

ben, pero en una mezcla se aprecia con gran intensidad.

### **LA FASE GUSTATIVA**

Los órganos receptores están localizados en las papilas gustativas de la lengua.

El gusto dulce se percibe en el borde (en la punta) de la lengua. El gusto salado en los costados de la lengua. El ácido es una zona situada sobre la lengua, hacia el interior de la zona salada, el amargo en la parte posterior.

En la fase gustativa analizamos la astringencia, el equilibrio de sus componentes, la persistencia, el posgusto. Las expresiones utilizadas son: delgado, fluente redondo, aterciopelado, armonioso...

*El sabor dulce* se percibe en la punta de la lengua (papilas fungiformes) y la reacción es instantánea.

Las sustancias de sabor dulce dan al vino ligereza, suavidad y cuerpo y son los azúcares y los alcoholes. Los azúcares provienen de las uvas y son glucosa, fructosa, arabinosa y xilosa. Están en los racimos y quedan como residuos sin fermentar. Los alcoholes tienen sabor dulce, provienen de la fermentación y son: alcohol etílico, glicerol, butilenglicol, inositol, sorbitol.

*El sabor salado* es percibido en los bordes de ambos lados de la lengua, en la parte exterior. Este sabor hace aumentar el sabor global del vino y sensación de frescor. Si la sensación de salado es excesiva, endurece el sabor del vino.

Las sustancias que dan sabor salado son los potasio, sodio, magnesio, calcio, hierro, aluminio, sulfato, cloruros, sulfatos, tártaro neutro, tártaro ácido....

*El sabor ácido* se percibe al lado del gusto salado. Si la temperatura del vino es excesivamente baja, las papilas se queman por el frío y la acidez queda enmascarada. Las sensaciones que provoca son irritación ligera de las mucosas internas de las mejillas y sensación de frescor, de afrutado y de nervio al vino. La acidez asegura la conservación del vino.

Los ácidos proceden bien de la propia uva, de la fermentación o en el proceso de envejecimiento.

Los ácidos de la uva son tartárico (el más duro) málico (el más verde), cítrico (el más fresco) y glucónico (el que aparece en las uvas podridas)

Los ácidos procedentes de la fermentación:

Succínico: es a la vez amargo y salado y da viscosidad

Láctico: sabor agrio y fuerte con recuerdos lácticos

Acético: agrio

Debido al envejecimiento se producen esteroides (combinación de ácidos con alcoholes) y aldehídos (resultado de la oxidación de los alcoholes)

*El sabor amargo* se percibe en el fondo de la lengua. Las sustancias con sabor amargo pertenecen a la familia de los compuestos fenólicos o polifenoles y especialmente a los taninos que se encuentran en el hollejo, pepitas y raspón de las uvas.

Dependiendo del tipo de tanino, el vino adquiere diferentes sabores.

Tanino noble es sabroso, evolucionado, procedente de variedades nobles y de las grandes y viejas botellas.

Tanino amargo se encuentra en variedades ordinarias y en vinos de baja acidez.

Tanino ácido en los vinos delgados, agresivos.

Tanino rugoso en vinos jóvenes

Tanino maderizado el que procede de las barricas con buen roble

Tanino vegetal el que procede de uvas verdes.

*Milagros Hernández Marcos*

Montaje: Jesús Camarero



Asociación LA FACENDERA - Zamora, 64 (Aleneo) - Teléf: 661600415 Fax: 923 269773 - 37002 Salamanca

Número 70

lafacendera@yahoo.es

8 de Febrero de 2003

## **RUTA GASTRONÓMICA POR LAS BODEGAS TORESANAS**

### **LA CIUDAD DE TORO**

Toro es una ciudad situada al Este de la capital de la provincia de Zamora, a 739 m de altura, sobre una atalaya natural, a cuyos pies discurre el río Duero, que riega una fértil vega en la que se cultivan cereales, frutas y el famoso vino cantado por músicos y poetas. Sus orígenes se remontan a la **época celtibérica**. Cuna de reyes, morada de nobles y asiento de judíos y moriscos, de órdenes militares y religiosas, tuvo voz y voto en Cortes. Éstas se reunieron en Toro en época de Enrique III (1397), y durante el reinado de Juan II (en 1426 y en 1442).

Juega un papel destacado en el enfrentamiento entre Juana la Beltraneja e Isabel la Católica por la sucesión en la corona de Castilla dando lugar a la famosa batalla de Toro (1476). Con este pasado histórico, nos da idea de la riqueza de su patrimonio, siendo obligado realizar un recorrido por la ciudad. Destacaremos sobre todo la Colegiata de Sta. María la Mayor, se empieza a construir en el año 1100 en el reinado de Alfonso VII y se termina a principios del siglo XIII y los Reyes Católicos lo erigen en Colegiata. De estilo: románico y gótico, destacando la Portada gótica

de la Majestad. En la sacristía se encuentra el **cuadro de la Virgen de la Mosca**, tabla flamenca del siglo XVI que representa a la Virgen con el Niño en brazos mostrándole una fruta. Sobre la rodilla izquierda de la Virgen se aprecia la figura de una mosca, que da nombre al cuadro.

### **DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE TORO**

A pesar de la tradición y la historia, la Denominación de origen es reciente. En septiembre del año 1985, se consigue la Denominación Específica, un paso previo al que le sigue la Denominación de Origen definitiva que los vinos de Toro obtienen el 29 de mayo de 1987. La zona de producción abarca un total de 60.000 Has. en la provincia de Zamora distribuidas entre 12 términos municipales. También afecta a la vecina provincia de Valladolid puesto que pertenecen a la Denominación los términos de San Román de la Hornija, Villafranca del Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo, del municipio de Pedrosa del Rey.

En definitiva, la zona de producción de vinos con Denominación de Origen viene a corresponderse con el llamado alfoz de Toro, siendo este municipio el más representativo, ya que por sí solo

alcanza el 45 por ciento de las 6.000 Has. de viñedo que se cultivan en la zona.

La Denominación de Origen de los vinos de Toro cuenta con un Consejo Regulador que vela por el cumplimiento de las normas establecidas en un Reglamento y que garantizan la calidad del producto. Así, dadas las características de los suelos y variedades, se han fijado unas producciones máximas de uva: para la Tinta de Toro, por ejemplo, no se admite una producción superior a 6.000 kilos por Ha. La Garnacha no superará los 7.000 kilos, igual que la Malvasía y, por último, la Verdejo no será mayor de 4.000 kilos de uva por Ha. Hay que señalar que Morales de Toro y Pedrosa del Rey tienen un margen algo mayor, debido a las especiales características de sus suelos.

El vino de Toro parte con una gran ventaja para definirse con personalidad propia dentro del complejo mundo de los caldos de calidad. Posee una variedad autóctona, única, que lleva el nombre de la zona de producción y, por si fuera poco, desarrolla unos estupendos aromas en los vinos de crianza. Nos referimos a la Tinta de Toro.

Son cuatro las variedades de uva que autoriza el Consejo de Denominación de Origen: dos de uvas tintas, la ya citada Tinta de Toro que es considerada como principal y la Garnacha; y dos de uvas blancas, la variedad Verdejo y la Malvasía

Como vamos a realizar una cata de vinos nos hemos permitido introducir en este boletín unas simples pautas para aprender a conocer y disfrutar de los buenos caldos que tiene esta tierra.

Empezaremos por definir que es una cata. Se puede definir como el conjunto de métodos y técnicas que permiten percibir, identificar y apreciar, mediante los órganos de los sentidos, cierto número de propiedades, llamada organolépticas, de los alimentos y de los objetos.

## FASES DE UNA CATA

La cata es un oficio que se puede aprender y se puede enseñar, sin olvidarnos del interés y el amor por el vino.

Para iniciarnos debemos tener en cuenta tres fases imprescindibles en una cata: fase visual, olfativa y gustativa.

**FASE VISUAL:** La vista es el primer sentido que interviene en la cata, por ella sabemos de la limpidez del color del vino, su intensidad y matiz, es lo que se llama *capa*.

**Limpidez ó transparencia:** en un principio el vino nace turbio y con el paso del tiempo, con métodos de clasificación y filtrado se va consiguiendo una presentación de transparencias. El examen se realiza poniendo la copa delante de una fuente de luz blanca o sobre un fondo blanco bien iluminado. La limpidez de un vino se define como la ausencia de entubamiento. Así podemos decir que es brillante, limpio transparente cenagoso, turbio velado opalescente opaco, deslustrado nuboso quebrado plumizo, mate revuelto lechoso manchado.

**Color:** Depende de los procesos de elaboración y de la edad del vino. Por el color los vinos se clasifican en blancos en blancos o tintos, aunque los primeros son amarillos o dorados y los segundos son rubíes o púrpuras.

Se tiene que tener en cuenta la intensidad del color y puede ser pálido, ligero, claro, débil, vivo fuerte, oscuro, apagado, intenso, profundo, nítidos, cubiertos falta de capa, fresco, muerto.....

**Matiz o tonalidad:**

**En blancos** pueden ser incoloros, amarillo verdoso, amarillo dorado, cobrizo, oro pálido, oro viejo, rojizo, madera, oro verde oro rojo, ámbar, castaño topacio, caoba.....De estos matices se puede hablar del ribete, reflejos o irisaciones. Por ejemplo amarillo con ribetes verdes.

**En Rosados** pueden ser rosa violeta, rosa cereza, rosa amarillo, rojizo, salmón, rosa franco, rosa frambuesa rosa anaranjado,

piel de cebolla, bermellón, rosa carmín, rosáceo, anaranjado.

**En Tintos** serían rojos claros, rojo violeta, rojo sangre, rojo, amarillento, rubí, púrpura, teja, rojo oscuro, rojo cereza, rojo ladrillo, granate, violáceo, picota, rojo grosella, rojo negro, picota madura.....

La fase visual nos va a indicar un poco el estado en que se encuentra el vino, haciéndonos a la idea de su edad. Otra cosa que nos indica el color es por ejemplo en los blancos si tiene tonos dorados es signo de oxidación. En los rosados cuando son jóvenes presentan unos colores más vivos, color bermellón y con el tiempo lo pierden para pasar a un color piel de cebolla y en fase oxidativa pronunciada. En los tintos jóvenes tiene tonos normales, pero no siempre les dan ribetes teja, el brillo es un signo de acidez. La capa da idea de su elaboración, tiempo de permanencia del hollejo, acidez etc.

## FASE OLFATIVA

El olfato conoce y clasifica los productos volátiles. Hay dos vías de acceso para detectar los aromas:

- la vía nasal directa, mediante la inspiración por la nariz
- la vía retronasal. La boca caliente el vino y en el momento de tragar, el movimiento de la faringe tiende a crear una ligera sobrepresión interna que rechaza hacia la nariz los vapores que llenan la boca.

## TIPOS DE AROMAS

**Aromas primarios (aroma original):** son aquellos que proceden del racimo o del mosto y en ello influye el tipo de pago o tierra, la poda, la climatología, la madurez del racimo....

**Aromas secundarios:** Proviene de la fermentación. Cuanto más azúcar tenga un vino, mayor será el aroma secundario y depende de la temperatura de fermentación y de la aireación.

**Aromas terciarios (Bouquet):** Estos aromas se producen al envejecerse el vino. Podemos hablar de:

bouquet de oxidación se produce cuando el vino está en contacto con el aire

Bouquet de reducción se produce en vinos

envejecidos al abrigo del aire y de envejecimiento en botella.

**Método para oler un vino:** primero olerlo sin mover la copa, obteniendo el olor primario, si se agita para que se oxigene obtenemos el olor secundario y posteriormente los aromas terciarios.

## CLASIFICACIÓN DE LOS AROMAS

**Animal:** olores almizclados de ciertas cepas y olores de carne y caza en vinos viejos

**Balsámicos:** olores de resina fina.

**Maderas:** olores que provienen de la evolución de los taninos o derivados de las maderas empleadas en la crianza de los vinos.

**Química:** aromas de azufre, sulfuroso o de ácido acético.

**Esteres:** provienen de la fermentación alcohólica, son los esteres de estilo o alcoholes superiores y los esteres de ácidos grasos.

**Especias:** como el clavo, la mostaza, la vainilla, pimienta, etc.

**Empireumática:** olores a quemado, ahumado, cocido...

**Floral:** a rosa, jazmín...

**Frutal:** grosella, fresa, plátano, melón, melocotón

**Vegetal:** aroma de hierbas, tomillo...

Hay que tener en cuenta que los olores están estrechamente interrelacionados con los sabores. El sabor realza el olor y el olor realza el sabor. Ambos tienen que estar en equilibrio y armonía, así por ejemplo un vino blanco con baja acidez apaga el frescor del aroma, un excesivo dulzor hace soso el aroma frutal. Una excesiva tamicidad borra el afrutado. Hay vinos con mucho cuerpo pero con baja intensidad olfativa. Todo esto puede ser debido a un rendimiento abusivo de la viña o una maduración de la uva en clima demasiado cálido. Hay aromas que por separado no se perciben