vinetur

¿Por qué un vino puede oler a huevo podrido?

miércoles 3 de junio de 2020

ESCRITO POR PABLO PONCE



Sé que puede sonar desagradable, e incluso hasta pedir por favor que esto nunca nos suceda, pero para mayor tranquilidad del lector, si bien nos podemos encontrar con esta sorpresa en alguna que otra botella de vino, esto sucede sobre todo durante el proceso de elaboración donde a través de algunas operaciones se puede eliminar (incorporación de oxígeno o mantener una buena cantidad de Nitrógeno Fácilmente Asimilable por las levaduras).

La buena noticia es que, si nos toca una botella de vino con una reducción leve, esto puede corregirse. Al descorchar y sentir olor a huevo podrido o pedo (literal), podemos oxigenarlo, decantarlo y toda acción que ayude a la incorporación de O2 para que esto

se pueda disipar. Por ejemplo, esto suele darse en vinos que han pasado mucho tiempo embotellado.

Estos aromas llamados "reductivos", no solo se representan a través del huevo podrido, sino también a quesos o vegetales podridos, palo de gallinero, caucho quemado, coliflor, etc, y están dados por sulfuros, polisulfuros, tioésteres y mercaptanos.

Sulfuros

- 2-Metil-3-tiofanona: miga de pan
- Sulfuro de etilo: ajo
- Sulfuro de dimetilo: oliva
- Sulfuro de hidrógeno: huevo podrido

Disulfuros

- Disulfuro de dimetilo: col
- Disulfuro de dietilo: cebolla y caucho

Tioles

- Metano-tiol: podrido
- Etanotiol: cebolla

Alcoholes

- Mercato-etanol: corral, palo de gallinero y similares
- 3-Metil-Sulfanil-propano: patata cruda y tubérculo
- 2-Metil-sulfanil-etanol: judía verde
- Metionol: coliflor y col cocida

Ésteres

- Acetato de tio-metilo: vegetales podridos y queso
- Acetato de tio-etilo: quemado y sulfurado
- Acetato de metil-sulfanol-propilo: ajo y champiñón

AROMAS A REDUCCIÓN

THEBIGWINETHEORY.COM

Sulfuros









Alcoholes







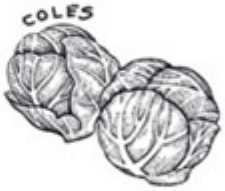


Tioles





Disulfuros







Ésteres







Si hablamos puntualmente del olor a huevo podrido, nos referimos al ácido sulfhídrico y como les decía anteriormente, se da mayormente durante el proceso de elaboración, sobre todo en fermentaciones lentas. Esto sucede porque en una fermentación normal, el mismo dióxido de carbono que se produce lo arrastra, pero cuando son lentas o a baja temperatura, estos compuestos volátiles se quedan en el mosto. Un buen remontaje abierto ayuda a eliminar esto.

Cuando nos referimos a los aromas de reducción en general, las causas por las cuales se pueden llegar a desarrollar son varias.

- Fermentación alcohólica: aumento de temperatura, poco nitrógeno, ausencia de oxígeno, presencia de azufre
- Viñedos de suelos alcalinos: el pH elevado dificulta la absorción del cobre por la planta (el anhidrido sulfuroso reacciona con el cobre precipitando)
- Cubas de acero inoxidable: esto es debido a que sus paredes son 100% impermeables, no sucede lo mismo con cubas de cemento o roble