

# Deu coses que heu de saber de les aromes del vi i de l'examen olfactiu

*Tant la copa com la temperatura de servei són importants | Vegeu com refredar una ampolla d'una manera molt ràpida*



- 1- Hi ha més de 400 components volàtils coneguts del most i del vi.
- 2- L'olfacte és 10.000 vegades més sensible que el gust, però la sensibilitat olfactiva varia molt entre les persones i en un mateix individu, depenent de les condicions físiques i fisiològiques del moment.
- 3- L'home és capaç de distingir més de 400.000 olors, mentre que el gust es basa en les quatre sensacions principals de salat, dolç, amargant i àcid.
- 4- L'home ha viscut una regressió respecte a l'ús de l'olfacte a causa de la seguretat de les condicions de la vida moderna, que requereixen un ús molt limitat d'aquest sentit.
- 5- L'olfacte és una qüestió de combinatòria, ja que la simple olor d'una rosa és una suma de 275 compostos aromàtics.
- 6- La facultat de distingir una olor d'una altra, de reconèixer-la i d'anomenar-la, es pot entrenar.
- 7- Les aromes són fonamentals per reconèixer eventuais defectes o malalties que s'hagin pogut desenvolupar durant el procés de vinificació o conservació d'un vi.

- 8-** Les aromes són detectades pel nas a través de les cèl·lules receptores -denominades neurones olfactives: el "cervell del nas"- situades a les fosses nasals.
- 9-** Es calcula que tenim al voltant de 500 milions de neurones receptores d'olors.
- 10-** En un vi hi ha àcids, sals, sucres, etcètera, dotats cadascun d'una aroma -i gust- particular, entre ells poden potenciar-se o diluir-se i entre tots componen l'"esquelet olfactiu" del vi.