vinetur

Algo huele a ¿corcho? en el vino

Muchas veces en el mundo del vino cuando hablamos de este defecto lo llamamos 'olor a corcho' pero no es un problema exclusivo del corcho, aunque todos suelen llamarlo así

martes 11 de junio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Siempre que tenemos una copa de vino en nuestras manos nos gustaría llevar nuestra nariz dentro, cerrar los ojos y sumergirnos en un viaje de aromas que nos recuerden a fresas, pimientos recién asados o un caramelo fundiéndose a fuego lento. Creo que nadie sueña con descorchar un vino para que nos haga fruncir la nariz y, en primer

lugar, hacernos dudar del origen de la botella. Tratamos de recordar dónde lo teníamos guardado o, hasta quizá, intentamos pergeñar su trazabilidad llevándonos con un esfuerzo sobrenatural de nuestra memoria hasta una estantería de una tienda de vinos, por qué no a una punta de góndola de un supermercado en pleno centro de la ciudad o vaya uno a saber si esa botella, que no huele del todo bien, fue un regalo de cumpleaños de alguien que nos adora.

Oler un vino y encontrar un aroma defectuoso nos pone en jaque mate, ya que muchas veces desconocemos los motivos por los cuales una copa de vino puede recordarnos a un trapo húmedo olvidado en la cocina. Aunque muchos aseguren que jamás abrieron una botella con recuerdos a moho, este defecto es uno de los más frecuentes que pueden aparecer en los vinos.

Muchas veces en el mundo del vino cuando hablamos de este defecto lo llamamos "olor a corcho" aunque sé que no le hace ninguna gracia a la industria corchera ya que, como bien sostienen, este defecto puede originarse en distintos elementos o instalaciones de la bodega y pasar luego a la atmósfera. No es un defecto o problema exclusivo del corcho. Aunque todos suelen llamarlo así. De hecho, en condiciones óptimas y saludables el corcho tiene un olor muy agradable y puede recordarnos a aromas como vainilla o hierba fresca.



También vale la pena subrayar que en los últimos veinte años, la industria corchera ha experimentado un avance profundo en tecnología e innovación para hacer frente a este problema, logrando una detección cada vez más afinada y una reducción de la contaminación que origina este defecto que se manifiesta tan claramente apenas sumergimos la nariz en la copa.

Según el Instituto Catalán del Corcho, Aecorck, hace unos 20 años atrás se estimaba que un 3 por ciento de las botellas de vino tapadas con corcho natural estaban contaminadas con TCA. Hoy, afirman, que han logrado rebajar esa cifra hasta llegar a niveles de un 0,3 por ciento o una botella por cada 1.000.

Pero, ¿de qué hablamos cuando hablamos de TCA? Básicamente de clorofenoles que son, ni más ni menos, sustancias que se encuentran en muchos pesticidas, desinfectantes, detergentes, preservadores de maderas e, incluso, en la atmósfera como producto de la acción y contaminación humana. Pueden estar presentes también en el alcornoque (árbol de donde proviene en tapón de corcho natural), en el agua y en los suelos de los bosques. Pese a hacer años que están prohibidos en la Unión Europea, los pesticidas todavía están presentes en los suelos e incluso pueden llegar a través del

aire o la lluvia de lugares de Asia, en los que todavía no se han prohibido. Los clorofenoles son inodoros pero, en altas concentraciones, son peligrosos para los seres humanos, no así los cloroanisoles (como el TCA) que son inofensivos pero sí desprenden aromas. Como los que a veces solemos encontrar cuando abrimos una botella de vino.

Entonces, cuando los hongos filamentosos microscópicos son atacados por los clorofenoles, comienzan una lucha por su supervivencia. En esta batalla, como método de defensa para evitar su destrucción, se ponen en juego un paquete enzimático que desencadena un proceso llamado biometilación, que sintetiza o transforma los clorofenoles letales para el hongo, en otros compuestos inofensivos llamados cloroanisoles. Estos cloroanisoles son muy volátiles, muy odorantes o aromáticos, y de bajo umbral de percepción. Dentro de este género, las moléculas más preocupantes para la industria del vino son el tricloroanisol (el famoso TCA) y el tetracloroanisol (TeCA). Al ser volátiles, pueden adherirse a cualquier lugar donde esté viviendo el hongo microscópico, ya sea la corteza del alcornoque, el corcho propiamente dicho, la barrica de roble, una fisura o grieta en la pared o suelo de la bodega, en los tanques de acero inoxidable o, por la atmósfera, hasta pueden llegar al vino directamente.

¿Cómo se previene este problema que afecta fuertemente al vino? En primer lugar es importante eliminar de la bodega toda fuente de cloro que puede provenir de detergentes, aguas que poseen hipoclorito y maderas tratadas con clorofenoles. Ya que lo que antiguamente se atribuía al corcho tiene en realidad varios responsables. Incluso se ha demostrado que corchos sanos pueden absorber los cloroanisoles de vinos defectuosos. Para evitar este problema recomiendan, además de analizar los corchos, no usar compuestos que tengan cloro en su composición ni maderas tratadas con pesticidas clorofenólicos y monitorear la presencia de estos compuestos en la atmósfera de la bodega.



Otra gran pregunta que los consumidores suelen hacerse cuando están frente a una botella con un defecto es si su consumo es perjudicial. La respuesta rotunda es no. Pero hay que aceptar que las sensaciones que transmite un vino defectuoso no son agradables y, sobre todo, distorsionan nuestra capacidad de detectar aromas, entregando descriptores como moho, papel mojado o humedad. Es decir, no nos regalarán una grata experiencia pero son totalmente inocuos para la salud, aunque se encuentre en dosis muy altas.