



AZ3oeno
ENOLOGÍA VIVA



Entrena tu olfato

En AZ3 hemos creado el «kit de moléculas aromáticas del vino», una herramienta para entrenar el sentido del olfato de los enólogos.

Este Kit reagrupa 53 moléculas volátiles identificadas en el vino, y que tienen un impacto importante en la percepción aromática.

- . 10 moléculas de tipo fermental
- . 13 moléculas de tipo reductor.
- . 10 moléculas de la madera
- . 8 moléculas tipo terpénico.
- . 12 moléculas defectos del vino

El origen de estas moléculas puede ser (varietal, terroir, climatología, estrés hídrico), por la elaboración (prensado, tipo de levadura, temperatura de fermentación), por la crianza (madera, crianza sobre velo etc). Algunos son considerados como positivos y otros negativos (defectos). Para un buen entrenamiento se aconseja utilizar las moléculas puras diluidas en agua y más tarde integradas en distintos vinos. El protocolo que aconsejamos consiste en añadir 4 gotas de la molécula seleccionada para una botella de 750ml de vino.



Estructurar y construir el mundo de los aromas

Identificar los aromas de los vinos, clasificarlos y elaborar un discurso objetivo no es tarea fácil para los enólogos.

La olfacción es un sentido “químico” que permite percibir moléculas volátiles e identificarlas. Las moléculas envuelven la superficie del vino de nuestra copa y llegan a la mucosa olfativa, en la parte superior de nuestras fosas nasales, a través de la nariz o por el interior via retronasal, por la boca.

Sin embargo, la impresión sensorial que resulta no es generalmente debido a una única molécula, sino a la percepción de todas las que estimulan la zona de percepción al mismo tiempo. El factor matriz hará que cada molécula se percibirá de forma diferente en función del conjunto en el que se encuentra.

Esto es lo que hace difícil determinar o identificar las distintas moléculas que podemos

encontrar en el bouquet de un buen vino.

Además, en función de su concentración, estimulará de forma diferente la bulba olfativa, creando así imágenes diferentes.

El umbral de percepción varía en función del individuo, llegando en algunos casos a la anosmia (imposibilidad de percibir un olor), para algunas moléculas particulares. Las diferencias de intensidad pueden variar de un catador a otro de 1 a 1000.

Todo esto permite comprender la dificultad que hay en crear un consenso entre los distintos catadores y la necesidad de trabajar en común para llegar a mantener un mismo idioma a la hora de definir el aroma del vino.



La clasificación aromática puede ser de dos tipos: analógica o interpretativa

La primera está basada en la experiencia de cada uno, puede recordar imágenes (este aroma me recuerda a manzana por ejemplo), pero es importante señalar que para cada catador las imágenes inducidas pueden ser diferentes y que todos los catadores no tenemos la misma experiencia de la manzana.

La clasificación analógica puede ser: Fruta, floral, especiado, balsámico, animal, mineral

La interpretativa es que el degustador tiene del vino catado una idea que le permite dar un origen a los aromas detectados. Esta cata es muy importante para descubrir el origen de

cada aroma bueno o malo.

Para los enólogos la cata interpretativa es muy importante, ya que este nos ayudará a definir con más precisión el estilo del vino así como establecer el itinerario tecnológico a seguir desde el viñedo hasta la botella.

La clasificación interpretativa puede ser:

Aromas primarios de la uva (varietales, de la D.O., de la añada)

Aromas tecnológicos (fermentación o crianza)

Aromas terciarios o Bouquet (reductores, oxidativos)

*Pon en forma tu nariz
con el «Kit de moléculas
aromáticas del vino»*

www.az3oeno.com

www.oenoblog.info



AZ3oeno
ENOLOGÍA VIVA