vinetur

Los estímulos sensoriales y los recuerdos

El análisis sensorial de vinos es una disciplina fundamental en el mundo de la enología

lunes 24 de junio de 2024

ESCRITO POR DIONISIO NAVARRO GARCÍA - SKILLSNTI



El análisis sensorial de vinos es una disciplina fundamental en el mundo de la enología. Es la capacidad de evaluar y describir las propiedades sensoriales de un vino, desde su color y aroma, hasta su sabor y textura.

La capacidad de evaluar y describir estas propiedades sensoriales es crucial para entender la calidad y características de un vino.

La cata no solo es una herramienta para los profesionales de la enología, sino que también es una forma de disfrutar y apreciar el vino de manera más profunda.

«Cuando evocamos algún recuerdo del pasado desaparece de la ecuación el tiempo y el espacio, basta con que el cerebro reciba un estímulo a través de los sensores químicos del olfato para que comencemos a rememorar experiencias a través de una compleja red neuronal alojada en el lóbulo temporal medial, esto sucede en cuestión de segundos y con bastante frecuencia, por ejemplo, cuando nos vienen a la memoria personas o situaciones vividas en el pasado».

Dionisio Navarro García

Referencias:

- Análisis sensorial de vinos el arte y la ciencia del vino (1. Auflage). (2021). . BoD - Books on Demand - Spanien.
- Análisis sensorial de vinos: Manual de la Especialidad Formativa (1. Auflage). (2024). . BoD - Books on Demand - Spanien.