vinetur

Cómo identificar los 10 defectos más comunes de un vino

Los factores que pueden originar defectos en el vino son muchísimos, aunque algunos son fáciles de identificar con tan sólo probar u oler el vino

martes 25 de agosto de 2015



Una mala elaboración, junto con una mala conservación, era antiguamente el origen de los errores o defectos más frecuentes del vino, principalmente porque las bodegas no se cuidaban lo suficiente, las tinas y barricas no contaban con la higiene necesaria, los procesos de elaboración no se controlaban, las condiciones ambientales no se atenuaban y todo ello generaba fallos que se reflejaban en el vino obtenido.

Afortunadamente los métodos de elaboración han avanzado mucho y la tecnología ha ayudado a evitar gran parte de estos errores aunque, a pesar de todo, sigan existiendo. Entre otros (existen muchísimos), estamos hablando de problemas como los siguientes:

1.- Oxidación

La oxigenación produce un defecto por contacto excesivo del vino con el aire, la oxidación, que provoca una alteración perjudicial del sabor, un aspecto poco brillante y en algunos casos colores tirando a marrón, así como un aroma plano y débil y en los peores casos rancios o ajerezados. Un vino oxigenado será casi irrecuperable.

2.- Reducción

Por otro lado la reducción, reacción opuesta a la oxidación por falta de oxígeno, que realiza el vino en botella, y que suele ser beneficiosa para éste, también puede generar, sin embargo, olores desagradables con recuerdos a fármacos, quemado, huevo podrido... Estos malos olores se llaman tufos de reducción y se dan con más frecuencia en vinos viejos con muchos años en botella, aunque también pueden darse en vinos jóvenes que han sido trasegados demasiado tarde o embotellados prematuramente sin haber aireado. Es posible mejorar algo el estado de estos vinos decantándolos o aireándolos.

3.- Sulfuroso

Debido al uso de azufre en la elaboración, el vino puede conservar sabores de anhídrido sulfuroso (olor acre, similar al de una cerilla al encenderse) o del ácido sulfhídrico (olor a huevo podrido, caucho o ajo), que posiblemente se mejoren mucho aireando el vino.

4.- Defectos del corcho

El corcho no huele, así que cuando se dice ‘olor a corcho’ se quiere decir simplemente que huele mal, concretamente a moho. Ocurre cuando en las fisuras del corcho se alojan hongos o bacterias. Estas bacterias forman el moho, el cual produce un olor desagradable que se transmite al vino. Es un problema grave pues es casi imposible quitar el olor, ya que al airear el vino se potenciará. Irónicamente es un defecto que no

depende de la calidad del corcho, sino de la elaboración del vino, ya que suele producirse en los vinos poco alcohólicos.

5.- Vino picado o avinagrado

Cuando el vino huele a vinagre, por exceso de ácido acético, probablemente sea debido a demasiada sequedad en la bodega que comprime el tapón permitiendo la entrada de oxigeno, o a un mal proceso de maduración. Es el error más habitual en la elaboración del vino y produce lo que de denomina como vino ‘picado’, aunque hoy en día muchos consumidores emplean este término para cualquier tipo de defecto en el vino.

6.- Cristales

Un defecto visual del vino, sobre todo en los blancos, que llama mucho la atención en los consumidores, son los ‘Cristales en el fondo de la botella’. Se trata simplemente de una cristalización de los bí-tartratos, un componente natural del vino que se suele eliminar al elaborarlo mediante tratamientos en frío; pero que en vinos de gran calidad no se suelen realizar para evitar que pierdan cualidades, así que es precisamente en éstos vinos de alta calidad donde es más fácil que se formen cristales; de hecho se trata de un problema sólo visual, pues no afectan a las cualidades del vino en absoluto; basta con eliminarlos decantando el vino.

7.- Posos

Por su parte, un defecto visual que puede darse en los tintos de manera más habitual es la ‘Materia colorante depositada en el fondo’ o ‘ posos’. Se trata de una característica normal y natural del vino, cuyas materias colorantes tienden a decantarse con el tiempo formando sedimentos y abriendo el color del vino. Al igual que en los cristales, es un defecto simplemente visual pero que prueba lo natural del proceso de elaboración de ese vino, ya que indica que no se han realizado filtrados, tratamientos en frío ni técnicas por el estilo. En todo caso, como condiciona ligeramente la textura del vino y su sabor (los posos son algo amargos) conviene no verterlos en la copa. por lo que o bien se dejará reposar la botella en vertical unas horas antes de beberla o, se decantará el vino.

8.- Burbujas

Las ‘burbujas de segunda fermentación’ puede ser un defecto positivo en el vino, especialmente en los blancos o rosados, pero también señal de una segunda fermentación no deseada, especialmente en los tintos que dan una amargura o avinagramiento al vino.

9.- Madera

En vino afectado negativamente por la madera adquirirá un color pardo y sin brillo, su olor será muy débil y plano y tendrá un excesivo sabor a madera y en algunos casos sabor agridulce.

10.- Agentes químicos

Por último existen una serie de defectos por alteraciones o quiebras de origen químico o enfermedades de origen microbiano o simplemente un ‘vino enfermo’. Hay numerosos agentes químicos o bacterianos que pueden dañar las cualidades del vino, haciéndolo incluso no apto para el consumo (si bien hay otros que son beneficiosos. como los causantes de la fermentación maloláctica).

Las principales enfermedades que se derivan de estos agentes son, entre otras, la quiebra parda, manila, quiebra férrica, amargor, vuelta o grasa. El origen, efecto y prevención de éstas es complejo, siendo un tema muy técnico, poco interesante para el aficionado para entrar en detalle. Los síntomas habituales que presenta un vino enfermo son un aspecto turbio, grasiento o viscoso, con aromas químicos normalmente desagradables, planos o demasiado dulces, y un sabor agrio, muchas veces incluso repugnante. Pese a los avances técnicos, estas enfermedades siguen existiendo y causando problemas en la actualidad.