vinetur

Cinco malos olores por los que podrías rechazar un vino (o no)

Nos centraremos solo en los vinos bien elaborados

martes 9 de enero de 2024

ESCRITO POR XAVIER BASSA I VALLS



Dejando a un lado todo aquel tipo de vinos de los que el fiel lector ya sabe que soy detractor, nos centraremos solo en los vinos, en principio, bien elaborados.

Cuando en un restaurante nos abren la botella y nos dan el vino a probar, es precisamente para contrastar que no haya ninguno de estos defectos:

Brett (brettanomyces)

Es un aroma que recuerda a cuadra de animales, al cuero o a la silla sudada de montar a caballo. De forma poco intensa, unas leves notas, puede quedar bien en el vino e incluso puede ser agradable. Pero cuando el aroma es demasiado intenso resulta molesto, desagradable.
Si siempre se ha dicho que el brett proviene de contaminaciones en las botas utilizadas por la crianza del vino, también puede venir del mismo viñedo.
Entre sumilleres de mi calaña, cuando encontramos un brett muy evidente, entonamos el “siete caballos que viene de bonanzaaaaaaarll" que decía el gran Chiquito de la Calzada. Y mira, nos hace gracia, ya ves tú.

Oxidación

Cuando una botella de vino ya hace días que está abierta, (típica botella de la que tomamos una copa al día y la guardamos en la nevera), el aire que va entrando en la botella a medida que la vamos vaciando va oxidando el vino. Esto se traduce inicialmente en una pérdida de aromas, van desapareciendo los recuerdos de fruta fresca, y pueden aparecer recuerdos de fruta sobremadurada, maderas viejas e incluso “pegamento imedio".
También hay vinos que están oxidados porque ya se han embotellado oxidados, fruto de una mala elaboración/conservación.
Ejercicio para memorizar los efectos de la oxidación: abrir una botella y serviros una copa. Olerla. Deje la copa olvidada unos días. Vuelve a olerla. Verás que ha perdido los aromas de fruta y el vino parece apagado.
Esto te servirá para detectar cuándo te sirven una copa de vino de una botella que lleva días abierta.

Pipi de gato

Este compuesto azufrado, el 4-Mercapto-4-metil-2-pentanona (4MMP), de la familia de los tioles, es una molécula aromática que recuerda al pipi de gato, muy común en algunos vinos de la variedad Sauvignon Blanc, principalmente localizados en los viñedos del nuevo mundo, Australia y Nueva Zelanda. Pero también se ha descrito en la

variedad macabeo.
En concentraciones bajas dan al vino un agradable punto animal; sin embargo, si el compuesto está demasiado presente, el resultado es desagradable.
Debo decir que también he detectado este aroma en una partida de jamones, de una marca muy, pero mucho, MUY, conocida. Si es el caso, hablaré otro día.

Volátil (Acidez volátil alta)

Para entendernos rápido y fácil, sería el olor del vinagre, avinagrado, y generalmente nos referimos a él como la volátil. El paso previo al que entendemos como vinagre es el aroma del acetato de etilo (a mí me recuerda al pegamento imedio). Hay gente que le recuerda la laca de uñas. Tenemos regiones vinícolas donde es habitual encontrarlas en sus vinos, por ejemplo en el Priorat, donde la normativa de la Denominación de Origen permite un índice de acidez volátil bastante alta. Si, hay un consenso entre sumilleres, en el que algo de volátil da al vino un punto más etéreo, más aéreo, más sutil. Que le puede quedar bien. Personalmente, prefiero los vinos a los que no se les nota la volátil.

TCA (tricloroanisol)

Cuando en un restaurante nos ofrecen oler el tapón de corcho de una botella es para certificar que el tapón no huele a nada extraño; cuando el tapón huele a algo es que hay un problema. En el pasado, cuando los bosques de alcornoques se fumigaban contra los insectos minadores, se dieron cuenta de que si utilizaban bases cloradas en los insecticidas, los microorganismos presentes en la superficie del corcho, para defenderse del ataque químico que le hacían, emitían TriCloroAnisol y esto contaminaba la corteza, obteniendo después corchos que contaminaban los vinos. Evidentemente, también existen otras fuentes de contaminación y por eso se cuida mucho en todos los procesos que rodean la elaboración y conservación del vino.
Concretamente: yo cuando encuentro que un tapón de corcho huele a humedad, verdecillo, madera podrida, sótano húmedo... sé que ese tapón está contaminado por TCA y que aquella botella no se puede consumir.
Si un día preguntáis al gran Juancho Asenjo, que os diga quién fue uno de los grandes culpables de la introducción del TCA en la península... tendréis un disgusto: es un

famoso enólogo que empezó su andadura importando barricas usadas de Francia y esparció el TCA por todo el país.