vinetur

Aroma a "pis de gato" en el vino

jueves 16 de enero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Suena bastante asqueroso, ¿verdad?

Pero lo cierto es que **el compuesto responsable del olor a "pis de gato" se encuentra en algunos vinos.**



¿Dónde encontramos este olor?

Es un compuesto que encontramos en algunos vegetales, uno de ellos es la grosella negra. Si queréis hacer un experimento para sentir de qué olor estamos hablando haced lo siguiente:

Frotarla con la yema de los dedos y oleros los dedos, sentiréis un aroma desagradable que recordará al **"pis de gato"**.

La molécula responsable de este olor es la **4-metoxi-2-metil-2-mercaptano butano.**

También la podemos encontrar en otros vegetales como el boj o la raíz de la valeriana.

¿Cómo lo percibimos en el vino?

Lo cierto es que el **umbral de percepción de este aroma en el vino es muy bajo**. Lo podemos encontrar en vinos de alta calidad, como una manifestación sutíl sin que perjudique al resto de aromas. Esta característica sería más una **virtud** que un defecto, y principalmente la podemos encontrar en variedades como el **Sauvignon Blanc**.

¿Cuándo es un defecto?

Si el olor es fuerte y persistente **se considera un defecto de vendimia marca significativa de una uva de sauvignon recogida antes de su completa madurez** .

¿Sabías que...?

También lo encontramos en los buenos whiskies irlandeses. El **Paddy** es el que desvela de manera más caraterística el matiz de pis de gato.