GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Les olors del vi.

Opinió | 09/08/2010 | 13:49

Les olors secundàries són els que provenen de la fermentació, i depenen dels llevats emprats, de la temperatura i humitat ...

El vi no s'esgota ni de bon tros en el gust. Diuen els experts que cal gaudir-lo amb tots els sentits. Entre ells l'olfacte. Per aquest motiu alguns ens preguntem: A què oloren els vins? Depèn de factors com el clima, el terreny, la varietat de raïm o la barrica.

Segons experts, les aromes del vi poden dividir-se en tres grups. Les cridades olors primaris són els relatius a l'entorn natural on es conrea i recull el raïm: climatologia, entorn, tipus de planta, etcètera. Aquí ens trobem aromes vegetals, florals i fruiteres.

Les olors secundàries són els que provenen de la fermentació, i depenen dels llevats emprats, de la temperatura i humitat on es realitza, etcètera. Són aromes làctics, pastissers i altres.

Finalment, les olors terciàries són els quals s'adquireixen en el període de criança, que depenen de les característiques de les barriques, dipòsits i ampolles. Són aromes de tipus especiat, fusta, fumat o tabac.

Autor: Jesus_D
Jesus_D

https://gironanoticies.com/noticia/16353-les-olors-del-vi.htm