vinetur

Conocí los 10 defectos más frecuentes del vino

O cómo identificar un vino en perfectas condiciones

jueves 2 de noviembre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Mirar, oler y degustar el vino es necesario para garantizarnos que este está en óptimas condiciones para regalarnos pleno disfrute. Pero algunas veces podemos encontrar colores, olores y sabores poco agradables que nos anticipan que algo no anda bien y que será mejor desechar el vino que beberlo.

Avinagrado: en general el olor a vinagre es el resultado del exceso de ácido acético, que se produce por la sequedad dentro de la botella lo que hace que el tapón se comprima permitiendo la entrada de oxígeno. Coloquialmente a este defecto se lo conoce como vino picado.

Burbujas: La presencia de burbujas en vinos tranquilos suele ser una señal de una re fermentación no deseada provocada por un excedente de azúcar residual. Estas dan al vino tinto una sensación de amargor o avinagramiento.

Cristales: este defecto detectable en la fase visual del vino, sobre todo en blancos, se manifiesta con la presencia de cristales en el fondo de la botella. ¿A qué se debe la aparición de estos cristales? A la cristalización de los bitartratos, un componente natural del vino que se suele eliminar con tratamientos en frío. En vinos de gran calidad no se suelen realizar estos tratamientos para evitar que se pierdan algunos atributos organolépticos del vino. Vale recordar que la presencia de cristales no afecta a las cualidades del vino y en caso de querer separarlos se puede proceder a la decantación.

Humedad: generalmente el defecto del mal olor "del corcho" da como resultado un intenso olor a humedad o trapo sucio. Esto es consecuencia de la presencia de hongos o bacterias alojadas en las fisuras del corcho. En este caso al airear el vino, se potencia el mal olor. Vale aclarar que este defecto no depende de la calidad del corcho, sino de la elaboración del vino, ya que en general este defecto se encuentra en vinos poco alcohólicos.

Maderización: el vino criado en madera y afectado negativamente por esta crianza tomará un color pardo y sin brillo. Su olor será muy débil y plano y en boca tendrá un excesivo sabor a madera y en algunas ocasiones puede percibirse hasta con un sabor agridulce.

Oxidación: este defecto se produce por el contacto excesivo del vino con el aire, lo que ocasionará una alteración poco agradable en el sabor, un aspecto apagado, aromas planos y débiles y en algunas situaciones los colores del vino virarán hacia tonos amarronados.

Posos: defecto visual que suele darse en los tintos de manera más habitual, por la presencia de materia colorante depositada en el fondo de la botella que con el paso del tiempo pueden formar sedimentos o posos. Más allá que es una característica normal y natural del vino, la presencia de posos modifica la textura y el sabor del vino. Por lo que se recomienda decantar el vino para separar la parte sólida (amarga) del líquido. Otra forma para separar los sedimentos es dejar la botella en forma vertical para que los posos vayan al fondo de la misma.

Químicos: hay algunos defectos causados por alteraciones o quiebras de origen químico o enfermedades de origen microbiano. Pueden ser tan intensos que, algunas veces más allá de dañar las cualidades del vino, pueden volverlo no apto para el consumo. Las principales enfermedades que se derivan de estos agentes químicos son las quiebras parda, férrica y blanca, manita, amargor, vuelta o grasa. ¿Cómo darnos cuenta si estamos frente a un vino con un defecto químico? A primera vista el vino se verá turbio, grasiento o viscoso, con aromas que nos recordarán a químicos desagradables y en boca serán planos o demasiado dulces y pueden llegar a dejar un sabor agrio.

Reducción: es lo opuesto a la oxidación, causada por la falta de oxígeno. Un vino recudico puede generar olores desagradables con recuerdos a fármacos, a quemado o a huevo podrido. Estos olores o tufos de reducción se presentan en general en vinos añejos con muchos años de estiba en botella, aunque también pueden aparecer en vinos jóvenes embotellados sin ningún tipo de aireación. En ambos casos la reducción se puede revertir al airear los vinos.

Sulfuroso: El exceso del azufre en la elaboración, puede acarrear la presencia de anhídrido sulfuroso lo que se percibirá como olor a acre, parecido al de un fósforo recién prendido; o del ácido sulfhídrico que dará un olor a huevo podrido, caucho o ajo. En ambos casos la presencia de sulfuroso se puede revertir aireando el vino.