vinetur

Estos son los principales defectos y problemas que podemos encontrarnos en una botella de vino

miércoles 21 de abril de 2021

ESCRITO POR ANGÉLICA MUR



Si bien es bien sabido que el vino se puede envejecer, algunas cosas pueden salir mal, como con cualquier otro alimento.

Algunos de estos problemas durante la crianza son el resultado de la elaboración del vino, y otros son el resultado del consumidor al manipular la botella antes de abrirla.

El envejecimiento del vino es esencialmente una historia de oxidación lenta. El oxígeno puede ayudar a eliminar los **taninos** y crear un aroma fragante al principio, pero con el tiempo, cada botella de vino se volverá "redundante". Debido a la formación de acetaldehído, el vino comienza a perder su frescura frutal y luego adquiere un aroma a ajerezado.

La vinificación moderna ha eliminado en gran medida la oxidación antes del embotellado, pero los corchos permeables y los recipientes permiten que el oxígeno penetre en el vino con el tiempo. Incluso las botellas con tapón de rosca, con el tiempo, se prestan a un cierto grado de **oxidación**.

También, cuando la botella se expone a la luz, incluso si no penetra aire, los iones metálicos presentes en el vino pueden provocar oxidación. El calor y la luz aumentan enormemente el riesgo de daño oxidativo del vino.

La oxidación también puede conducir a las características del vinagre, es decir, una combinación de ácido acético y acetato de etilo, que es causado por bacterias como resultado del metabolismo del alcohol.

El deterioro del vino habitual suele estar provocado por las malas condiciones sanitarias de la bodega o por el uso de uvas en mal estado. Por ello los bodegueros y enólogos usan diversas formas de contrarrestar estos indeseados efectos. Entre ellos, está la adición de taninos. Los **taninos**, tanto añadidos como los naturales del vino tinto, absorben oxígeno y ayudan a prevenir la oxidación. El **dióxido de azufre** (sulfitos) también es otra herramienta muy eficaz y muy usada para prevenir la oxidación y la actividad bacteriana.

Sin embargo, otros defectos pueden superar a todo esto. Algunos microorganismos pueden sobrevivir en la botella. Por ejemplo, si el azúcar permanece en el vino y la levadura no se filtra por completo, se puede realizar una indeseable segunda fermentación en botella, por lo que el vino se volverá turbio e incluso puede aparecer gas (y en el peor de los casos reventará el corcho).

Otro motivo a contemplar es la fermentación maloláctica en botella. Es causada por bacterias más que por levaduras y actúa sobre el componente natural del mosto, el ácido málico. Además de una indeseable espuma, generalmente huele a huevos podridos. Esto se puede prevenir mediante la fermentación maloláctica durante el proceso de elaboración, utilizando dióxido de azufre y filtración estéril para suprimir las bacterias.

Otro problema habitual es la presencia de pequeñas burbujitas en el vino, cuando no es buscado. Este gas carbónico en un vino puede deberse al embotellado sin eliminar el dióxido de carbono natural generado durante la fermentación.

La turbidez suele ser el resultado de una fermentación secundaria, como vimos, pero también puede ser causada por la coagulación de proteínas en el vino a lo largo del tiempo o altas temperaturas, o, en raras ocasiones, la conversión de luz en compuestos de cobre o hierro.

Estas opacidades son inofensivas para el sabor del vino. Pero poco atractivos, por lo que las bodegas a menudo usan clarificadores para verificar y corregir las proteínas de iones metálicos. Los lodos en la botella no son un problema. Con el tiempo, los taninos del vino tinto se desprenden de la solución y forman un precipitado, generalmente en combinación con **tartrato**. Este es un fenómeno de envejecimiento normal que puede mejorar la suavidad de un vino y, aunque poco estético, no altera la calidad del vino.

Sin embargo, el ácido tartárico se considera un problema mayor para los vinos blancos porque son más fáciles de ver y los consumidores piensan que son vidrios rotos, por lo que devuelven las botellas a la tienda. De hecho, estos son solo cristales de hidrogeno tartrato de potasio de ácido tartárico y potasio, que son componentes naturales de todos los vinos.

Suelen precipitarse por las muy bajas temperaturas y, de nuevo, las bodegas realizarán una estabilización en frío para evitar que esto suceda. Cabe destacar que los cristales, los depósitos de taninos y la turbidez de las proteínas no son el resultado del vino en la elaboración. Todos ellos son sólidos formados como resultado de reacciones químicas después del embotellado del vino.

No estropearán el aroma y el sabor del vino. De hecho, los productores de vino natural y los aficionados generalmente consideran esto como una señal de que el vino no ha sido procesado en exceso.

Por último, otro defecto común reside en el corcho. El corcho contiene microorganismos que se desprenden al vino y hacen que sepa a moho. Se trata de un defecto por mala conservación de la botella de vino.