vinetur

10 aromas del vino que debes conocer

Una clasificación imprescindible de diez familias aromáticas claramente diferenciadas que te ayudarán a comprender mejor el vino

martes 1 de marzo de 2016



Mediante el olfato podemos apreciar los aromas del vino; algunos expertos hablan de la presencia de más de 500 aromas identificables. Existen multiples clasificaciones de los aromas del vino, desde la más simple (primarios, secundarios o terciarios) a la completa gama de la rueda del vino.

En este artículo te presentamos una clasificación de diez familias aromáticas claramente diferenciadas que te ayudarán a clasificar mejor el vino a golpe de nariz.



1. Animales: corresponde por una parte a los olores almizclados (perfumados) de ciertas variedades de cepas aromáticas y, por otra, a ciertos olores de carne y de caza que nos recuerdan algunos vinos viejos: cuero, sudor.

2. Balsámicos: adjetivo que se refiere a bálsamo. Corresponde a olores de resina fina, incienso, laurel, mentolados, pino.

3. Químicos: representados por olores como el del ácido sulfhídrico o el de ácido acético, olores desagradables o que pican en la nariz; huevos podridos, medicamento, cloro.



4. Ésteres: olores de alcoholes superiores o ácidos grasos, productos que provienen de la fermentación alcohólica; mantequilla, yogur, cera, jabón.

5. Especiados: olores que recuerdan “especias” como pimienta, clavo, azafrán o canela, notas que aparecen en algunas cepas o incluso en vinos de guarda.

6. Maderas: olores que provienen de la evolución de los taninos o derivados de la madera de roble en las barricas de crianza; caja de puros, coco, cedro, lápiz.



7. Empireumáticos: son olores a quemado, ahumado o cocido, también pertenecen a la familia de los tostados; caramelo, cacao, chocolate, café.

8. Florales: producto de algunos vinos blancos muy aromáticos, ricos en terpenos, compuestos aromáticos presentes en algunas variedades de flores y también en algunos tintos muy delicados; rosa, violeta, jazmines, miel...

9. Afrutados: siete tipos de frutas: cítricas (naranja), exóticas (plátano), rojas (fresa), negras (mora), con pepita (manzana), con hueso (cereza), secas (pasas).

10. Vegetales: de tres tipos: herbáceos (hierba cortada), setas (trufa), verduras (pimienta verde).