rotundamente el aroma al molerla al instante. Para hacer la esencia natural de clavo de olor vamos a sumergir un clavo de olor durante 15 minutos en 25 ml de vino. Y en este caso, se va a retirar el clavo del frasco. Pero las frutas quedarán junto con el vino.



¡Los aromas terciarios muchas veces resultan más complejos de identificar! Sobre todo porque aparecen todos juntos navegando en nuestras copas. Por eso, tenerlos por separado ayudará muchísimo al entrenamiento sensorial. Los elegidos son tabaco, caramelo, chocolate, vainilla, ahumado y café. Para armar la esencia de tabaco vamos a colocar 4 hebras de tabaco en 25 ml de vino. Para la de caramelo, vamos a elegir un caramelo de leche entero y lo vamos a llevar al frasco junto con 25 ml de vino. Para la de chocolate juntaremos 4 ml de extracto de chocolate en 25 ml de vino. Para la de vainilla ¡solo 2 gotas de extracto de vainilla en 25 ml de vino! Ya que es muy intenso el extracto de vainilla. Para el ahumado ¡solo una gota de extracto de humo para cocina en 25 ml de vino! ¡Solo una! Ya que es más intenso todavía que la vainilla. Y por último para la esencia casera de café vamos a moler 3 granos de café y colocarlos en 25 ml de vino.

Ahora bien, vamos a pasar a algunos aromas más frecuentes de encontrar en los vinos blancos. Si hablamos de frutas el pomelo, manzana, piña, melocotón, plátano y maracuyá podrían ser los más representativos. Entonces, vamos a sumar 5 ml de zumo de pomelo junto un pequeño pedacito de cáscara en 25 ml de vino blanco. Para hacer la esencia de manzana vamos a elegir un zumo natural y también juntaremos 5 ml de zumo con 25 ml de vino. Seguimos, con la piña, juntando 4 ml de zumo natural en 25 ml de vino. De melocotón usaremos 15 ml de zumo en 25 ml de vino. Para la esencia de plátano, debemos cortar una tajada de 1 cm y colocarla en 25 ml de vino. Por último, mezclar 1 ml de jugo de maracuyá en 25 ml de vino.



Otros aromas que vendrán más que bien ejercitar son la miel, ya que es muy frecuente en algunas variedades de blancos como en los tardíos. Para hacer la esencia casera debemos mezclar 7 ml de miel en 25 ml de vino. La de mantequilla la podemos hacer con una gota de extracto de manteca en 100 ml de vino (o podemos derretir un poco de mantequilla para hacer el extracto en casa). Y por último, un aroma herbal que es siempre un oasis cuando aparece en el vino: la menta; para lo cual vamos a cortar una hoja y sumergirla en 25 ml de vino.

De más está decir, que siguiendo estos lineamientos pueden armar en casa los aromas que más les gusten o los que más complicados les resulten identificar copa a copa. ¡Ahora solo es cuestión de juntar frasquitos y comenzar a oler!