vinetur

¿Es un vino dulce o afrutado?

viernes 22 de mayo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Cuando queremos elegir un vino, es importante que podamos expresar cómo nos gusta ese vino, algo que muchas veces no es tarea fácil. El truco está en describir los sabores y aromas que percibimos del vino, con calma. Los gustos del vino se revelan en secuencia, de acuerdo con la parte de la lengua que los detecta.

Los catadores primerizos describen vinos secos como dulces porque confunden los aromas afrutados con dulzor.



¿Qué es el sabor y como lo percibimos?

El sabor es la sensación que producen los alimentos u otras sustancias al entrar en contacto con nuestras papilas gustativas.

El 80% de los componentes químicos de los alimentos los percibimos por el olfato, y solo el 20% restante lo hacen nuestras papilas gustativas de la lengua. Por eso, cuando estamos congestionados no sentimos los sabores casi.

Las papilas gustativas son pequeñas estructuras de la lengua, compuestas por células receptoras que envían señales al cerebro. Una persona tiene unas 10.000 papilas gustativas.

Se conocen cinco sabores: dulce, salado, amargo , ácido y umami. El sabor dulce y salado se detecta en la punta de la lengua, el amargo en la zona posterior, mientras que el sabor ácido y el sabor umami son captados en los laterales y en la zona intermedia de esta.

Una vez que el vino entra en contacto con nuestra boca, penetra en las papilas gustativas a través de los poros que hay en la lengua.

Estas células receptoras envían una señal al cerebro, y este lo transforma en una sensación: el sabor.

¿Cómo distinguirlo?

El **carácter frutal se percibe con la nariz**, y se "huele" con la boca a través de la vía retronasal. Los vinos afrutados son aquellos que, como su nombre indica, nos recuerdan a frutas. Un vino afrutado puede tener notas a fruta tropical, cítrica, etc..

La percepción del dulzor se percibe con la punta de la lengua, apenas entra un vino en la boca podemos percibir si este vino tiene dulzor o es seco. Otra forma de averiguar si el vino es dulce, es contener el aliento cuando cates ese vino, si es realmente dulce podrás apreciarlo. Mientras que un vino afrutado es imposible apreciarlo sin la respiración.

Son conceptos que muchas veces se confunden, pero que con la práctica son muy sencillos de identificar.

Espero que os haya gustado y que los pongais en práctica.

¡A catar se ha dicho!

¡Salud!