vinetur

¿Es un vino ácido o tánico?

miércoles 27 de mayo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

"Este vino me gusta", es muy fácil de decir cuando tienes el vino en la boca. Pero ¿qué pasa si queremos comprar un vino, y no sabemos por cual decantarnos?

Si no podemos probar el vino antes de comprarlo, es importante que sepamos encontrar las palabras justas para describir el vino que nos gusta. Y por otro lado, hay que lograr que el otro nos entienda lo que queremos decir.



Tenemos dos obstáculos:

- **Encontrar las palabras para describir lo que nos gusta**
- **Lograr que la otra persona nos entienda**

Para que el otro nos entienda, no es suficiente con dar nuestra impresión del vino que nos gusta, hay que acertar con las palabras.

Para ello, es tan necesario tener práctica a la hora de catar el vino como tener claros algunos conceptos. Hoy hablaremos de dos conceptos muy importantes a la hora de definir un vino: acidez y tanicidad.

La acidez: todo vino tiene acidez, y esta se debe principalmente al ácido tartárico que está presente en las propias uvas. En los vinos blancos es un factor clave, ya que le da frescura. Esta sensación se percibe a los lados de la lengua.

Los taninos: son compuestos que se encuentran en el hollejo, las semillas, el raspón y en la madera de la barrica (cuando hay crianza). Cuando los vinos se fermentan con los hollejos, hay una mayor concentración de taninos. Por eso los vinos tintos tienen mayor concentración de taninos que los blancos. Notamos los taninos de un vino en boca porque nos dejan una sensación de boca seca y áspera. Esto se nota en los vinos tintos.

Los vinos tintos tiene acidez y taninos, y ambos te dejan la boca seca. Para distinguir de qué se trata debemos prestar atención después de haber tragado el vino. La acidez te hace salivar después de haber tragado (piensa cuando comes un limón, que luego empiezas a salivar), mientras que los taninos te dejan la boca seca y no salivas (como si te hubieras comido una esponja)

Espero que hayan quedado claros estos dos conceptos. Ya sabéis que si tenéis cualquier duda podéis escribirme a perfectanino@gmail.com

¡Salud!