



A CULTURA DO VIÑO

A ANÁLISE SENSORIAL (3ª parte: O sentido do olfato e os aromas dos viños)



Mar Vilanova de la Torre.
Misión Biolóxica de Galicia.
CSIC

A olfacción é unha das formas de sensibilidade química na que os estímulos (cheiros) son transportados polo aire. Os nosos receptores olfativos atópanse na parte posterior do nariz, na mucosa olfativa e soamente un 4% das substancias volátiles, chegan a estas células receptoras. Debido a que estas células se renovan permanentemente, as agresións externas non repercuten no olfato e polo tanto é a modalidade sensorial menos afectada polo envellecemento.

O olfato é dez mil veces máis sensible có gusto, pero como non é necesario para a supervivencia da especie, témolo pouco desenvolvido.

Na análise sensorial, a fase olfativa

ou descrición de aromas é unha das fases máis delicadas xa que necesita de forma moi especial da nosa memoria olfativa. Cando ulimos un viño, as substancias dotadas de aroma ou substancias volátiles, estimulan os nosos órganos dos sentidos a través das neuronas olfativas que forman o nervio olfativo, que é o encargado de transmitir a información ao sistema nervioso central. No sistema nervioso central procésase a información e emítese unha resposta.

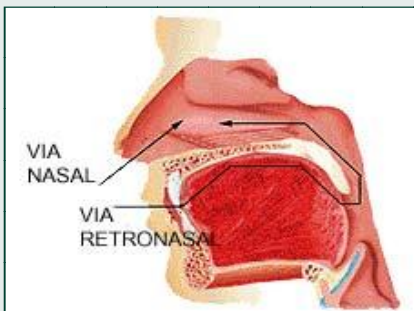
A sensación é a resposta inmediata dos órganos dos sentidos fronte a un estímulo. Sen embargo a percepción inclúe a interpretación desa sensación, polo tanto implica a actividade non só dos nosos órganos sensoriais, senón tamén do noso cerebro. Cando un catador ule un viño, a intensidade e potencia recendente do aroma son sensacións. Se o catador reconece os aromas que están presentes no viño dándolles un

nome, experimentouse un proceso perceptivo.

A sensación sempre precede á percepción, primeiro séntese e posteriormente esa sensación analízase e compárase cos nosos recordos (memoria) e chégase á percepción. Como podemos observar é fundamental ter unha memoria áxil e moitas referencias de aromas almacenadas no noso cerebro para poder identificar os compostos recendentes presentes nun viño. Non podemos dar nome a un cheiro (percibir) se nunca o ulimos antes, xa que non teremos esa referencia almacenada no noso cerebro. Por este motivo o valor do aroma, ao contrario do que se pensa normalmente, nunca é proporcional á intensidade do mesmo. Se nunca uli-

mos unha substancia, non a recoñecemos, polo tanto non poderemos percibila independentemente da intensidade na que se atope no viño.

Non debemos esquecer que o aroma do viño podémolo detectar non só por vía nasal directa, senón tamén por vía retronasal, na cal os aromas entran pola boca, ascenden pola gorxa e chegan ao nariz estimulando tamén as neuronas olfativas que forman o nervio olfativo.



O aroma dun viño débese a máis de 500 compostos volátiles, cuxas concentracións son moi variables e diso depende, entre outros factores, que o olfato humano poida detectalos.

Ademais destes compostos dotados de aroma, existen outros, chamados precursores recendentes, procedentes da uva na súa maior parte, que son inodoros pero que son susceptibles de liberar moléculas recendentes baixo a influencia de diversos factores.

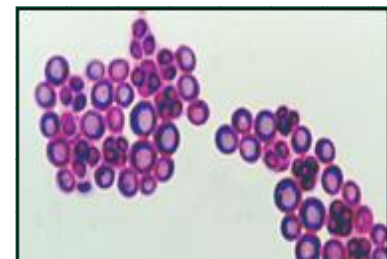
A volatilidade é unha condición necesaria, pero non suficiente, para que unha substancia ule. A súa concentración e o umbral de percepción olfativa son parámetros indispensables. O umbral de percepción defínese como a concentración mínima de substancia capaz de ser percibida polo 50% dunha poboación. Substancia con umbrais de percepción moi baixos poden contribuír enormemente ao aroma dun viño aínda estando en concentracións baixas e ao contrario, substancias en concentracións moi altas poden non contribuír, pois o seu umbral é demasiado alto para poder detectalas. Polo tanto, para coñecer a influencia dunha substancia no aroma dun viño necesítase coñecer a súa concentración no viño e o seu umbral de percepción. Tamén hai que ter en conta os efectos sinérxicos e antagónicos entre os aromas.

No aroma do viño, polo tanto, debemos ter en conta os compostos libres (volátiles) e os ligados (precursores). Ambos constitúen o potencial aromático dun viño.

Os aromas dun viño clasifícanse en función da orixe de cada composto en aromas primarios, secundarios e terciarios.

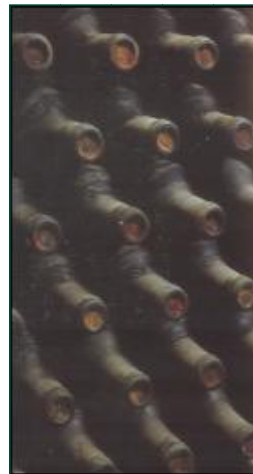


* Considérase aromas primarios os que proveñen da variedade de uva coa cal se elaborou o viño, son os aromas varietais. Nas variedades de uva pouco recendentes estes adoitan ser os precursores. Estes adoitan ser aromas frescos que lembran a flores e froitos. Entre os compostos que dan lugar aos aromas primarios atópanse os glicósidos, ácidos fenoles, ácidos graxos, terpenos, C13-norisoprenoides, etc.



* Os aromas secundarios fórmanse en durante os procesos fermentativos ou de transformación do mosto en viño, debido ao metabolismo de levaduras e bacterias. A fermentación alcohólica é fundamental para o aroma do viño, xa que é durante este proceso cando se forman a maior parte dos compostos recendentes. As familias de compostos que se forman neste período son os alcois, ácidos, esterres, compostos carbonilados, compostos xofrados, etc.

* Por último, os aromas terciarios prodúcense durante os procesos oxidativo e reductor que se dan durante a crianza e envellecemento dos



viños. Durante estes procesos prodúcense unha serie de transformacións, de xeito que os aromas frescos que aparecían no viño novo evolucionan a aromas moito máis complexos debido a reaccións químicas. Os aromas terciarios dun viño denomínanse Bouquet.

Para o exercicio da análise olfativa de viños é moi utilizada a roda de Aromas de Anne Noble, xa que os aromas figuran clasificados en familias en función da súa orixe, o que é de gran axuda para a aprendizaxe da análise sensorial.

