vinetur

¿Por qué giramos el vino en la copa?

lunes 24 de febrero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

¿Necesidad o postureo?

Girar el vino en la copa, **es la forma que tenemos para que las moléculas se rompan sobre los poros del cristal, permitiendo que se desprendan más aromas.** De esta forma se consigue una mayor liberación de compuestos volátiles, que entran en contacto con el bulbo olfativo. Así, podemos apreciar con mayor intensidad y complejidad los aromas de los vinos.



Lo interesante en una cata es comenzar oliendo el vino con la copa parada, para poder percibir los aromas primarios, ya que son más volátiles y no necesitan que movamos la copa para percibirlos. Haciéndolo así, no se mezclan con **los aromas secundarios y terciarios, los cuales es necesario percibirlos girando el vino en la copa.**

¿Qué tipos de aromas tiene el vino?

Los aromas en los vinos se clasifican en 3 tipos:

- **Aromas primarios:** los que provienen de la **variedad**.
- **Aromas secundarios:** son los que provienen de la **fermentación,** cuando los azúcares se transforman en alcohol, cetonas, ácidos y aldehídos
- **Aromas terciarios:** generados durante la **etapa de envejecimiento del vino**, tanto en barrica como en botella.

Espero que te haya resultado útil y pongas en práctica el giro de la copa de vino.

¡Verás como descubres aromas del vino que no conocías!

¡Salud!

Para contactar conmigo : perfectanino@gmail.com