vinetur

Conocí los 10 tipos de aromas más frecuentes en el vino

Al oler un vino se amplifican los sabores por eso es fundamental descubrir cuáles son los aromas que podemos encontrar en cada copa de vino

jueves 7 de diciembre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Más allá que el disfrute pleno del vino lo sentimos cuando nos llevamos la copa a la boca, oler un vino es clave. Ya que el olfato es capaz de distinguir capas que el gusto, de hecho algunos afirman que el olfato es capaz de detectar 400 de los 6.000

compuestos que tiene el vino. Para todo esto es necesario tener un catálogo de aromas archivos en nuestro cerebro para que cada vez que olemos un vino podamos tratar de recordar a qué aroma se asemeja más. Todo esto como podrán imaginar requiere mucha, pero mucha práctica.

Así que más allá de necesitar tiempo y paciencia para entrenar el olfato, para empezar a percibir el universo de aromas que podemos encontrar en vino lo ideal es centrarse en los aromas específicos que forman un mismo grupo, es decir, las familias aromáticas. Ya que los compuestos quíimicos simples son los que se descubren en primer lugar. Así en los vinos blancos los aromas protagonistas son los que nos recuerdan a las frutas, como banana, melón, ananá, limón, manzana o durazno, entre otros.

Los vinos tintos suelen llevarnos a un viaje aromático hacia las bayas rojas como el de las cerezas o las ciruelas. Aunque también pueden aparecer aromas vegetales de flores, brotes, hojas o pastos.

Ahora bien, para establecer pautas y poner un poco de orden a los listados interminables de aromas que podemos encontrar en un vino, los aromas se han clasificado en diez series divididos entre los más frecuentes.

1. Animal

Los aromas del mundo animal se corresponden en general con las notas de caza y carne que aparecen en ciertos vinos al envejecer.

2. Balsámica

Esta familia reúne los aromas de resina fina y otros aceites esenciales similares. ¿Cuáles son los más típicos que podemos encontrar en los vinos? Humo, pino, vainilla, eucalipto, tabaco, cacao, café, tinta o cuero.

3. Maderas

Estos aromas provienen de los taninos o derivados de las maderas utilizadas para envejecer los vinos. Así podremos encontrar notas a cedro, roble, madera blanca o cerezo.

4. Química

Esta familia deriva básicamente del azufre, del sulfuroso o de ácido acético, que pueden encontrarse en los vinos.

5. Esteres

Se forman en la fermentación, por combinación de ácidos y alcoholes). Así los ésteres de los ácidos volátiles producen aromas afrutados como manzana, banana o frambuesa.

6. Especias

El universo de las especias es enorme. Así podremos encontrar aromas a clavo, canela, pimienta, vainilla, mostaza, pimentón, tomillo, nuez moscada, enebro o cardamomo, entre otros.

7. Empireumático

Son los olores a quemado, ahumado, cocido o alquitrán, etc.

8. Floral

Muchas veces reconocemos los aromas a flores como un conjunto, como cuando entramos a una florería, pero quienes tengan la memoria olfativa bien entrenada en este campo podrán reconocer la rosa, el jazmín, la flor de azahar, el geranio o la violeta.

9. Frutal

El vino estar elaborado con uva siempre nos recordará a la fruta. Pero más allá de la uva el abanico floral de un vino es inmenso y podremos encontrar entre las frutas blancas aromas a manzana, pera, limón, lima, naranja, ananá, mango, maracuyá o banana. Dentro de las frutas rojas o negras: cassis, cereza, frutilla, grosella, arándano, mora o ciruela. Y dentro de los frutos secos, las almendras, nueces o avellanas. Ahora bien, dependiendo del grado de madurez del fruto los aromas nos harán recordar a fruta fresca, fruta cocida o fruta confitada.

10. Vegetal

Los aromas "verdes" que tanta frescura aportan al vino podrán llevarnos a un campo de hierbas, a un manojo de hojas verdes, a una planta de tomate o de té, entre otros.