

Hablando de vinos (III)

El aroma del vino

La plenitud de aromas de un vino se manifiesta en todo su esplendor a través del olfato. La nariz humana, por su naturaleza, es capaz de distinguir miles de olores diferentes, pero en último término es el cerebro el responsable de filtrar, reconocer y juzgar las impresiones sensoriales. Por eso, para obtener el placer a conciencia y poder comunicarlo es necesario combinar las experiencias relativas a la cata almacenadas en el cerebro, el conocimiento básico de la composición de un vino y una mínima capacidad para describir sensaciones sensoriales.

La nariz es hoy en día de una gran importancia en la cata del vino. Por el contrario, en épocas anteriores el sabor era prácticamente el único elemento de criterio para valorar un vino.



El vino debe olerse lenta y profundamente para que su aroma se vaya extendiendo por la nariz. Si la inspiración es precipitada se corre el riesgo de desperdiciar una gran parte de las sensaciones.

En los vinos sencillos blancos los primeros aromas que reconocemos pueden variar desde el plátano, el melón y la piña, hasta el limón, la manzana y el melocotón.

Los tintos suelen tener un efecto más oscuro que los blancos, y pueden recordar tanto el aroma de las bayas como el de las cerezas o las ciruelas. En un paso posterior es posible acercarse a los aromas vegetales de flores, brotes, hojas o pastos.

Los expertos hablan de bouquet a partir del momento en que el vino, además de aromas a frutas y a plantas, es capaz de reflejar con su olor el terruño, la cosecha, el proceso de maduración y la edad.

En los vinos blancos este espectro puede ampliarse a tonos miel, paja, galletas de mantequilla, o madera de cedro. El abanico de aromas de los grandes vinos tintos, aún mucho más complejo, alcanza diversos tonos de especias, chocolate, café, humo, matices de diferentes maderas....

Glosario:

CARAMELIZADO : olor a caramelo quemado que se puede detectar en los vinos con mucha crianza ,

CARÁCTER : conjunto de características de ciertos vinos que lo convierten en inconfundible. Elogio del vino.

CEPA : Planta. Tronco de la vid del que salen los sarmientos.

COMPLEJO : Vino rico en matices sensoriales, bien armonizado y elaborado .

EJEMPLO DE VINO COMPLEJO : AALTO

Varietal de tinto fino con dos años en barrica. Es un vino balsámico donde domina la fruta madura, cuerpo medio, elegante, con notables taninos, vivo y con carácter, equilibrado y sabroso, muestra su gran expresividad con su bouquet de aromas.

Por Juan Planelles Álvarez
Director de Vinos & Viandas
Príncipe de Asturias nº 4
Tel./Fax: 96 579 48 64
vinosyviandas@telefonica.net