vinetur

Este vino sabe a corcho

sábado 28 de diciembre de 2019

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Seguro que más de una vez hemos tenido la mala suerte de abrir una botella y que "huela a corcho". Se estima que entre el 2-4% de las botellas tienen este defecto.



En el vino pueden aparecer defectos en el aspecto, gusto y olfato producidos por el corcho. Estos problemas pueden deberse a una colocación incorrecta del tapón de corcho, corchos defectuosos, perdida de vino a través de ellos, etc.

Algunos de los problemas del corcho son los siguientes:

Existencia de hendiduras en el tapón

En ocasiones aparecen hendiduras en los tapones corcho debidos a enermedades en el árbol que afectan a la porosidad y ocasionan problemas tales cómo:

- Aparición de polvo en el corcho, que puede caer al vino
- Acumulación de microorganismos en los poros
- Acumulación de productos de lavado en las hendiduras del corcho

Turbidez en el vino producidas por el corcho

El vino puede presentar turbidez por dos causas:

- Degradación de la lignina por la presencia de SO2 en el vino
- Insulubilización de las proteínas de los vinos blancos

Aparición del "sabor a corcho" en el vino

Durante décadas este defecto se ha asociado exclusivamente al desarrollo de determinados mohos en la parte baja de los alcornoques. En la actualidad se distingue el verdadero gusto a tapón y el sabor a moho.

Verdadero gusto a tapón

Esta provocado por un hongo (Armillaria mellea) que infecta las partes bajas del alcornoque y se conoce como "mancha amarilla". Tiene olor a podrido y es un defecto poco frecuente

Sabor a moho o falso sabor a corcho

Su origen es microbiano. La mayoría de las veces se produce por una degradación de compuestos clorados por parte de ciertos hongos o levaduras.Una de las principales sustancias de olor desagradable que se genera es el **TCA (2,4,6 tricloroanisol) que produce un olor a moho y cartón húmedo**.

También se puede producir estos defectos por el uso de lejía.

¿Cómo se solucionan estos defectos?

Es imposible llegar a eliminar completamente los microorganismos que generan este problema, pero se pueden utilizar medidas preventivas tales cómo:

- Reducir el nivel de humedad
- No utilizar productos clorados
- Mantener temperaturas bajas
- Mantener una adecuada ventilación

Se están desarrollando métodos para combatir directamente el problema. Uno de ellos es la utilización de **enzimas para eliminar los compuestos fenólicos contenidos en los tapones**.