vinetur

Los 9 defectos del vino más habituales y cómo identificarlos

jueves 9 de junio de 2022

ESCRITO POR AARÓN GUERRA



Desgraciadamente, en ocasiones nos encontramos con sorpresas bastante desagradables en un vino. La mayoría de las veces suelen proceder de malas elaboraciones, adición incorrecta de sustancias o por contaminación de bacterias.

Te ayudo a identificarlas:

Olor a corcho

Procede de la formación de tricloroanisol, generado por unos hongos a partir del corcho de los vinos. Proporciona olor a humedad.

Picado del vino

Es uno de los más fáciles de identificar por su olor a vinagre. Es habitual encontrarlo en botellas abiertas, donde las bacterias acéticas transforman el alcohol en vinagre por la presencia de oxígeno.

Vino oxidado

En la copa, los blancos se tornan amarillo dorado o ámbar y los tintos se pardean o pierden el color. No hay que confundirlos con los tonos ambarinos propios de un Palo cortado, un Pedro Ximénez o un Oporto. Pierden la frescura aromática y quedan planos o incluso con aromas extraños. En boca, se incentivan los sabores amargos en detrimento de los ácidos.

Brett

Se trata de un olor muy característico y desagradable a cuadra, causado por la levadura Brettanomyces. Se asocia a un proceso de elaboración poco cuidadoso.

Olor a geranio

Se da en vinos, generalmente blancos, a los que se ha añadido ácido sórbico que, metabolizado por las bacterias lácticas, da el aroma típico de la flor del geranio.

Sabores metálicos

Son consecuencia del contacto del vino con determinados metales, como el hierro, el zinc o el cobre, durante su proceso de elaboración.

Huevos podridos

Se produce cuando un exceso de anhídrido sulfuroso se transforma en sulfhídrico por la ausencia de oxígeno. Estos malos olores se suelen llamar 'tufos de reducción' y se dan con más frecuencia en vinos con muchos años en botella. En estos caso es posible mejorar algo el vino con decantación y aireación.

Turbidez

Si un vino está turbio o tiene burbujas cuando no debería tenerlas puede deberse a una refermentación en la botella causada por presencia de levaduras o bacterias. Puede darse en vinos que lleven mucho tiempo abiertos o que han sido procesados con poca higiene, donde haya exceso de azúcar, poco alcohol y una mala gestión de los sulfitos.

Olor a fosforo

Es un olor punzante a cerilla causado por un excesivo uso del anhídrido sulfuroso, un compuesto que se usa de manera habitual para ayudar a preservar el vino.