vinetur

Los defectos más comunes del vino y como distinguirlos

lunes 27 de noviembre de 2017

ESCRITO POR VICENTE VIDA LANZAS

Hola, soy Vicente Vida, apasionado 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.

Repasemos ahora los defectos del vino.

LOS DEFECTOS EN EL VINO. CÓMO DETECTARLOS

Saber cuándo un vino tiene un defecto te puede ahorrar dinero y alguna situación embarazosa.

¿Sabías, por ejemplo, que en los restaurantes te dan a probar el vino para que puedas comprobar si el corcho está contaminado? A más de uno he visto tratando de que le cambie la botella porque se ha equivocado en la selección. La cara de perplejidad del sumiller era para verla.

Pues bien, cuando leas este artículo estarás en disposición de saber si el vino que pruebas es defectuoso y lo que es mejor, si puedes devolver la botella a la tienda, para que te la cambien.

¡Vamos a ello!



PRINCIPALES DEFECTOS

CONTAMINACIONES

El primer grupo de defectos que vamos a ver es el de las contaminaciones. Pueden ser debidas a haber utilizado materiales de mala calidad, a no tener la bodega en condiciones óptimas o a simple mala suerte.

TCA. Contaminación del corcho

El primero que veremos es la contaminación del corcho, comúnmente llamada TCA o simplemente que "el vino tiene corcho". Es el que puedes encontrar con más frecuencia, afectando aproximadamente a un 3% de las botellas.



Es debida a la contaminación del corcho por unos hongos, que hacen que el vino tenga un olor a humedad, papel mojada o piel animal húmeda. Este defecto aumenta, conforme el vino se va oxigenando. Por lo tanto, con el tiempo se hace cada vez más evidente.

Si observas que tu botella "tiene corcho", ponle el tapón de nuevo y llévala a la tienda. Si es de confianza te la cambiaran.

BRETT. Olores animales intensos

Es debido a la contaminación con otro hongo, el Brettanomyces, que como es resistente al alcohol puede desarrollarse durante la fermentación. Suele deberse principalmente a falta de limpieza en la bodega o de esterilización en alguno de los aparatos empleados en la vinificación.

El olor que provoca en el vino va desde de ratón a medicina, e incluso a orín o piel animal en descomposición. Una gozada, vaya.

En principio se puede devolver la botella contaminada a la tienda. El defecto puede haber afectado sólo a un lote concreto del vino y no deben tener problema en devolvértela.

MALA CONSERVACIÓN DE LA BOTELLA

Oxidación

Se produce habitualmente por la entrada de aire en la botella, al perder la estanqueidad el corcho.

Una prueba que debe hacerse al abrir una botella es comprobar si la mancha de vino en el lateral llega de extremo a extremo del tapón. Es muestra inequívoca de que ha entrado aire y el vino estará oxidado.

Lo síntomas de la oxidación del vino son olores a fruto secos, con un punto ajerezado. En la boca el vino estará muy plano, sin gracia.

Para evitarlo, es necesario conservar las botellas en un lugar donde los cambios de temperatura sean lentos, que esta no suba de 25º y con una cierta humedad, para que el corcho no se seque.

En el caso de que la botella te la ofrezcan en un restaurante, puedes rechazarla. Si la has tenido en casa, lo siento... a la basura.

Calor intenso

Las razones son las mismas que para la oxidación. El olor asociado es como de salsa de carne, frecuentemente se habrá dañado el corcho, por lo que habrá también probablemente síntomas de oxidación.

Me temo que esa botella sirve sólo para que cojas experiencia. Si no tienes un sitio para conservar el vino, compra únicamente lo que vayas bebiendo. Esta va también a la basura.

DEFECTOS POR LA ELABORACIÓN

Reducción

Una de las luchas de los elaboradores es contra la oxidación del vino, por lo que procuran evitar entradas de aire, que pudieran provocar esos aromas indeseados.

El problema es que en ocasiones la carencia excesiva de oxígeno puede provocar una reducción que se percibe con facilidad. Se aprecia por olores sulfurosos o que recuerdan a la goma quemada.

Estos síntomas aparecen a veces cuando una botella vieja se abre. En estas ocasiones la aireación o la decantación pueden solucionar el problema.

Acidez volátil

El ácido acético es uno de los componentes del vino (clica el vínculo si quieres ver cuales son todos), produciéndose de forma natural. Sin embargo, cuando la población de bacterias acéticas es más elevada de lo normal, el olor acético puede hacerse muy evidente. En ese caso es también un defecto.

El olor asociado es avinagrado o de laca de uñas.

Conviene informarse antes de comprar si el estilo del elaborador conlleva volátil alta asociada. Pasa en ocasiones en algunos vinos naturales. Si te has informado y tienes una botella con volátil alta, puedes pedir en la tienda que te la cambien.

Exceso de madera

Hay ocasiones en que los olores y sabores debidos a la crianza en madera de un vino pueden ser tan protagonistas que pueden considerarse un defecto.

Los olores asociados son de vainilla, café, coco o tostados. Si sólo se aprecian este tipo de olores, tapando la presencia de los demás, nos encontramos ante un defecto claro.

Por desgracias, esta forma de elaborar es muy típica en determinadas bodegas, por lo que la única forma que tienes de protegerte es informarte antes de comprar.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO QUE NO SON DEFECTOS

SEDIMENTOS CRISTALINOS

El ácido tartárico es uno de los componentes del vino y en ocasiones puede combinarse con el potasio presente también de forma natural. Aparecen entonces en el fondo de la botella unos sedimentos cristalinos.



La actual tendencia de intervenir al mínimo en la elaboración del vino, lleva a no filtrar, realizando sólo una decantación por frío. Esto hace que los sedimentos sean más frecuentes.

Aparte de que estéticamente sean más o menos molestos, no suponen ninguna variación en el sabor ni aromas del vino.

La solución es servir con cuidado o hacer una decantación previa.

LEVES AROMAS ANIMALES

Hay algunas zonas productoras en que los elaboradores buscan un toque animal en el aroma, para aumentar la complejidad. Esto no es en absoluto un defecto, entrando ya aquí el gusto personal.

Es conveniente informarse de esto antes de comprar, especialmente si sabemos que la zona de producción de la botella utiliza estos procedimientos. Es muy frecuente en el Ródano sur, sobre todo en Chateauneuf du Pape.

LIGERA ACIDEZ VOLÁTIL

Es también frecuente en algunos elaboradores, que permiten una cierta acidez volátil para darle frescura al vino. La verdad es que la barrera que separa lo admisible del defecto es muy difusa.

De nuevo lo más aconsejable es informarse sobre el estilo de la bodega, para evitar disgustos.

COCLUSIONES

Bueno, como habrás podido comprobar apreciar los defectos puede ahorrarte algo de dinero por la posibilidad de devolver a la tienda el vino defectuoso, en las ocasiones que te he comentado: TCA, BRETT o volátil alta.

Conocerlos te sirve, además para saber por qué ese vino que estás bebiendo te sabe mal y determinar cuándo es responsabilidad de la bodega o es el simple azar.

En los restaurantes, también es útil, permitiéndote saber si la botella que te sirven está en condiciones óptimas o no.

Espero que este artículo te haya servido para adentrarte un poco más en la apasionante cultura del vino. Seguiré publicando en este medio y también en mi blog personal, Vida entre Vinos, que te animo a visitar.