vinetur

¿Qué es un vino malo?

martes 18 de febrero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Decimos que un vino es malo cuando no nos apetece tomar otra copa. Pero lo cierto es que hay pocos vinos malos en comparación a los que había antiguamente, ya que la mayoría de los vinos suelen tener un buen proceso de elaboración y una buena calidad del producto.

Algunas veces las botellas se manipulan mal, entra oxígeno en la botella, o el corcho es malo, y por tanto, los vinos adquieren unas características organolépticas desagradables.



De modo que decimos que un vino es malo, cuando sentimos algunas de las siguientes características:

- **Vinagre**: En todas las etapas de la **vinificación y conservación del vino están presentes las bacterias acéticas**. Estas bacterias desaparecen cuando hay ausencia total de aire, algunos meses después del embotellado. Si el vino permanece en reposo y en contacto con el aire, estas bacterias aparecen rápidamente en la superficie del vino, provocando que el vino se avinagre.
- **Vino oxidado**: cuando entra en contacto con el oxigeno, **el vino puede oxidarse adquiriendo olor rancio o sabor a cocido**.
- **Sabor a corcho**: **es el defecto más común**, y es causado por un corcho de mala calidad.
- **Fruta estropeada**: hay vinos que pueden saber así, debido a que la cosecha no se hizo con uvas completamente frescas.
- **Aroma a cocido**: cuando **un vino es almacenado a altas temperaturas puede adquirir aromas a cocido**.
- **Olor a quitaesmalte**: Cuando el vino posee este olor, se debe a una impericia en el periodo de fermentación, a causa de temperaturas demasiado altas, malogrando el vino por **exceso de ácido acético**.
- **Olor a huevo podrido**: **Residuos de azufre** utilizado en la piel de la uva, i **nsuficiente clarificación** de los mostos blancos antes de la fermentación o **insuficiente aireación** durante la vinificación pueden causar un desagradable olor a huevos podridos.

Espero que no encontreis muchos vinos "malos", y que si los encontraís os sirva para practicar a reconocer defectos.

Y ya sabéis, para cualquier consulta podeis poneros en contactos a través del email: perfectanino@gmail.com