vinetur

Entendiendo el concepto de equilibrio en el vino ¿qué es un vino equilibrado?

La pirámide de la cata: La clasificación de los vinos a través de tres sabores clave

miércoles 6 de septiembre de 2023





Los sabores que un vino libera en nuestro paladar pueden ser la señal más clara de su calidad. Pero, ¿cómo saber si estamos ante una botella de alto nivel? La respuesta se halla en el equilibrio de sus sabores.

La enología, la ciencia detrás del vino, es una disciplina vasta que abarca numerosos aspectos, desde la elección de la cepa hasta las técnicas de fermentación. Sin embargo, en términos más sencillos, un aspecto se alza como crucial para cualquier amante del buen vino: el equilibrio de sabores en la boca.

Entendiendo el equilibrio en el vino

Cuando hablamos de equilibrio en el vino nos referimos a la armonía que debe existir entre las sensaciones que este nos provoca. Las dimensiones sensoriales que se encuentran en este equilibrio son tres: dulce, ácido y amargo. Cada una de estas sensaciones lleva consigo características adicionales que las acompañan. Por ejemplo, la dulzura suele estar relacionada con la untuosidad que el alcohol proporciona al paladar, el amargo trae consigo una sensación astringente o de sequedad por los taninos, y el ácido aporta una sensación de frescura.

Para lograr una comprensión más clara, se puede establecer una ecuación simple que representa este balance:

DULZOR = ACIDEZ + AMARGOR

Esto implica que si la sensación dulce es más pronunciada, debe contrarrestarse con la suma de las sensaciones ácida y amarga, y viceversa.

De esta manera, si un vino muestra una fuerte sensación de astringencia, su nivel de acidez debe ser menor para que no resulte demasiado empalagoso. Sin embargo, si mantiene una acidez adecuada y una notable astringencia, debería existir un grado de dulzura que mantenga el equilibrio.

Tipos de vino y su equilibrio

Si bien el equilibrio es esencial en cualquier vino de calidad, la manera en que se manifiesta puede variar según el tipo. Los vinos blancos y algunos rosados, en su mayoría, ofrecen un equilibrio basado en dos dimensiones: acidez y dulzor. Esto se debe a que generalmente no presentan amargor, facilitando la detección de su balance.

En cambio, los vinos tintos, así como ciertos blancos y rosados más complejos, juegan con las tres dimensiones, añadiendo la sensación de astringencia y amargor a la ecuación.

Una vez identificadas estas sensaciones en el paladar, es posible ubicar el vino en una especie de pirámide de sabores. En su centro se encuentra el equilibrio perfecto entre las tres dimensiones, pero dependiendo de la variedad de uva o el tipo de elaboración, el vino puede inclinarse hacia uno u otro vértice.

El mundo del vino es vasto y apasionante, pero para aquellos que buscan simplificar su aproximación, reconocer el equilibrio de sabores es una herramienta invaluable. Al final del día, un vino en equilibrio es sinónimo de calidad y satisfacción para el paladar.