vinetur

Cómo identificar y prevenir el vino picado

Detección temprana y medidas preventivas

miércoles 20 de diciembre de 2023



La transformación de un vino en un líquido picado, comúnmente conocido como acetificación, representa una de las alteraciones más frecuentes en la industria vinícola. Este fenómeno, provocado por bacterias acéticas del género Acetobacter,

constituye un desafío considerable para productores y consumidores por igual. Estas bacterias, que requieren oxígeno para desarrollarse, forman velos de distintas texturas y aspectos sobre la superficie del vino, iniciando un proceso de deterioro que, una vez avanzado, resulta irreversible.

El mecanismo subyacente de la acetificación puede resumirse en la fórmula: **alcohol + oxígeno + bacterias acéticas = ácido acético**. Este proceso puede ocurrir en cualquier momento y etapa del año, afectando el vino independientemente de su calidad o procedencia. La oxidación del alcohol, llevada a cabo por estas bacterias, genera ácido acético y acetato de etilo, este último confiere al vino un olor característico a vinagre acompañado de notas resinosas.

Curiosamente, el acetato de etilo no se produce en proporción directa al contenido de ácido acético, lo que explica por qué ciertos vinos de crianza biológica y oxidativa pueden presentar olor a acetato de etilo sin tener una acidez acética desproporcionada. Para evitar la aparición de estas bacterias, es fundamental un manejo cuidadoso durante el proceso de elaboración y conservación del vino, minimizando el contacto con el aire y utilizando adecuadamente el anhídrido sulfuroso.

Es relevante mencionar que, bajo control y en el contexto adecuado, las bacterias acéticas son fundamentales en la producción de vinagres de alta calidad, los cuales, si se elaboran y conservan correctamente, pueden mejorar con el tiempo.

Detección de un vino picado

Identificar un vino picado requiere atención tanto a su olor como a su sabor. Un vino que huele y sabe claramente a vinagre debe ser considerado en mal estado. Sin embargo, la dificultad surge cuando el proceso de acetificación no es completo y el vino presenta una acidez volátil que puede confundirse con la acidez natural del vino. En estos casos, se deben considerar los siguientes aspectos:

- **Vista:** Un vino picado puede presentar turbidez, falta de brillo y, en ocasiones, una película o velo en su superficie.

- **Nariz:** A menudo se detectan olores a manzana podrida, nuez, o aromas químicos como pegamento o quitaesmalte, productos del acetaldehído y del acetato de etilo.
- **Boca:** Se nota una acidez no frutal y una aspereza característica, diferentes a las sensaciones agradables frutales y florales que acompañan la acidez natural del vino.

Señales de alerta antes de la compra

Para evitar adquirir un vino picado, es aconsejable adquirirlos en tiendas especializadas que garanticen su conservación. Sin embargo, existen indicadores que pueden sugerir la presencia de acetificación incluso antes de abrir la botella:

1. Botellas abiertas expuestas en estanterías de bares, solo tapadas con su tapón.
2. Vinos en cavas climatizadas con tapón al vacío en establecimientos no especializados en vinos.
3. Cápsulas con convexidad en la parte superior, indicando entrada de aire.
4. Tapones de corcho salientes o cápsulas anormalmente convexas.
5. Condiciones inadecuadas de almacenamiento en el establecimiento.
6. Nivel anormalmente bajo del líquido en la botella.
7. Vinos jóvenes o crianza con más de cinco o seis años desde la cosecha.

Ingesta de vino picado

Consumir vino picado no representa un riesgo grave para la salud, dado que el ácido acético es simplemente vinagre. Sin embargo, puede provocar malestares digestivos, solucionables con antiácidos estomacales.

Vinos con tapón de corcho: precauciones adicionales

Si bien los corchos con tapa de rosca y sintéticos no tienen este problema, los cierres de corcho tradicionales pueden provocar un tipo diferente de deterioro, a menudo denominado "contaminación del corcho". Los vinos con tapón de corcho pueden presentar defectos relacionados con el corcho, como el 2,4,6-Tricloroanisol o TCA, que genera un olor a moho y humedad distintivo y fácilmente identificable por su similitud

con el cartón mojado.