vinetur

# ¿QUÉ ESCONDEN LOS AROMAS DE UN VINO?

lunes 6 de noviembre de 2017

ESCRITO POR VICENTE VIDA LANZAS

Hola, soy Vicente Vida, aapsionado por el vino y la comunicación. En mi blog Vida entre Vinos ayudo a aficionados a adentrarse en este mundo apasionante, de una forma sencilla y sin ideas preconcebidas, para que disfruten plenamente de vinos de nuevas zonas y diferentes. Hoy vamos a charlar un rato sobre los defectos del vino, pero antes te invito a que te pases por mi blog, te espera un regalillo. En un segundo estás de vuelta.

La primera aproximación a un vino es casi siempre por el olfato. ¡Cuántas veces nos ha llamado el vino por sus aromas tras descorcharlo un amigo! ¿Verdad?

Pero los aromas no sólo atraen nuestra atención. También nos pueden decir mucho de un vino. Nos pueden contar de donde son, como fue el proceso de elaboración, la uva con que se elaboraron.

Incluso pueden decirnos algo sobre lo respetuoso que fue el viñador con el medio.

Hoy te propongo que hagas conmigo una primera aproximación a este tema que me parece apasionante. ¿Te apuntas?

**LA UVA Y LA TIERRA**

El vino nos puede contar su procedencia. En una primera aproximación, aromas más dulzones y tropicales nos indican zonas cálidas, mientras que olores más finos nos hablarán de tierras más frías.

En una sauvignon blanc de Burdeos, por ejemplo, nos encontraremos aromas cítricos de limón o lima, mientras que la misma uva en Nueva Zelanda produce vinos con recuerdos de frutas tropicales como la piña.

Con un poco de adiestramiento y mucha paciencia, podemos ir teniendo una idea de la uva que se usó para elaborar el vino.

Encontraremos sotobosque y especias en la garnacha, aceituna negra en la monastrell, frutos rojos como la fresa en la uva tempranillo.

Un estuche de aromas nos puede ayudar mucho en este proceso de aprendizaje. Yo atesoro uno con el que practico cada mañana todos los días antes de ir al trabajo.

Cinco aromas al azar. Después de siete años, mi porcentaje de aciertos se acerca al 80%. Mi capacidad para encontrar la uva también ha subido. Aunque esto depende mucho del vino y de su elaboración, como iremos viendo.

Un solo punto me gustaría que te quedases. La importancia de que en un vino de calidad haya fruta en el aroma. Especialmente si no es un vino muy viejo.

Aun así, te diré que en un Castillo de Ygay GRE de la cosecha de 1959 la fruta era evidente. Eso sí, en forma de orejones y dátiles.

Recuerda, siempre fruta. La buscarás, ¿verdad?

## EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Los aromas también nos dicen mucho sobre cómo está elaborado el vino. No, no estoy hablando de esos aromas invasivos de café o vainilla que encontramos en algunos vinos.  Pero esto lo veremos después. Sigamos. ¿Te parece?

### La importancia del cultivo

Hay vinos en los que es
difícil encontrar la personalidad y eso se nota especialmente en el aroma.
Evidentemente, como decía antes, hay aromas típicos que vamos a encontrar por
la uva.



Sin embargo el segundo factor que afecta a los aromas es siempre diferente, el terreno. Y aquí influyen variables como las horas de sol, la cantidad de lluvia, la calidad del suelo, la altitud, que entre otros muchos factores van a aportar factores diferenciales en el vino.

¿Por qué entonces encontramos estos vinos con aromas casi clónicos?

Las razones hay que buscarlas en la agricultura basada en riegos y abonados abusivos para aumentar los rendimientos, en la aplicación "preventiva" de insecticidas sistémicos y herbicidas, entre otras prácticas.

También tiene influencia el uso de levaduras industriales en la fermentación. Aun cuando estas no sean tan relevantes como se creía, tienen la capacidad de potenciar determinados aromas. Por lo tanto si varios elaboradores usan el mismo tipo de levaduras, los aromas de sus vinos van a ser muy similares.

A la porra con la personalidad. Una pena. ¿No te parece?

Gracias a Dios cada vez hay más elaboradores conscientes de que en su carácter diferenciador pueden encontrar el factor que les abra mercados.

**La elaboración ecológica**

Como decía hay cada vez muchos viñadores que practican lo que llamo una agricultura razonable. Utilizan los productos químicos de que disponen sólo en casos muy necesarios y procuran, conociendo sus viñas, obtener uvas de calidad, indispensables para un buen vino.

Mención especial merecen los agricultores que tan sólo utilizan productos certificados ecológicos en todo el proceso de elaboración. Sus vinos van a expresar de una manera más clara la uva y la tierra.

Tienen que poner una gran atención en la tierra. También deben conocer los procesos necesarios para mantener sus plantas sanas, ya que no usan sistemas preventivos. Este conocimiento de la tierra y de sus viñas serán factores que van a influir muy positivamente en la calidad de sus uvas.

Donde encuentro fallos en algunos de estos vinos naturales es en la vinificación. Los aromas típicos y marcados de pera, por no hablar de la acidez volátil presente, no me hablan precisamente de la tierra ni de la uva. En ocasiones pueden enmascarar tanto como los tostados de la barrica.

Hay que decir, sin embargo, que cuando uva de calidad ecológica y buena elaboración se encuentran, el resultado es un gran vino. Si habéis tenido ocasión de beber El Terroir de Domaine Lupier o La Guindalera de Alfredo Maestro, por ejemplo, sabéis de lo que hablo.

**La limpieza de los procesos**

Independientemente de si la elaboración es tradicional o ecológica, el aroma de un vino nos habla siempre de la limpieza de los procesos de elaboración.

Esos aromas acéticos avinagrados de los que hablaba antes tienen origen, en muchas ocasiones en una bodega sucia.

Recuerdo los vinos que bebía cuando era chaval en el pueblo de mi abuelo. Eran vinos elaborados en casa, no siempre con la mejor de las higienes y en muchas ocasiones con la volátil por las nubes.

Sinceramente creo que uno de los logros importantes en la elaboración de hoy en día, con influencia notable en los vinos es la higiene. De eso también nos hablan los aromas.

**LA CRIANZA**

Sin duda el paso o no por madera del vino queda reflejado en sus aromas.

La calidad de la madera, si es nueva o no, su origen, el tostado del interior quedan marcados en el vino.



Hoy día, después de los excesos recientes, se habla de la madera nueva como un enemigo del vino. Esto no es del todo cierto. La decisión del enólogo, dependiendo del estilo perseguido y sobre todo de la variedad y calidad de la uva será definitiva. De ella dependerá sin duda la calidad y la personalidad del vino.

**Los excesos de la madera**

Estos excesos sí que suponen una deficiencia importante en el vino. Al principio decía que en el vino de calidad hay siempre fruta. ¿Recuerdas?

Cuando lo que encontramos son aromas marcados de café, vainilla o coco estamos delante de una sopita de roble, en ningún caso de un vino de calidad.

**LA COMPLEJIDAD EN EL AROMA**

Para que un vino tenga un aroma complejo debe tener un buqué compuesto por los tres grupos de aromas. Esto es aromas primarios, secundarios y terciarios al mismo tiempo.

La combinación debe ser tal que, aunque uno de los grupos tenga siempre el protagonismo, no tape por completo a los demás.




Por supuesto, un vino que cumpla estas condiciones sería tremendamente complejo, lo que no es frecuente. Tan sólo puede darse en vinos que tras un proceso de crianza en madera han madurado correctamente en botella.

En muchas ocasiones esta complejidad aromática no se muestra de golpe, sino que el aroma va evolucionando en  la copa. Conforme aumenta la temperatura, los matices van cambiando, tomando el protagonismo sucesivamente.

Grabado en el recuerdo tengo ese Castillo de Ygay GRE del 59 como una muestra de lo que es un vino extraordinariamente complejo. Lástima que posiblemente nunca más lo pruebe.

Habrá otros grandes vinos. Seguro. ¿No crees?

**La regla de tres para el aficionado con poca experiencia**

Si me estás leyendo y no eres un catador experimentado, te voy a dar una regla muy básica, que puede permitirte saber si estás ante un vino no excesivamente complejo.

Huélelo con detenimiento. Si eres capaz de identificar un aroma con facilidad, normalmente coco, café, vainilla o piña, me temo que el vino es más bien sencillo.

Si por el contrario te cuesta trabajo y tienes que estar un rato pensando. ¡Enhorabuena! Probablemente estés delante de un buen vino.

Aunque tengo cierta experiencia en otros medios, esta es mi primera entrada en Vinetur. Me encantaría saber que te ha parecido. Si tienes alguna duda o te gustaría que te propusiera otros ejercicios para mejorar tu registro olfativo, no tienes más que dejar un comentario.

Vicente Vida

Vida entre Vinos

El blog de vinos para gente corriente.