

# Fase olfativa

Claudio R. Guerra I.

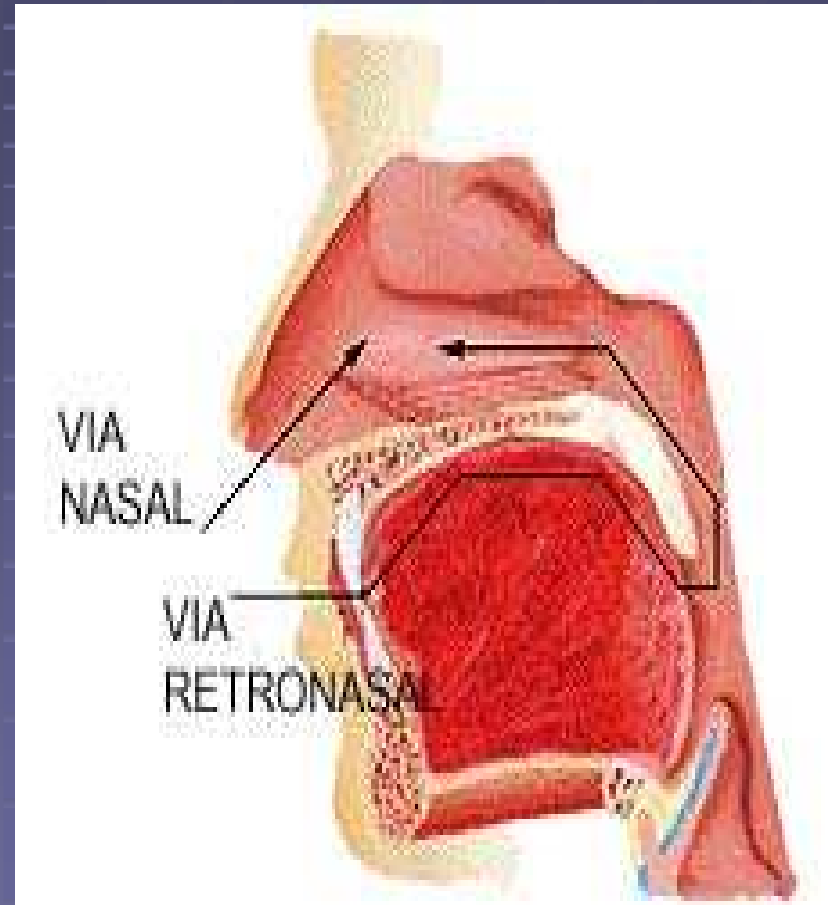
# Cata de vinos

## ❖ La cata: Fase olfativa

- El olfato es el sentido principal de la cata, la sensibilidad del olfato es unas diez mil veces superior a la del gusto. El centro de nuestro sentido del olfato radica en los bulbos olfativos, que se encuentran en lo alto de cada una de las fosas nasales. Estos bulbos olfativos se estimulan por las moléculas odoríferas en estado gaseoso, por dos vías distintas: la nariz y la boca. Por la primera inspiramos las moléculas odoríferas, las cuales ascienden por las fosas nasales a través de la longitud de la nariz hasta los bulbos olfativos. Por la segunda, las moléculas odoríferas ascienden de la boca, por la garganta hacia la nariz y los bulbos olfativos.

# Cata de vinos

- Es el llamado “retronasal” de un vino. La cantidad de moléculas aromáticas que volatilizan dependen, en gran medida, de la temperatura del vino y de la superficie de evaporación.



# Cata de vinos

Los aromas del vino se clasifican en tres categorías:

- Aromas primarios, se desprenden de la superficie del vino y aumentan si lo agitamos, este tipo de aroma esta producido por la variedad de vid y por el terreno. Se obtienen vía nasal.
- Aromas secundarios, se desprenden al contacto con la lengua y al agitarlo con la boca, ya que aumenta la temperatura del vino por lo tanto se obtienen vía retronasal, son producidos por el tipo de fermentación.
- Aromas terciarios, al igual que los secundarios se obtienen por vía retronasal y son producidos por la maduración y crianza del vino, ya sea en barrica o en botella

# Cata de vinos

La cata de vino retronasal se produce siempre con el vino en la boca, justo antes del momento de tragar, así se crea una sobre presión en la boca y se expulsa en aire por la vía retronasal. Los catadores mas experimentados realizan un ligero borboteo aspirando aire para calentar el vino y ayudar a evaporar otras moléculas odoríferas más pesadas y percibir así otros aromas.



# Cata de vinos

## Vocabulario del vino en la nariz:

- **Afrutado:** con aroma de frutas. Frutos rojos (grosella negra, cereza o frambuesa) para los vinos tintos y otros (durazno, damasco o cítricos) para los vinos blancos.
- **Animal:** vino tinto que presenta un bouquet de cuero, musgo, caza.
- **Balsámico:** incienso, alcanfor, resina, pino, vainilla.
- **Empireumático:** pan tostado, café ahumado, tabaco, cacao.
- **Especiado:** con olores a especias (regaliz, canela, pimienta, clavo de olor, nuez moscada).
- **Floral:** con perfume de flores (rosa, violeta).
- **Maderizado:** posee un olor particular producto de su crianza en barricas de roble.
- **Vegetal:** hierba, hoja, maleza, humus, heno cortado, pimienta morrón.