vinetur

¿Qué es un vino bueno?

miércoles 12 de febrero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Por encima de todo, es un vino que nos gusta y nos apetece beber. **No existe ningún instrumento científico que permita medir la calidad del vino**, por tanto la medida de la calidad depende de nuestros paladares.

Existen patrones de calidad para determinar si un vino es mejor o peor que otro. Estos patrones, establecidos por expertos permiten, por ejemplo puntuar a los vinos en concursos de cata.



¿Cuáles son estos conceptos?

- **Equilibrio**: como su nombre indica, representa el equilibrio entre la acidez, el alcohol, los taninos y el dulzor de un vino. Cuando lo probamos, ninguno de estos 3 componente sobrepasa a los otros. Dicho de otra forma: los taninos y la acidez son elementos endurecedores en el vino (se nota pesado en boca) , mientras que el alcohol y el azúcar son elementos suavizadores. El equilibrio de un vino, es llegar a un término medio entre estos dos aspectos.

Un pequeño juego

¿No te ha quedado lo suficientemente claro? Vamos a experimentar, para aclarar el concepto de equilibrio.

Prepara una taza de té negro bien fuerte. Al beberlo te sabrá amargo. Esto es debido a los taninos.

Añade zumo de limón. El té te sabrá astringente, ya que el ácido del limón y los taninos del té se acentuarán.

Por último ponle mucho azúcar al té, te habrá suave y equilibrado.

Habremos conseguido tener un té equilibrado.

- **Complejidad**: es un vino que a cada sorbo nos sorprende con nuevas impresiones, aromas o sabores.
- **Longitud**: es un concepto que se utiliza para referirse al tiempo que dura el sabor en boca. Un vino que sabe en todo el paladar. Un vino que después de tragarlo, aún perdura el sabor en boca sería un vino con buena longitud (largo). Un vino con final largo, es signo de calidad.
- **Profundidad**: un vino que no nos sabe plano en el paladar, que parece tener varias capas es un vino con profundidad. También signo de calidad.
- **Tipicidad**: este concepto indica si un vino es fiel a su tipo. Sabiendo las características que se les atribuyen a determinadas variedades, podremos determinar si un vino es fiel. Por ejemplo la uva Cabernet Sauvignon tiene aroma típico a pasas.

Espero que os haya gustado y que pongáis en práctica estos conceptos.

Cualquier consulta: perfectanino@gmail.com