

El maravilloso mundo del vino (1) / Opinión de Bibiana González R.



De cómo funciona nuestro organismo... ... a la degustación en tres etapas

Es muy probable que en una de tantas reuniones sociales, cenas corporativas o celebraciones diversas, usted se haya encontrado en la incómoda situación de tener que comentar a sus compañeros de trabajo o amigos, su opinión personal acerca de un vino que todos están catando con gran atención. La cultura del vino, lejana de nuestra cocina típica del fríjol y la tradición del aguardiente, puede parecerse a una de esas cátedras filosóficas a las que solo algunos locos asisten por fascinación, más no por un interés real de aplicar este conocimiento a la vida cotidiana. Sin embargo la conciencia de cómo funciona nuestro organismo y la capacidad de recordar sensaciones pueden ser excelentes aliados para dejar de una vez por todas, el miedo a un producto que le entregará más placer cuanto más se sabe de él, en un universo lleno de infinitas tonalidades.

¿Pero... cómo funcionan nuestros sentidos?

Los principales sentidos que intervienen en la degustación

del color y a excepción de algunas deficiencias fisiológicas, todos los seres humanos perciben el color de una manera similar.

El olfato, al contrario, es uno de los sentidos más complejos que poseemos y varía enormemente de acuerdo a la fisonomía, a la memoria cognitiva y sensorial y a la cultura de cada individuo. El centro del olfato está situado en la parte superior de las fosas nasales en la pituitaria-membrana mucosa de unos 5 cm², en la cual se concentran aproximadamente 10 millones de células nerviosas, responsables de transmitir los estímulos al bulbo olfativo, órgano situado en la parte antero-inferior del cerebro y responsable de reconocer, filtrar y transmitir al cerebro la impresión sensorial.

La descripción visual del vino puede ser considerada la más objetiva entre catadores

vas se perciben por transmisión a las fosas nasales al pasar por el conducto bucal gracias a la evaporación inducida por la temperatura cálida de la boca. Las sensaciones táctiles y térmicas se perciben gracias al nervio trigeminal y completan así la descripción final de un vino en la boca.

¿Cómo el entendimiento de los sentidos favorece el proceso de la degustación?

Cuando una persona se hace consciente de la manera en la cual funcionan sus sentidos, cualquier ejercicio de degustación y de entrenamiento de los sentidos será optimizado por el catador. Empiece por adquirir una carta de colores para familiarizarse con el vocabulario de tonalidades y matices necesario a la descripción de la evolución de vinos blancos y tintos consciente de que en el color el riesgo de diferir entre catadores será mínimo. Para el olfato la mejor recomendación es hacer de cada experiencia del día un registro aromático y emotivo, para así poder hacer uso de una más vasta bibliote-

¿Cómo degustar una copa de vino?

Primera etapa: a la vista.

Al servirse el vino en la copa el primer análisis es de la viscosidad: las lágrimas o piernas del vino expresan el contenido de alcohol y es el primer indicador que puede decirle si el vino es del Nuevo Mundo o del Viejo Mundo -a mayor contenido de alcohol mayor viscosidad, lo cual se asocia a los países del Nuevo Mundo como Australia, Chile, Argentina y Sudáfrica, entre otros. Continúe con el análisis de la limpidez, el brillo, el color de la franja -indicador de la edad del vino- y termine describiendo el color del vino por su intensidad y matiz.

Segunda etapa: al olfato.

La nariz del vino se analiza en cuatro pasos. La primera nariz es la olfacción sin agitar la copa, revelando los aromas más volátiles que pueden perderse fácilmente. La segunda nariz se

realiza luego de agitar muy suavemente la superficie del vino seguida de la tercera nariz, donde la agitación violenta libera la mayor cantidad de moléculas aromáticas retenidas dentro del vino. La copa vacía también se huele para descubrir las notas más vegetales, el exceso de madera o el carácter volátil de un vino al igual que la resistencia del vino a la oxidación, o sea, su capacidad de guarda, conocida como la cuarta nariz del vino.

Tercera etapa: el gusto.

Analizar el ataque, el medio de la boca y la impresión final son las tres partes del análisis del gusto del vino. El post-gusto, que se percibe luego de ingerir el vino, es una importante caracterización del vino, puesto que refleja su calidad y capacidad de mantenerse varios segundos en la boca.

bibiravego@vivirenel poblado.com

