

Sabor

MANZANA, ¡DISFRÚTALA AL MÁXIMO!

¿Preparado para dejarte envolver, sorprender y emocionar por las manzanas? ¡Acompáñanos en el recorrido de descubrimiento sensorial de esta fruta!

LA DEGUSTACIÓN SENSORIAL DE LA MANZANA

El conjunto de las técnicas de degustación sensorial toma en cuenta tres factores diferentes (textura, sabor y aroma), que influyen en la experiencia de consumo de cada manzana y se combinan para crear una experiencia única y variada en cada bocado.



LA TEXTURA DE LA MANZANA:

Dureza: es definida por la fuerza necesaria para morder la manzana con los molares y se mide en una escala que va de «poco dura» a «muy dura».

Textura crujiente: se escucha desde el primer bocado. Cuanto más crujiente es una manzana más «cruje».

Jugosidad: se refiere a la cantidad de jugo que se libera al masticar, un aspecto que hace que cada bocado sea particularmente refrescante.

Firmeza de la pulpa: la firmeza de la pulpa se reconoce por su suavidad al tacto. La pulpa se mide en una escala que va desde la pulpa fina, la pulpa semifina y la pulpa gruesa.

Grosor de la piel: influye en la duración de la masticación y se determina por la fuerza utilizada para morder la piel.

ARMONÍA DEL SABOR

El sabor de las manzanas es una sinfonía de dulzura y acidez, con algunas variedades muy dulces y otras muy ácidas. También hay manzanas que ofrecen un equilibrio armonioso entre dulzura y acidez.

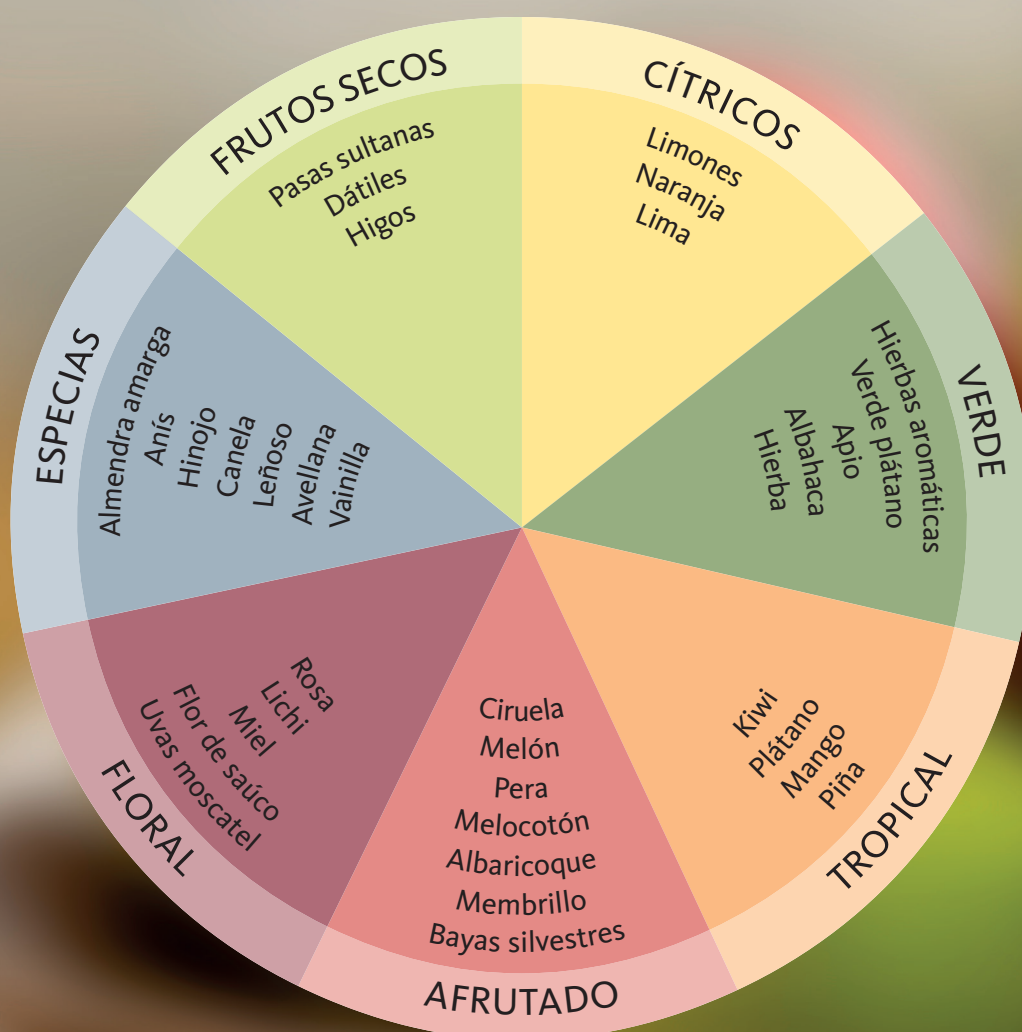


LA RUEDA DE LOS AROMAS

Las manzanas tienen más de 300 aromas distintos, que se han dividido en siete familias con el fin de identificar mejor el perfil aromático de cada fruta.

Cada variedad de manzana tiene un perfil aromático único y característico, que se puede descubrir a través de una experiencia sensorial completa. De hecho, para

evaluar plenamente las cualidades y características de una manzana, es necesario utilizar los cinco sentidos, ya que la combinación de todos ellos es lo que permiten reconocer una amplia variedad de sabores, aromas y características tales como su textura, jugosidad o lo crujiente que pueda llegar a ser.



CÓMO DEGUSTAR UNA MANZANA

La degustación de una manzana es un viaje multisensorial que involucra los cinco sentidos en el descubrimiento de la calidad y el sabor de esta fruta, ofreciendo una experiencia de placer realmente envolvente. Antes de comenzar la degustación, selecciona una serie de

manzanas de diferentes variedades. Asegúrate de que las manzanas estén maduras y sean de buena calidad. Lávate bien las manos para evitar olores que puedan influir en la degustación. Utiliza un cortador de manzanas o un cuchillo afilado para cortar las manzanas en piezas uniformes.



FASE 1: OBSERVAR Coloca las piezas de manzana sobre una superficie clara y neutra. Observa atentamente la forma, ya sea redonda o más ovalada; y el color, que puede ser amarillo, rojo, verde o bicolor. Examina las lenticelas — los pequeños poros en la superficie de la manzana - y, si hay, estrías o patrones.



FASE 2: OLER Acerca un trozo de manzana a tu nariz. Inhala lentamente y concéntrate en las notas de aroma que provienen de la manzana. Los aromas reconocibles pueden ser de cítricos o frutas tropicales, notas verdes que se caracterizan por toques herbáceos y aromáticos, hasta alcanzar notas especiadas. Es posible hacer referencia a la rueda de aromas.



FASE 3: ESCUCHAR Coloca un trozo de manzana en la boca y comienza a masticar. Presta atención al grado de intensidad del sonido emitido al primer mordisco y mientras masticas la manzana. Nota también si la manzana es crujiente. La escucha puede proporcionarte pistas importantes sobre la textura de la manzana.



FASE 4: PERCEPCIÓN Mientras masticas la manzana, continúa tu análisis sobre la textura de la pulpa en la boca. Céntrate en la dureza y la persistencia de la pulpa y la cáscara de la manzana, es decir, tómate el tiempo necesario para completar la masticación. Considera también lo crujiente y jugosa que pueda llegar a ser la manzana.



FASE 5: SENTIR EL SABOR Después de probarla, la manzana revela su sabor, que puede variar mucho según el tipo que sea: desde dulce hasta moderadamente ácido, equilibrado o una combinación de ambos. También en esta fase, utiliza la rueda de aromas para completar el análisis de los aromas específicos que caracterizan cada manzana, ya percibidos en el olor.

Al experimentar esta experiencia multisensorial, se puede descubrir que la manzana yello® se caracteriza por notas tropicales que evocan sensaciones de frescura y dulzor. La manzana envy™, por su parte, muestra aromas cítricos

y se distingue por su fina acidez en combinación con un intenso dulzor, mientras que la manzana Cosmic Crisp® es tan crujiente y jugosa que cada mordisco resulta satisfactorio y refrescante.

¿CONOCES A LOS SUMILLERES DE LA MANZANA?

Al escuchar la palabra sumillers, lo primero que viene a la mente es el mundo del vino. Sin embargo, esta profesión ha evolucionado y ha abrazado nuevos campos, como el de la manzana.

El Tirol del Sur-Südtirol ha sido pionero en esta dirección, siendo la primera región en reconocer esta especialización profesional y establecer un programa formativo que, hasta la fecha, ha formado a 43 «Sumillers de la manzana del Tirol del Sur-Südtirol», auténticos embajadores de este fruto en todo el mundo.

Fue en 2022 cuando el Consorzio Mela Alto Adige, en colaboración con la Unión Agraria y de Agricultores del Tirol del Sur-Südtirol, lanzó el curso para sumiller de la manzana. Este programa formativo proporciona una sólida base teórica que abarca varios temas (como las variedades de manzanas, la salud y la nutrición) e incluye sesiones de cata y visitas a los campos.

Especialmente interesante es la sección dedicada al análisis sensorial y a la cata, que pone énfasis en la textura, el sabor y el aroma, tanto de la pulpa como de la piel, enriqueciendo aún más las sesiones de cata y las visitas a los campos.

