vinetur

¿Por qué el vino tinto es amargo?

El tanino es el responsable del sabor amargo del vino tinto, pero además está involucrado en el color, la sensación de astringencia y los beneficios para la salud

lunes 24 de octubre de 2016



Los taninos (sustancias de la familia de los polifenoles, que aparecen en todos los vegetales) son una parte importantísima del vino, provienen de las partes sólidas de la vendimia (hollejo, pepitas y raspón) cuando éstas están en contacto (maceración) con el jugo de la uva (mosto)

Otra fuente importante de aporte de taninos al vino son los árboles. Es decir, gran cantidad de taninos también son aportados durante el contacto con la madera en la crianza, especialmente si la madera es nueva. Podemos diferenciar así:

Los taninos catequinas se encuentran en los rabos, hollejos y orujos, y pasan al vino por maceración. De hecho, los vinos tintos en los que el mosto se mantiene en contacto con el orujo contienen muchos más que los vinos blancos, que apenas se someten a maceración.

Los taninos galotánicos son ajenos a la uva, ya que provienen de la madera de las barricas de envejecimiento, en particular cuando se trata de contenedores pequeños y nuevos. La cantidad de taninos extraídos varía según el periodo de permanencia en el barril y llega alcanzar los 200 mg/1 al año. Con el paso de los años, la barrica cederá cada vez menos taninos al vino; a partir del quinto año de uso la barrica apenas aporta taninos al vino, salvo que se sometan las mismas a un "cepillado".

Otra clasificación de los taninos es en condensados (flavonoides) e hidrolizables (no flavonoides). Los condensados son polímeros formados por proantocianidinas, que a su vez están compuestos por 'catequinas', mientras que los hidrolizables (que o bien pueden provenir de partes de la vid, o de la madera de las barricas) están formados por ésteres.



Simplificando, los taninos son cuerpos sólidos presentes en el vino y de sabor áspero y sensación astringente, que pasan a suavizarse con el tiempo y son amortiguados por el alcohol, son por tanto fundamentales no sólo en el sabor, sino en el tacto del vino en su paso por boca.

La sensación seca del vino tinto se produce porque los taninos, en contacto con la mucosa oral, sustraen agua e inducen la precipitación de mucina (una proteína de la saliva que lubrica las mucosas), dejando la lengua y la boca seca y áspera.

En general las uvas más maduras aportan taninos más suaves, cuando un vino se presenta muy áspero se puede intuir que necesita que evolucione en botella dado que con el paso del tiempo los taninos se irán suavizando y por tanto el vino mejorará.

Las distintas variedades de uvas presentan taninos distintos, más o menos suaves (más o menos abundantes), definiendo en cierta medida posibilidades de tiempo de envejecimiento.

Cuando percibimos equilibrio en el vino, y el tanino resulta desde el principio menos áspero y aporta un sabor ligeramente especiado y frutal, se suelen denominar taninos dulces.



El Color del tanino

En este grupo de los polifenoles encontramos los antocianos, que son los responsables del color rojo en los tintos.

Otro de estos compuestos de la misma familia son las flavonas, que aparecen en muy pequeñas cantidades, se les atribuye la pigmentación o el color de los vinos blancos.

Tanto los taninos como los antocianos tienden a precipitarse con el paso del tiempo, produciendo un cambio en el color de los vinos. Con el paso del tiempo los taninos se vuelven amarillos, de ahí que el color del vino tinto torne a teja o ladrillo.

Por otro lado son un valor fundamental en las cualidades saludables del vino tinto por aporte de antioxidantes entre otros muchos beneficios.