vinetur

Los 3 tipos de aromas que necesitas conocer para aprender a catar vinos

La manera más fácil de reconocer los aromas del vino

jueves 12 de enero de 2017



En la cata el aroma es la fragancia u olor específico de un vino, o bien del vino en su conjunto. Los aromas son normalmente positivos, mientras que los olores suelen ser negativos. Por ejemplo, decimos 'Aroma a cacao' (específico) o el 'El aroma del vino' (en su conjunto) para definir percepciones positivas. Pero en cambio usamos el término 'olor a huevos podridos' para impresiones negativas.

A la hora de enfrentarnos a la copa en la nariz, muchos consumidores no saben por dónde empezar. El motivo no es otro que la complejidad aromática del vino.

Los aromas se generan por multitud de compuestos químicos volátiles (alcoholes, aldehídos, compuestos aromáticos heterocíclicos —pirazinas y metoxipirazinas—, derivados de carotenoides y shikimatos —o siquimatos—, fenoles, ásteres, éteres, terpenos, aminas, cetonas, lactonas, mercaptanos, etc.).

La percepción y diferenciación dependen de su concentración, los umbrales de olfacción en humanos y la capacidad léxica para describirlos.

Se han detectado más de 900 compuestos volátiles en el vino, 500 de los cuales son aromáticos y unos 100 detectables por el ser humano.

Cabe destacar que ello no quiere decir que todos los vinos contengan tal cantidad de aromas, si bien únicamente los vinos muy especiales contienen multitud de aroman, de hecho a mayor complejidad aromática, mayor la calidad del vino.

Irónicamente, una de las mayores virtudes del vino –sus matices, y su complejidad aromática- es también uno de los mayores hándicaps entre los consumidores de deciden dar un paso más en el conocimiento de la cata, a los que les resulta muy difícil catalogar mentalmente los aromas del vino a la hora de catarlo.

Por ello una buena estrategia para iniciarse en la cata es comenzar por grandes grupos aromáticos en su conjunto, y posteriormente ir "afinando" el sentido del olfato e identificando aromas específicos del vino.



De este modo, los aromas del vino en su conjunto, de manera global, podemos clasificarlos según su origen: primarios, secundarios y terciarios. De este modo tenemos una manera más fácil de analizar los aromas.

Para familiarizarnos con este procedimiento hemos contado con los consejos de **BOCOPA**, que nos ha ayudado a clasificar los aromas del vino según su procedencia:

- **Aromas Primarios.** Se desprenden de la superficie del vino y aumentan si los agitamos. Proceden de la variedad o variedades de uva con la que se elabora, la zona de cultivo, el grado de maduración y clima. Son los más fáciles de identificar. Resultan intensos, llamativos y afrutados: Predominan los aromas de frutas: Fresas, frambuesas, cerezas, moras, pera, manzana, melocotón, melón, coco, uvas pasas, nueces, anís, almendras crudas.
- **Aromas Secundarios.** Provienen del estrujado, desfangado, trasiegos, clarificaciones y de los diferentes tipos de fermentación (alcohólica, maloláctica y carbónica), tienen un carácter más complejo, vinoso e intenso que se atenúa con los años. Predominan los aromas a mantequilla, lácticos, levadura, miga de pan apelmazado, queso, nata.

- **Aromas Terciarios o Bouquet.** Estos aromas son inexistentes en los vinos jóvenes. Se producen en el proceso de envejecimiento en barrica y botella y, son los más difíciles de describir. Predominan los aromas balsámicos, especiados, animales, pino, incienso, trufa, clavo, regaliz, chocolate y café.

El **'bouquet'** es el conjunto de aromas presente sólo en vinos de calidad envejecidos adecuadamente (roble y botella). El bouquet cambiará ostensiblemente si se ha realizado una crianza oxidativa o de reducción.

TIPOS DE AROMAS DEL VINO



PRIMARIOS

Presentes "a copa parada" sin mover el vino.

Se intensifican si giramos la copa y movemos el vino

Son aromas procedentes de las uvas

Son fáciles de identificar

Resultan intensos, llamativos y afrutados:

EJEMPLOS: Fresas, frambuesas, cerezas, moras, pera, manzana, melocotón, melón, coco, uvas pasas, nueces, anís, almendras crudas

SECUNDARIOS

Son aromas procedentes de la elaboración del vino

Son más difíciles de detectar

Resultan complejos, vinosos e intensos

Se van atenuando con los años

EJEMPLOS: mantequilla, lácticos, levadura, miga de pan apelmazado, queso, nata

TERCIARIOS

Inexistentes en los vinos jóvenes

Son aromas procedentes de las barricas y las botellas durante la crianza

Son los más difíciles de detectar

EJEMPLOS: aromas balsámicos, especiados, animales, pino, incienso, trufa, clavo, regaliz, chocolate y café

BOCOPA BODEGAS

VINETUR