***Cos’è l’Umami?***

Il gusto umami, definito nel 1908 in Giappone dal Dr. Kikunae Ikeda dell’Università Imperiale di Tokio, è sconosciuto ai più in Italia, sebbene molti prodotti tipici italiani, e salentini, siano caratterizzati da sostanze ricche di glutammato monosodico e di 5’ribonucleotidi, i principali responsabili del “quinto gusto”. Pecorino, parmigiano e mozzarella, pomodori, olive, acciughe e molti altri alimenti sono ricchi di queste sostanze. In ambito internazionale il gusto Umami è già noto e molto apprezzato, in particolare nella cucina asiatica e giapponese, nella quale l’utilizzo di salsa di soia, pesce, frutti di mare ed alghe ha educato il palato alla ricerca e all’apprezzamento di questo peculiare gusto.

Due sono i processi che sembrano determinare la presenza del ‘quinto gusto’ negli alimenti che mangiamo anche quotidianamente e questi sono la fermentazione e l’invecchiamento. Qualsiasi cibo che subisca un processo di fermentazione come ad esempio il prosciutto, il formaggio, ha un elevato livello di Umami. La stessa cosa si riscontra nelle bevande fermentate come il vino e in particolar modo nei vini invecchiati. Durante il processo di fermentazione infatti, le proteine vengono ridotte in semplici amino acidi che fin quando si trovano in questo stato ‘slegato’ possono essere percepiti e apprezzati dalla papille gustative.

Il Vincotto PrimitivO essendo un prodotto derivato dal ***vino primitivo invecchiato due anni*** presenta il fattore Umami

***What is Umami?***

The Umami taste, defined in Japan by Dr. Kikunae Ikeda, can be found in several typical Italian and Salentine products characterized by compounds rich of monosodium glutamate and the ‘5 ribonucleotides, the main responsible of the Umami taste. Pecorino and Parmigiano cheese, mozzarella, tomatoes, olives, anchovies are just some of the many foods of the Italian tradition that are rich of these compounds. The Umami taste, or ‘fifth sense’, is particularly appreciated in the Asiatic and Japanese cuisine where the widespread use of soy sauce, fish, seafood and seaweed has educated the palate to recognize and to appreciate the Umami taste.

Fermentation and ageing are the two processes that contribute to enhance the Umami taste in the food that we eat every day. Any food that undergoes fermentation or curing for preservation such as pickles, prosciutto or cheese has elevated levels of Umami. The same thing holds true for fermented beverages like wine, and in particularly in aged wine. During the fermentation process, proteins are broken down into simple amino acids. As long as theses acids are unbound they can be perceived by the taste receptors in the mouth.

Vincotto PrimitivO is obtained from 2 years aged primitivo wine and for this reason has a high level of ‘Umami’