vinetur

Los etilfenoles condenan el valor del vino y frenan su acceso al segmento premium

La presencia de estos compuestos reduce la puntuación sensorial y el precio, según un estudio en vinos de Rioja

viernes 27 de marzo de 2026



Antonio Palacios, profesor de la Universidad de La Rioja y especialista en microbiología enológica, ha presentado un análisis sobre el impacto de los defectos organolépticos en la valoración comercial del vino. Su intervención se centra en la influencia de los

etilfenoles, compuestos asociados a la presencia del microorganismo Brettanomyces, sobre la percepción sensorial y el precio final del producto.

Durante su exposición, Palacios explica el concepto de unidades olfativas como herramienta para medir la intensidad relativa de los compuestos aromáticos en el vino. Esta métrica se obtiene dividiendo la concentración de un compuesto por su umbral de percepción. Por ejemplo, un vino con 140 mg/L de acetato de isoamilo (aroma frutal) y un umbral de 100 mg/L alcanza 1,4 unidades olfativas. Sin embargo, si ese mismo vino contiene etilfenoles y etilguaiacol que suman 8 unidades olfativas, el aroma negativo asociado a Brettanomyces domina completamente la percepción sensorial, anulando las notas frutales.

El estudio presentado por Palacios incluye una investigación realizada con 13 vinos de crianza de Rioja. Estos vinos fueron evaluados por tres Masters of Wine, quienes puntuaron cada muestra según criterios sensoriales. Los resultados muestran una correlación inversa entre la concentración de etilfenoles y las puntuaciones obtenidas en cata, con un coeficiente estadístico de 0,5. Es decir, a medida que aumenta la presencia de estos compuestos indeseados, disminuye la valoración otorgada por los expertos.

La segmentación comercial también refleja esta tendencia. Los vinos clasificados en los grupos económicos (grupos 1 y 2) presentan las concentraciones más altas de etilfenoles y ocupan los precios más bajos del mercado. En cambio, los vinos superpremium (grupo 4) muestran niveles mínimos o nulos de estos defectos y alcanzan las puntuaciones más altas y los precios más elevados. Según Palacios, eliminar los etilfenoles es una condición necesaria para acceder a los segmentos superiores del mercado.

En cuanto a las prácticas correctivas, el ponente señala que mezclar vino defectuoso con vino limpio para reducir el impacto sensorial no resulta viable desde el punto de vista económico. Se requieren ocho partes de vino sin defecto para diluir una parte afectada por Brettanomyces hasta niveles imperceptibles. Este procedimiento implica un uso excesivo de vino limpio y no compensa económicamente.

Para prevenir estos problemas, el sector vitivinícola está incorporando nuevas tecnologías analíticas. Palacios menciona el uso del PCR digital como una herramienta avanzada para detectar microorganismos responsables de defectos enológicos. Esta técnica permite realizar unas 500 microreacciones paralelas y ofrece una mayor precisión respecto a métodos tradicionales. El desarrollo del PCR digital se aceleró tras su aplicación durante la pandemia de COVID-19 y ahora se utiliza en bodegas para mejorar el control microbiológico.

La intervención concluye que existe una relación directa entre la calidad sensorial percibida por expertos y el valor comercial del vino. La presencia de etilfenoles afecta negativamente tanto a las puntuaciones como al precio final del producto. El control riguroso de estos compuestos mediante técnicas analíticas modernas es clave para mantener la calidad y asegurar el posicionamiento en los segmentos más altos del mercado vinícola.