vinetur

10 aromas del vino con crianza

Hoy vamos a empezar el entrenamiento con los 10 aromas del vino que puede regalarnos cuando tiene una crianza en barricas

lunes 27 de mayo de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



"Catar es probar con atención un producto que queremos apreciar, es someterlo a nuestros sentidos, en particular al gusto y al olfato. Es tratar de conocerlo buscando sus defectos y sus cualidades con el fin de expresarlos. Es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar, clasificar" expresó alguna vez, Jean Ribereau-Gayon, ingeniero químico, nieto de Ulysse Gayon, discípulo de Pasteur y fundador de la Estación Enológica de la Universidad de Burdeos.

Coincido totalmente con esta definición de la cata. Ya que cuando catamos estamos poniendo debajo de la lupa al vino, hasta me animo a decir que estamos en presencia de un momento científico en donde nuestra interpretación y nuestras sensaciones son imprescindibles para que la cata suceda. Es un acto totalmente distinto al acto de beber un vino con amigos o con nuestra pareja. No catamos cuando tenemos sed sino cuando tenemos necesidad de zambullirnos en nuestros sentidos (de manera aficionada o profesional) para entrenarlos. Sí, no me canso de decirlo una y mil veces. Los sentidos se entrenan de la misma forma que se entrena en un gimnasio. Sería ilógico que si jamás se entrena uno este fin de semana se apunte para una maratón. Sucede lo mismo con el vino, pero muchas veces los sumilleres o profesionales del vino sufrimos una especie de bullying, consecuencia de algunas cataratas de adjetivaciones incomprensibles que muchas veces acompañan las descripciones de los vinos. Entonces, si uno jamás pone en práctica consciente el entrenamiento sensorial ¿cómo vamos a reconocer aromas y sabores que jamás conocimos? Así que más allá de la buena predisposición que todos tengamos en el momento de catar hay que entrenar nuestros sentidos para poder prestarle la atención que el vino se merece; para poder apreciar la infinidad de aromas y sabores que podemos descubrir en cada copa. ¡Nada más emocionante que las primeras pinceladas aromáticas que uno descubre en un vino! Esas huellas que están intrínsecas en cada copa sin que las podamos percibir a simple vista, nariz u olfato pero que al ser descifradas, cual mensaje del código Da Vinci, nos pueden regalar una emoción que nos puede llevar hasta las lágrimas.



Y si hablamos de recorrer los mensajes del vino, ¡qué mejor que zambullirnos de lleno en la piscina aromática de los aromas del vino con crianza! Es decir, los aromas o el bouquet que son el resultado de la suma de las reacciones químicas que se dan cuando el vino está en contacto con barricas o toneles de roble (mayoritariamente, aunque se están utilizando otras maderas como el castaño o el cerezo) de origen americano o francés (¡o por qué no hungaro! origen que está comenzando a tener más presencia en el mundo del vino). Algunos de estos aromas los podemos relacionar con la oxidación, ya que los vinos son de alguna forma "envejecidos" o evolucionados (como prefiero decirlo yo) al estar en contacto con el aire como el jerez; estos se caracterizan por la presencia de sustancias aldehídicas (como manzana, membrillo, nuez o avellana). También los podemos relacionar con aromas reductivos a los vinos envejecidos o criados el abrigo del aire y que pueden ser destruidos al abrir violentamente la botella. Y no hablar, si se nos ocurre llevar el vino al decantador. Pero eso es otra historia, o mejor dicho será otro artículo.

Volviendo a los aromas terciarios podemos encontrar cuatro familias que nuclean todos los aromas que podemos encontrar en los vinos con crianza. La familia floral (en este caso se podrían percibir flores secas o brezo), la familia frutal (con protagonistas

como las avellanas, la nuez o las almendras), la familia que denomino confitería (y engloba aromas como la miel, el praliné, la pasta de almendras, el coco rallado o los orejones) y, por último, la familia empireumática y/o balsámica (con aportes aromáticos que pueden recordarnos al cedro, roble, madera blanca, humo, vainilla, pino, resina o por qué no eucalipto o tabaco).



Un vino puede ofrecernos un abanico de más de 500 aromas. ¡Sí, 500! Pero no se desalienten que hoy vamos a empezar el entrenamiento con los 10 aromas del vino que puede regalarnos cuando tiene una crianza en barricas.

Aroma 1: coco. Este aroma siempre se relaciona con el tostado y el origen de la madera en la que reposa el vino. Característica nota en vinos con crianza asociado a furanonas, aldehídos, furánicos y tioles. Los vinos cuya crianza fue realizada en roble francés suelen regalarnos la clásica nota a coco.

Aroma 2: clavo de olor. Aroma especiado relacionado al eugenol, presente en vinos blancos y tintos con crianza en madera.

Aroma 3: vainilla. Se encuentra en muchos de los vinos criados en barricas de roble nuevo porque el aroma de la vainilla se desprende de la madera. El roble americano es más rico en vainillina y lactonas de forma que aporta más aromas a vainilla que el roble francés.

Aroma 4: cuero. Esta nota pertenece a la familia animal. El aroma a cuero o talabartería se manifiesta por lo general en los vinos que tienen cierta edad, de quince a veinte años en botella. En los vinos elaborados con Syrah es muy frecuente encontrar este aroma.

Aroma 5: tostado. Los aromas torrefactos, son los que imprimen muchas veces la personalidad al vino. Las barricas utilizadas en la crianza (además del origen de la madera) se distinguen según el grado de tostado (bajo, medio o alto). Este será el responsable de imprimir esta nota más o menos presente en el vino.

Aroma 6: regaliz. Aporta algunos matices de madera, a la vez dulces y amargos. Es un aroma que se lo ama o se lo odia. Y muchas veces puede hacernos creer que estamos frente a un vino con defecto. ¡Atención! Encontrar un aroma que no sea de nuestro agrado en el vino no es sinónimo de vino defectuoso.

Aroma 7: caramelo. Con el grado de tostado de las barricas, los azúcares presentes en la madera se funden y es ahí cuando aparece la nota a caramelo; formada por componentes aromáticos como el furaneol y el maltol. Aroma dulce y láctico con reminiscencias muchas veces a leche, mantequilla y crema fresca.

Aroma 8: canela. Símbolo de complejidad aromática. En la boca la canela es percibida dulce y suave en el ataque (apenas ingresa a la boca) para luego volverse algo ardiente (en el medio de boca), y hasta puede recordarnos al clavo o la pimienta.

Aroma 9: cacao. Característico de vinos con crianza asociado a las furanonas. Muchas veces no se detecta a copa quieta, sino que es necesario mover la copa, airear el vino, para descubrir la presencia del aroma a cacao.

Aroma 10: ahumado. Nuevamente la barrica y su índice de tostado están intrínsecamente relacionados con este aroma.Un vino con aromas que nos recuerdan a una sensación ahumada o a humo nos habla siempre de un vino con crianza en madera

cuyo proceso de tostado de realizada a través del fuego y el humo.