

LA TEXTURA DEL VINO

Maurice Chassin (Institut de la Dégustation)

Resumen de la ponencia del “XXè Congrés de la Associació Catalana d’Enòlegs”

Desde un punto de vista alimentario, la textura se define como el conjunto de propiedades reológicas (comportamiento del alimento frente a las contracciones y deformaciones) y de estructura (geometría, superficie). Estas características organolépticas se aprecian esencialmente por el sentido del tacto, que no es independiente de las informaciones visuales que lo preceden ni de las otras sensaciones en boca con las que tiene numerosas interacciones.

RECORDATORIO DE LAS SENSACIONES EN BOCA

Cuatro son los sentidos que confluyen en la boca: tacto, oído, olfato y gusto. Si bien el oído respecto al vino tiene un rol sin importancia sobre la textura, no es el caso del olfato y el gusto, aunque este papel sea indirecto; contrariamente al sentido del tacto, que está directamente implicado en la percepción de la textura.

El tacto es un sentido complejo del que se conocen diferentes dimensiones: la térmica, la táctil, la quinestésica (resistencia) y la química. En el caso que nos ocupa, el tacto químico y el térmico, solo tienen un efecto asociativo, mientras que la resistencia y la táctil permiten apreciar directamente las diferentes propiedades organolépticas de la textura, entre las cuales hay: las mecánicas ligadas a la reactividad por la coerción ejercida por nuestros dedos, los dientes o nuestra lengua; las propiedades geométricas ligadas a las dimensiones o la forma del objeto o sus partículas; las propiedades de superficie; y, finalmente, las propiedades residuales ligadas a la persistencia después de la deglución.

TEXTURA DEL VINO

En los vinos no hay percepción de resistencia y, de todas las otras percepciones, solo la táctil juega algún papel. Además, si bien el vino es un producto rico en sensaciones químicas (sabores, olores, sensaciones químicas del tacto), en cambio es claramente más pobre en sensaciones táctiles y, por tanto, en variedades de textura, comparado con los alimentos sólidos.

La dimensión táctil se limita, de hecho, a la viscosidad que encontramos en todos los vinos, a la efervescencia propia de los vinos espumosos y a la percepción del precipitado tanino-mucina propia de los vinos tintos. Así mismo, las fuertes interacciones que existen entre textura y las otras percepciones la convierten en un elemento esencial de la calidad de los vinos.

La viscosidad es la base de un vocabulario muy rico que se expresa entre otras por las nociones de “grasa”, de “redondez”, de suavidad, de carnosidad, de untuosidad. Mediante esta noción podemos construir esquemáticamente y por analogía un eje que iría del agua al aceite en un gradiente de intensidad de la “grasa”.

La efervescencia da lugar a diversas características organolépticas, percepciones cuantitativas ligadas al tamaño o la dificultad del paso por boca, y percepciones análogas a la textura de los sólidos, como las cremas o espumas. El último tipo de textura proviene de la precipitación realizada por las proteínas de la saliva, con la mucina en primer lugar, sobre los taninos y la percepción del precipitado inducido. Este precipitado que se puede ver cuando escupimos, da lugar a sensaciones de adherencia y de granulometría.

INFLUENCIA DE LAS OTRAS SENSACIONES DE BOCA

La percepción de estas diversas dimensiones de la textura y, en particular, la de la viscosidad, recibe las influencias directas de las sensaciones químicas que tienen un efecto o bien potenciador (dulzor / viscosidad) o bien inhibidor (acidez / viscosidad).

Los aromas también tienen un papel y aunque éste parezca menos evidente está fuertemente ligado al referente de los catadores y tiene a menudo un primer impacto por encima de las otras percepciones químicas en boca. Actúan por asociación o por un fenómeno de ilusión sensorial, como es el caso del aroma de limón y de su efecto sobre la acidez e, indirectamente, sobre la viscosidad.

En cuanto a las sensaciones térmicas, éstas tienen un impacto tanto mayor cuanto más intervengan tanto sobre las características reológicas del alimento como sobre el aparato sensorial. En el caso del vino, las modificaciones de percepción a la vez aromática, química y táctil, van acompañadas del impacto directo sobre las características de expresión de las dimensiones organolépticas.

LOS CARÁCTERES COMPLEJOS Y SINTÉTICOS

Los elementos de textura participan además en la percepción de dimensiones más globales, imágenes resultantes de algunos caracteres sensoriales que dan lugar a descripciones análogas a la vez simples y complejas, ya que tan pronto son próximos a la impresión general que da lugar a nuestra opinión, como son el resultado sintetizado entre diferentes dimensiones sensoriales.

La estructura la podemos asimilar a una propiedad geométrica del vino y que traduce una impresión de “estructura” o de esqueleto aunque las percepciones sensoriales sean de orden químico ligadas a la acidez, los taninos y el alcohol y al volumen. Éste se puede definir como la impresión de riqueza global que integra no solamente la viscosidad sino también la estructura; y los aromas se encuentran entre los ejemplos más evidentes de este tipo de percepción íntimamente ligados a la estructura.

INTERACCIONES DE LA TEXTURA CON OTRAS SENSACIONES

Si la textura del vino recibe la influencia de las otras sensaciones, tal como hemos visto, ésta, por su parte, también influye en ellas como es el caso particular de la viscosidad. Así, la viscosidad tiene un papel en la agresividad percibida de la estructura de los vinos y por tanto, en la armonía buscada para ellos. Además, la viscosidad también es importante en la construcción de maridajes entre vinos y comida. Las relaciones de refuerzo o complementariedad que las interacciones crean con la textura de los platos, pero también con sus dimensiones de equilibrio químico, permiten crear nuevas características sensoriales que pueden trascender el plato y el vino.