

Análisis sensorial de vinos tintos para aplicación de maridaje en carnes rojas

Durán-Lugo R¹, Báez-González J.G²

¹Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán C. Primavera S/N Col. Santa María Nativitas, Chimalhuacán Estado de México, C.P. 56330. ²Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Ciencias biológicas, departamento de Alimentos, Av. Universidad s/n, San Nicolás de los Garza N.L. C.P.66455. Correo:reydl_30@yahoo.com.mx

RESUMEN: La presente investigación hace referencia al tema de cata de vinos y maridaje, que se puede definir en dos ramas, la primera es la cata, que es un análisis sensorial, donde se evalúan las características de los diversos vinos. La segunda, es el maridaje el cual, es el arte de combinar los alimentos con los vinos, el que dará una armonización entre el alimento y la bebida. Para analizar los vinos se deben conocer la vid, su composición y las diversas cepas que existen en el mundo, en este caso se mencionan las más importantes tintas y blancas las cuales dan pauta a las diferentes características del vino. Los tipos de vinos son: blancos, tintos, espumosos y especiales donde también se dividen en diversos estilos que van desde los ligeros hasta los más dulces y licorosos. Posteriormente se podrán observar, los platillos y la evaluación de la cata realizada por 5 jueces, donde se explica la calidad general del vino catado y el tipo de maridaje que se da con los platillos de acuerdo a la clasificación de comida

Palabras clave: Maridaje, cata, vinos.

ABSTRACT: This research refers to the theme of wine tasting and pairing, which can be defined in two branches, the first is the tasting, which is a sensory analysis, where the characteristics of the different wines are evaluated. The second is the pairing, which is the art of combining food with wine, which receives a harmonization between food and drink. To analyze the wines you must know the vine, its composition and the various strains that exist in the world, in this case the most important inks and inks that guide the different characteristics of the wine are mentioned. The types of wines are: white, red, sparkling and special, where they are also divided into different styles ranging from the lightest to the sweetest and the liquor. Subsequently, it will be possible to observe the dishes and the evaluation of the cataract performed by 5 judges, where the general quality of the wine and the type of pairing that occurs with the dishes is explained according to the food classification.

Keywords: pairing, tasting, wines.

INTRODUCCIÓN

La vid, es un género con alrededor de 60 especies aceptadas, de las casi 800 descritas. Se distribuye predominantemente por el hemisferio norte (Clarke O., 2006). Su importancia económica se debe al fruto, la uva, utilizada tanto para consumo directo como fermentada para producir vino. Las variedades más usadas son Cabernet Sauvignon, cabernet France, syrah, Malbec, Banarda, Petit Verdot, Carmenere, Sangiovese, Tempranillo, Pinot Noir, Granacha, Nebiolo, albariño, chardonay, Chenin Blanc, riesling, entre otras (German J., 2010) Los tipos de vinos son: blancos, tintos, espumosos y especiales donde también se dividen en diversos estilos que van desde los ligeros hasta los más dulces y licorosos (Hidalgo J., 2008).

La cata es el primer paso para llegar al conocimiento de un vino. A través de ella se valoran no solo sus cualidades y defectos, sino que también se descifran otras muchas informaciones que nos comunican detalles de su elaboración, composición, técnica de vinificación y conservación. (García J., 2008). Existen diferentes tipos de cata: Horizontal, Vertical, a Ciegas, Hedonista, Analítica, Teórica, Profesional Aplicada (Casal J., 2019). La elección del vino o plato adecuado para acompañar un vino especial, puede abrir fabulosos horizontes gastronómicos (Peynaud E., 2017). Cuando la armonización entre un alimento y un vino es perfecta, uno y otro se ensalzan y sus perfumes se mezclan y evolucionan para producir sabores nuevos e inesperados (Schuster M., 2007). Por una parte, el gusto del vino varía enormemente

en función de su origen, de su añada y de su grado de madurez y por otra parte, los platos clásicos ofrecen sutiles matices de sabor (Mijares y Col., 2008). La alianza entre un vino y un determinado alimento es perfecta cuando ambos salen transfigurados de la unión (Aleixandre B., 1977).

Maridaje es el arte de combinar los alimentos con los vinos. Este puede ser de tres tipos: **Por complementación:** Los sabores del vino y de los alimentos son parecidos, por lo tanto, se refuerza la gama de ambos sabores. **Por contraste:** La intensidad de los sabores del vino y de los alimentos es distinta. Un buen contraste permite resaltar uno de los dos o enfrentarlos, si es que ambos tienen mucho carácter. **Por acompañamiento:** Se buscan aromas y sensaciones parecidas, tanto en el vino como en el platillo; la clave es identificar sabores y sensaciones similares y lograr una unión (García J., 2008). Para conseguir un buen maridaje, una correcta armonización del vino y comida se logra equilibrar sabores, texturas y colores (Educvin V., 2010).

MATERIALES Y MÉTODOS

En la presente investigación se realizó un análisis y una descripción correspondiente a la cata y maridaje de 5 vinos, por el cual se utilizó una metodología descriptiva. Se implementaron recomendaciones de acuerdo al tipo de carne y el vino con el que se puede tener un equilibrio entre el alimento y la bebida. El proceso de la cata se realizó con 5 jueces semientrenados aplicando el protocolo de cata según (Reyes., 2010).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se evaluó la calidad del vino Casa Madero, el cual es un vino 100% elaborado de la cepa Cabernet Sauvignon, en nariz se perciben aromas como el cacao, cereza negra, frambuesa, fresa, madera, notas ahumado, vainilla, zarzamora, etc. En boca se perciben taninos envolventes y de acidez moderada por lo que respecta las características generales del vino se obtuvieron los siguientes resultados como muestra la **tabla 1**.

Tabla 1: Características generales vino casa Madero

<i>Características</i>	
<i>Apariencia</i>	<i>brillante</i>
<i>Color</i>	<i>Rojo-purpura</i>
<i>Aroma y buque</i>	<i>Varietal</i>
<i>Acidez total</i>	<i>Buena</i>
<i>Dulzor</i>	<i>Normal</i>
<i>Sabor</i>	<i>Normal</i>
<i>Amargor</i>	<i>Normal</i>
<i>Astringencia</i>	<i>Notorio</i>
<i>Cuerpo</i>	<i>Normal</i>
<i>Acidez volátil</i>	<i>Nada</i>

Dando como resultado un vino de a calidad estándar, considerado como un vino ordinario, comercial, cuya deficiencia no es una característica importante, si no la falta de añejamiento o del balance requerido para una buena calidad.

Mientras que para Little Penguin el cual es un vino 100% shiraz, con matices violáceos, con un poco de gas carbónico, entre sus aromas encontramos piloncillo, canela, fresas, manzana, clavo, ciruela pasa, piña, azúcar, etc. Tiene un cuerpo medio, acidez fresca y taninos débiles, se obtuvieron las siguientes características como se muestra en la **tabla 2**.

Tabla 2: Características generales vino Little Penguin

<i>Características</i>	
------------------------	--

<i>Apariencia</i>	<i>Brillante</i>
<i>Color</i>	<i>Rojo purpura brillante</i>
<i>Aroma y buque</i>	<i>Varietal</i>
<i>Acidez total</i>	<i>Buena</i>
<i>Dulzor</i>	<i>Normal</i>
<i>Sabor</i>	<i>Normal</i>
<i>Amargo</i>	<i>Normal</i>
<i>Astringente</i>	<i>Notorio</i>
<i>Cuerpo</i>	<i>Normal</i>
<i>Acidez Volátil</i>	<i>Ligera</i>

Obteniendo un vino de calidad estándar, considerado como un vino ordinario, comercial, cuya deficiencia no es una característica importante, si no la falta de añejamiento o del balance requerido para una buena calidad.

Para el vino Gallo Family, el cual es un vino 100% Pinor noir, su color es pálido marrón con tonos naranjas. Su aroma es débil y se perciben notas de nuez, fresa, durazno, cereza, alcohol, dátiles etc. Tiene un cuerpo liviano, acidez fresca, taninos débiles y suaves, dentro de sus características destacan las que se muestran en la **tabla 3**.

Tabla 3: Características generales vino Gallo Family.

Características

<i>Apariencia</i>	<i>Brillante</i>
<i>Color</i>	<i>Correcto rojo-purpura brillante</i>
<i>Aroma y buque</i>	<i>Varietal</i>
<i>Acidez total</i>	<i>Buena</i>
<i>Dulzor</i>	<i>Normal</i>
<i>Sabor</i>	<i>Normal</i>
<i>Amargo</i>	<i>Normal</i>
<i>Astringente</i>	<i>Normal</i>
<i>Cuerpo</i>	<i>Normal</i>
<i>Acidez volátil</i>	<i>Ligera</i>

Obteniendo un vino de calidad estándar, considerado como un vino ordinario, comercial, cuya deficiencia no es una característica importante, si no la falta de añejamiento o del balance requerido para una buena calidad

Para el vino Casa Madero 3v el cual es un vino de la misma proporción de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo, su color es purpura con destellos violáceos. En nariz se perciben aromas a fresa, zarzamora, canela, chocolate, café, destellos de mentol, tierra mojada y madera tostada, en boca es un vino delicado, con suavidad frutal que da un balance al paladar, dentro de sus características destacan las que se muestran en la **tabla 4**.

Tabla 4. Características generales vino Casa Madero 3v
Características

<i>Apariencia</i>	<i>Brillante</i>
<i>Color</i>	<i>Correcto rojo- purpura brillante</i>
<i>Aroma y buque</i>	<i>Varietal</i>
<i>Acidez total</i>	<i>Buena</i>
<i>Dulzor</i>	<i>Normal</i>
<i>Sabor</i>	<i>Normal</i>
<i>Amargor</i>	<i>Normal</i>
<i>Astringente</i>	<i>Normal</i>
<i>Cuerpo</i>	<i>Normal</i>
<i>Acidez volátil</i>	<i>Nada</i>

Para este vino resultado de excelente calidad, bien balanceado sin defectos pronunciados y exentos de carácter

Se evaluó la calidad del vino Casa Madero el cual es un vino de la cepa Malbec 100%, su color es violeta con destellos ladrillados. En nariz se perciben aromas a frutos rojos maduros como cereza, ciruela, frambuesa, mentoles de eucalipto, chocolate y cargado de especias como de cardamomo, clavo, laurel, pimienta blanca y aromas de roca mojada. En boca ofrece sabores impresionantes de mentol, fruta negra, complementando con taninos firmes y acidez controlada. Dentro de sus características destacan las que se muestran en la **tabla 5**.

Tabla 5. Características generales vino Casa Madero
Características

<i>Apariencia</i>	<i>Brillante</i>
<i>Color</i>	<i>Correcto rojo- purpura brillante</i>
<i>Aroma y buque</i>	<i>varietal</i>
<i>Acidez total</i>	<i>Buena</i>
<i>Dulzor</i>	<i>Normal</i>
<i>Sabor</i>	<i>Normal</i>
<i>Amargo</i>	<i>Normal</i>
<i>Astringente</i>	<i>Normal</i>
<i>Cuerpo</i>	<i>Normal</i>
<i>Acidez volátil</i>	<i>Nada</i>

Obteniendo un vino de calidad el vino es de excelente calidad, bien balanceado sin defectos pronunciados y exentos de carácter

Atendiendo a las características de los vinos analizados se propusieron los siguientes platillos para maridarlos

1.- Carne asada a la naranja (Tibon), se recomendó maridarla con un vino tinto Cabernet Sauvignon, de la casa vinícola valle de parras, ya que el platillo pertenece al tipo de comida aromática por los ingredientes agregados y el tipo de cocción, el cual conlleva a optar por un maridaje de contraste, por lo que la intensidad de sabores del vino y del alimento es distinta

2.- Costillas de cordero al horno con patatas, se recomendó acompañar con un vino tinto Pinot Noir de Gallo Family, el cual tiene un cuerpo liviano, acidez fresco, taninos débiles y suaves, por lo que el platillo pertenece a una comida concentrada por el ingrediente base que es el cordero y es el que predomina, la papás son más que nada guarnición, también porque lleva cebolla, tomate, aceite de oliva, vino blanco, pimienta y morrón dulce, eso hace que se lleve a cocción en largo períodos, el maridaje es de contraste, por lo que la intensidad de sabores del vino y del alimento es distinta.

3.- Lomo de cerdo en salsa de pimienta, es una comida concentrada por el tipo de salsa que es acentuada, en este platillo se recomendó el vino Shiraz de Little Penguin el cual tiene un cuerpo medio, acidez fresca y taninos débiles. El maridaje es de contraste por lo que la intensidad de sabores del vino y del alimento es distinta.

4.- Roast Beef con salsa gravy, se recomienda con un vino de Casa Madero 3v, con cepas de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo, es un vino delicado, pero con mucho cuerpo, de un buen balance al paladar, por lo que el platillo pertenece a una comida concentrada, por la cocción que es un poco larga y los ingredientes agregados por lo que el maridaje es de tipo contraste ya que se busca resaltar a uno de los dos.

5.- Barbacoa es una comida compleja ya que, lleva un tiempo de cocción largo, sus ingredientes agregados y el tipo de carne utilizada, se recomienda acompañar con un vino Malbec de la Casa Madero el cual con lleva a optar por un maridaje de acompañamiento ya que sus taninos firmes y la acidez controlada ayudaran a encontrar aromas y sensaciones similares.

Como resultado de la investigación descriptiva presentada, es posible concluir que el maridaje consiste en armonizar adecuadamente el vino y la comida. Esta integración se debe buscar a través de los sabores y también mediante las texturas. Para poder obtener el equilibrio de un vino y un alimento se debe proceder a una cata, en la cual se analizaron los 3 componentes que son, el análisis visual, olfativo y gustativo, para así, poder ver las características de los diversos vinos y hacerlos complementar los tipos de comida y textura que se encuentran en los platillos.

BIBLIOGRAFÍA

Aleixandre Benavent, Rafael. La cultura del vino cata y degustación (1977) editorial Universidad Politécnica de Valencia, Servicio de Publicaciones.

Clarke Oz y Margaret Rand. Uvas y Vinos. 2006 Ed. Blume.

Foulkes Christopher. (2009). Los Vinos (2ª.ed.) España: Larousse.

García Gallego Jesús. (2008). Maridaje, Enología y Cata de Vinos (1ª.ed.) Málaga: Innovación y Cualificación Ediciones.

German J. (2010). Delicias de Baco. Disponible en: <http://www.deliciasdebaco.com/vinos/cabernet-sauvignon.html>.

Hidalgo José. Tratado de Enología. (2008). Ed. Mundi Prensa.

Madrid Fugelsang, K. 1997. Wine Microbiology. The Chapman and Hall Enology library, New York.

Megal Gil Luis T. (2009). 99 Consejos Sobre Vinos (1ª.ed.) Madrid, España: LIBSA

Mijares y García-Pelayo, María Isabel. El vino de la cepa a la copa (2008) editorial Mundi-Prensa

Reyes A., Escamilla L., Malpica F., Verde J. (2010). Manual de Cata. Principios básicos de la cata de los vinos (1ª.ed.) México: Universidad Autónoma Metropolitana.

Schuster Michael. Curso completo de Cata de Vinos. (2007). Ed Blume

Casal J. Análisis Sensorial y Cata de Vinos de España. UEC. Ed. Agrícola española (2019)

Peynaud Emile y Jacques Blouin. El Gusto el Vino (2017) Ed. Mundi Prensa.

Suarez Lepe, JA., Iñigo Leal, B. 2004. Microbiología enológica: Fundamentos de vinificación. 3ª edición. Ediciones Mundi prensa.

Votre Educvin Talante en la degustation. (2010) Ed. Collection Avenir Oenologie