Poderoso caballero es 'Don Tanino' (Cultura del Vino)

10, enero

Tanino. Esa es una de las palabras más veces utilizada cuando se habla de vinos, de sus cualidades, de sus características. Y el ‘palabro’ queda ahí, como muestra de sapiencia, y algo innato y definidor de los mismos.

Sin embargo, los taninos no son otra cosa que compuestos fenólicos -una subdivisión del polifenol- presentes en muchos organismos vegetales; además del vino, los podemos encontrar en frutas como la manzana, en frutos secos, en algunas especias, etc.

En el caso del vino, los taninos se obtienen de la piel de la uva, de las semillas y del raspón. Además de la uva, el vino obtiene taninos de las barricas, que genera una importante carga tánica para prevenir ataques de hongos y bacterias.

En el vino, por tanto, los taninos los detectamos como esa sensación de astringencia y aspereza, además de un ligero amargor en boca, y aporta complejidad al sabor; se perciben principalmente en las encías y en la lengua y uno de sus efectos es hacernos salivar. Para que un vino se considere con una buena carga tánica, todas estas sensaciones deben estar presentes, sin embargo no deben destacar por encima de los otros elementos principales del vino.

Así de complejo y así de sencillo. Un componente más de los vinos, que aporta propiedades personales, básicamente, a su sabor. Hay que destacar que el estilo y procedimiento de vinificación afecta en gran medida la cantidad de taninos que va a tener un vino. Ah! que no se me olvide: los taninos poseen propiedades astringentes, antiinflamatorias y antioxidantes.

@ShawLupe

Comentarios

- - 16/11/2023 00:52

Artículo siguiente:
https://www.fincaloranque.com/es/blog/Posts/show/uslugi-telewizyjne-polsatu-i-canal-7