vinetur

10 olores característicos de un vino defectuoso

Estos son los olores no deseados, es decir, los defectos o alteraciones organolépticas que podemos encontrar en una copa de vino

viernes 17 de mayo de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



¿Sabías que no existe un detector más sensible que la nariz humana? Para oler utilizamos la nariz y la boca, se podría decir que el paladar está en la nariz ya que las sensaciones percibidas por la nariz (al oler el vino) y por vía retronasal (cuando percibimos el aroma en la boca) se reagrupan y complementan.

El olfato es el sentido absolutamente mayoritario en la percepción de un vino y puede llegar a darnos hasta el 80 por ciento del placer al descorchar un vino. Pero, muchas veces podemos descubrir en el vino aromas que pueden ofrecernos todo lo contrario al placer. Pueden incluso ponernos en jaque mate porque podemos encontrar aromas poco deseables que muchas veces no sabemos reconocerlos y ponemos en duda si deberíamos beberlos o no.

Hoy vamos a compartir los aromas no deseados, es decir, los defectos o alteraciones organolépticas que podemos encontrar en una copa de vino. Estos defectos generalmente tapan o modifican la tipicidad de cada vino e igualan la percepción de variedades u orígenes.

Muchos de ellos pueden llegar a tener un carácter incluso un tanto subjetivo, es decir, pueden ser agradables para algunos o desagradables para otros. Pero, hay que saber detectarlos primero en nariz porque muchas veces un aroma desagradable será el puntapié inicial para encontrar un sabor poco deseable en boca.

Defecto 1: herbáceo. Cuando describo un vino con una nota verde agradable suelo elegir la palabra herbal. En tanto, cuando quiero describir el exceso de la nota verde proveniente del proceso de elaboración en donde la uva o racimo es estrujada, despalillada o prensada; elijo el término herbáceo. Los cuidados en la vendimia favorecen la presencia de aromas herbales y no herbáceos ya que es vital evitar la incorporación de hojas y escobajos inmaduros (el esqueleto o raquis del racimo) ya que ambos son responsables de esta indeseable nota aromática en el vino.



Defecto 2: brett. ¡Cuántas veces he tenido largas discusiones con colegas! ¿Es brett? ¿No es brett? ¿En qué medida el brett le suma al vino? ¿En qué medida ya no es tolerable en el vino? ¡Pero, seguramente se preguntarán qué es el brett! Podría describirlo como un aroma con un recuerdo a cierta humedad o suciedad producto de equipamiento con falta de higiene en la bodega. Como consecuencia del exceso del brett puede aumentar el ácido acético por lo que ya no tendremos solamente un vino con un aroma indeseable sino que en boca lo tendremos más ácido que lo deseable. Aunque les cueste creerlo en bajas dosis para muchos el brett no es un defecto.

Defecto 3: almendras amargas. Este aroma intenso y hasta punzante es producto del contacto del vino con aire luego de un trasiego, embotellamiento o bombeo. Es decir, cuando el vino se está moviendo dentro de la bodega.

Defecto 4: corcho. Este aroma despreciable del vino es uno de los más frecuentes y puede aparecer en vinos de las mejores bodegas. Podemos asimilar este defecto con aromas como el moho, el corcho mojado, madera enmohecida o papel húmedo. Los causantes de este defecto son moléculas cloradas que se pueden encontrar en corchos, cartones, techos de madera o barricas. Es muy común relacionar este defecto al TCA

(tricloroanisol), pero este se encuentra solamente en el corcho, consecuencia de tratamientos en los campos del alcornoque, árbol de donde proviene el corcho.



Defecto 5: pegamento. Producto de la presencia del acetato de etilo, también puede recordarnos a solvente o barniz.Este compuesto resulta de la unión del ácido acético y del alcohol etanol, es, por tanto, un éster. De esta forma cuanta más cantidad de ácido acético encontremos en un vino, tendremos mayor probabilidad de que se produzca acetato de etilo. El ácido acético es el principal ácido que contribuye a aumentar la acidez volátil. Este problema se atenúa por el grado alcohólico elevado, la presencia de azúcares residuales y la baja acidez.

Defecto 6: huevo podrido. Este sería uno de los ejemplos más comunes de la familia de defectos de los tiolados defectuosos. También podemos incluir los olores a cebolla, caucho o queso, que normalmente se denominan aromas reductivos debido a su origen en el azufre. Para evitar la presencia de este defecto es necesario extremar los cuidados en la bodega del uso excesivo del anhídrido sulfuroso, que actúa como antiséptico del vino.

Defecto 7: manzana. La nota aromática a manzana fresca nos recordará sin lugar a dudas a un Chardonnay del Viejo Mundo del vino. Es un aroma típico de la variedad. Pero si la presencia del recuerdo de la manzana no es el que tenemos al cortar el fruto del árbol o al comprarla bien fresca en la verdulería, la manzana pasada es un olor inaceptable y típico de los vinos oxidados.



Defecto 8: geranio. Usualmente en los vinos dulces. Este defecto es consecuencia del ataque de las bacterias lácticas al ácido sórbico para evitar refermentaciones en los vinos dulces. Muchas veces podemos percibirlo primero como un olor leve a carne descompuesta y en un estado más avanzado puede llegar a recordarnos a putrefacción.

Defecto 9: vinagre. Uno de los defectos más comunes del vino producto del exceso del ácido acético. Aparece en los vinos que quedan mal cerrados o expuestos al oxígeno durante mucho tiempo. El origen del vino picado suele estar también en una mala higiene en la bodega, aunque pueden ser otros factores los que pueden malograr el vino, como un defecto del corcho. Es necesario recordar que el aire en exceso es el mayor enemigo del vino y el mejor amigo del ácido acético.

Defecto 10: humedad terrosa. Típico olor proveniente de zonas productoras con mucha lluvia o humedad. No confundirlo con la nota a hongo terroso de algunos vinos de la Borgoña, cuya presencia es sinónimo de elegancia.