vinetur

# Los 10 aromas más característicos del vino tinto

Existen más de un millón de moléculas aromáticas en los vinos, pero no te asustes, con estos diez tendrás suficientes para conocer los principales aromas y disfrutar de los mejores vinos

miércoles 17 de abril de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando tenemos una copa de vino siempre pido que antes de que llegue a la boca nos tenemos unos segundos para hacer dos paradas antes. En la primera nos detenemos a observar rápidamente la fase visual y en la segunda apreciaremos los aromas. Una de las cosas más fascinantes que tiene una copa de vino: su aroma.

Comúnmente los aromas del vino se describen apelando a elementos de la naturaleza. Algunos estudios afirman que se pueden encontrar más de un millón de moléculas aromáticas en los vinos. Pero, ¡no se asusten! Que para disfrutar el vino tinto les voy a compartir cuáles son los 10 aromas más típicos para que puedan zambullirse en las copas y viajar a través de sus sentidos y, sobre todo, de su memoria sensorial.



Esto último es de vital importancia entenderlo, si no tenemos en el registro de nuestra memoria sensorial, por ejemplo, el arándano, jamás lo identificaremos en una copa de vino. Ya que primero siempre necesitamos tener guardados en nuestra memoria los aromas y sabores para poder recordarlos. Y, un detalle, tengan en cuenta que la cantidad de aromas presentes en el vino son muy débiles (uno por mil o sea 1,2 gramos de aromas por litro de vino) y que algunos componentes de los aromas están presentes en estado de indicio, apenas detectables a pesar de nuestros poderosos

medios analíticos.

Y por último, y no por eso menos importante, sepan que cada vez que llevamos nuestra nariz a una copa de vino y descubrimos un aroma es porque el vino presenta naturalmente ese aroma sin ningún agregado artificial. Es decir, un Cabernet Sauvignon huele a pimiento verde porque en su ADN lleva impreso ese aroma, no porque se haya agregado artificialmente una poción aromatizada a pimiento.



Ahora bien, los aromas del vino se clasifican en aromas primarios o varietales (los que vienen en intrínsecos en cada uva), secundarios (los que se suman en el proceso de elaboración) y terciarios (los que aporta la crianza, en el caso que hubiera). Los aromas primarios son aquellos aromas típicos de cada uva, de cada variedad. Cada variedad tiene aromas propios pero, a su vez, el suelo y el clima imprimen otras peculiaridades a cada aroma. Dentro de esta familia aromática se encuentran los aromas que considero que son más familiares: los frutales.

**Aroma 1: fresa.** Podemos percibir la fresa bien fresca en vinos rosados y vinos tintos jóvenes. Este aroma es producido por el hexano de etilo y se caracteriza por una sensación afrutada. También podemos encontrar la presencia de una fresa más madura, casi llegando a una confitura de fresas, producto del aroma producido por el furaneol.

**Aroma 2: frambuesa.** Esta frut suele aparecer en vinos elaborados con más de una variedad, es decir, vinos de corte o blends. Es muy común en tintos jóvenes y suele aparecer junto a la nota de grosella negra.

**Aroma 3: casis.** Nota típica de los vinos tintos, especialmente los elaborados con Cabernet Sauvignon. Es muy común encontrar la nota a cassis en los vinos elaborados en Burdeos donde justamente la Cabernet Sauvignon es la variedad predominante en los cortes.



**Aroma 4: mora.** Es una marca registrada en los vinos elaborados con Syrah, aunque también se encuentra muy frecuentemente en los Tannat y Malbec.

**Aroma 5: cereza.** Nota distintiva de los mejores ejemplares de  de Pinot Noir. En los tintos en general suele aparecer tras un año en botella.

Ahora dejamos de lado los aromas frutales y arribamos a una familia aromática de fragantes recuerdos: la familia floral. En el caso de los tintos una sola flor es la que comúnmente encontramos en su abanico de aromas.

**Aroma 6: violeta.** Una de las flores más presentes en los vinos aunque muchas veces cueste identificarla, ya que la flor de violeta pierde su aroma apenas es cortada de la planta. En los vinos su aroma delicado es uno de los aromas florales más comunes en los vinos. Es una nota típica del Malbec.



Dentro de la familia vegetal podemos encontrar:

**Aroma 7: pimiento verde.** Nota herbal, verde, muy presente debido a la presencia de pirazinas del Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Carmenere.

**Aroma 8: trufa.** Aroma terciario ligado al envejecimiento. Reina en los grandes Merlot de la región bordelesa, principalmente en los terruños de Pomerol y Saint Emilion. Muy presente en el mítico Petrus, también perfuma a veces algunos grandes Medoc y Pessac-Léognan.

**Aroma 9: vainilla.** Siempre que hay vainilla es el resultado del contacto del vino con la madera. Nota típica del roble americano.

**Aroma 10: canela.** También asociado a la crianza del vino. Muy frecuentemente en los vinos tintos de Burdeos, sobre todo, en Saint Emilion y Pomerol, donde el Merlot es protagonista.