vinetur

Brettanomyces en la elaboración del vino: ¿defecto o característica?

El debate sobre el brett en el vino: una cuestión de gustos

viernes 9 de febrero de 2024



El mundo del vino, con su vasta paleta de sabores, aromas y texturas, ofrece un lienzo único para la expresión del arte de sus creadores y del terruño del que surgen sus uvas. Entre los innumerables elementos que contribuyen al carácter de un vino, pocos son tan polarizantes como el Brettanomyces, comúnmente conocido como "brett". Esta levadura, parte natural del entorno de elaboración del vino, puede impartir una gama

de sabores que suscitan debate entre aficionados, expertos y productores por igual. La discusión se centra en si la presencia de brett constituye un defecto o si, en determinados contextos, contribuye positivamente a la complejidad y el atractivo de un vino.

El Brettanomyces se desarrolla no sólo en las uvas, sino también en las barricas utilizadas para envejecer el vino, así como en el propio aire de las bodegas. Es distinto de las levaduras empleadas normalmente en el proceso de fermentación, capaz de producir compuestos que evocan fuertes reacciones. Éstas pueden ir desde el corral, las especias y el sudor hasta los menos apetecibles calcetines sucios y humo. Sin embargo, la percepción de estos sabores es subjetiva y varía mucho según el espectro de consumidores y elaboradores de vino.

Heather Hyung Chang, una destacada científica sensorial y de los consumidores y Directora General de Advintage Wine, afirma que el brett, con moderación, puede añadir una intrigante capa de complejidad a un vino. Chang establece una interesante comparación entre la composición química de los sabores asociados al brett y los de los quesos curados, sugiriendo que algunos paladares pueden interpretar estas notas como parecidas al queso en lugar de desagradables.

El debate se extiende al ámbito de los estilos y las regiones vinícolas, y Anthony Clark, socio de Chang, subraya que las características matizadas que el brett puede introducir en los vinos tintos, sobre todo en los envejecidos, suelen buscarse intencionadamente. Cita ejemplos de regiones vinícolas de renombre como Burdeos y Châteauneuf-du-Pape, donde el "funk y el alma" que aporta el brett se consideran parte integrante de la identidad del vino.

Mary Ewing-Mulligan, presidenta del Centro Internacional del Vino, defiende la contribución del brett a los perfiles de sabor de ciertas variedades, como el Syrah del norte del Ródano y los vinos a base de garnacha. Sostiene que las notas terrosas, a cuero y a corral -a menudo atribuidas a los mejores vinos de regiones heredadas- son, de hecho, distintivos de excelencia cuando se equilibran correctamente.

Sin embargo, no todas las voces del sector comparten esta opinión. En regiones como Australia, donde se han adoptado avances tecnológicos como los tapones de rosca para combatir defectos como el TCA (contaminación por corcho), la tolerancia al brett es mucho menor. Figuras destacadas como Peter Gago, de Penfolds, y Gwyn Olsen, de Henschke Cellars, consideran que cualquier presencia detectable de brett es un defecto, argumentando que desvirtúa la expresión de tiempo y lugar del vino.

La cuestión del papel del brett en el vino se extiende al ámbito del maridaje, y sus defensores sugieren que su perfil único puede realzar ciertos platos, del mismo modo que el uso juicioso de la sal puede elevar un filete. Desde carnes a la parrilla hasta estofados y embutidos, se argumenta que el brett, en su justa medida, puede añadir una dimensión de sabor que complementa una amplia gama de cocinas.

El debate sobre la presencia de Brettanomyces en el vino es emblemático de un debate más amplio sobre la pureza, la tradición y la innovación en la elaboración del vino. Mientras que algunos ven su presencia como un defecto, otros la consideran una complejidad natural y deseable que, si se gestiona con habilidad, puede hacer que un vino pase de ser simplemente bueno a ser memorable. A medida que los gustos y las tendencias sigan evolucionando, también lo hará el discurso sobre el brett, reflejando el paisaje siempre cambiante del vino como ciencia y como arte.