

LOS AROMAS DEL VINO

A través de sus aromas, el vino nos deleita, nos seduce, nos brinda valiosa información. La ejercitación del sentido del olfato es la clave para descubrir, recorrer y disfrutar ese universo tan rico y tan complejo.

Cuando un buen vino inunda nuestras copas, inmediatamente un esplendor de fragancias se desprende en busca de nuestra nariz. Son sustancias volátiles pequeñísimas y simples moléculas que transportan una abundante cantidad de información. Son los emblemáticos aromas, aquellos que nos hablan del tipo de vino, de su origen, su estado y su elaboración.

Comúnmente los aromas de los vinos se describen apelando a elementos de la naturaleza. Es frecuente nombrar las frutas secas, los pimientos o la calahorra cuando nos referimos a un Cabernet Sauvignon; o los frutos rojos maduros, como las ciruelas, las grosellas o los arándanos cuando nos referimos a un Tannat. Esto de ninguna manera significa que este aromatizado en forma artificial, es una simplificación que se emplea para hacer inteligibles y universales los descriptores más comunes.

Las sustancias volátiles que contienen los vinos, fundamentalmente los ésteres, están presentes en mayor o menor medida en muchos otros elementos de la naturaleza. El ácido fenilético, por ejemplo, tiene una importante concentración en la miel. De allí que el aroma de un vino con mayor cantidad de esta sustancia sea catalogado como "meloso". En tanto un vino con alto contenido de aldehído cinámico huele a cerezas.

Los aromas primarios

Cada variedad de uva tiene un acervo de características propias que determina aromas en los vinos. Pero cada región, con sus particularidades de suelo, y clima, imprime en la vid un sello estrictamente personal.

Los finos aromas a grosellas con notas especiadas que se destacan en los famosos Cabernet Sauvignon del Médoc, dan paso al clavo de olor en el Valle de Guadalupe en la baja California, al regaliz en La Rioja, al pimiento verde en Cafayate, o a los frutos rojos maduros en Uruguay.

Son todos ellos aromas primarios, provenientes de la vid, preexistentes en el racimo o en el mosto, y que, debido a su estructura molecular y gracias al alcohol se evaporan rápidamente. Junto a los aromas secundarios constituyen el encanto de los vinos jóvenes.

Dentro de este grupo de aromas ubicamos los terpenos, unos compuestos químicos que se encuentran en la mayor parte de los aceites vegetales.



LOS AROMAS DEL VINO

Aromas secundarios

Durante la fermentación, la acción de las levaduras y las transformaciones bacterianas aportan nuevos y sutiles aromas al vino.

Cientos de millones de hongos unicelulares (las levaduras) se ocupan de convertir en alcohol el azúcar de la uva, pero también fabrican pequeñas cantidades de sustancias denominadas "productos secundarios de la fermentación". Algunas de estas sustancias se perciben en el gusto; otras son volátiles y olorosas, y constituyen los aromas secundarios.

Estos aromas pertenecen a diferentes familias químicas como los alcoholes superiores, los ésteres, los aldehídos y los ácidos. Se hallan en casi todos los vinos y pueden variar según los tipos de levaduras empleadas y las condiciones exteriores de la fermentación. Por ejemplo, un vino blanco con mayor cantidad de ésteres y menor número de alcoholes superiores verá beneficiado su gusto y su expresión aromática.

Algunos aromas secundarios pueden ser pasajeros. Por lo general son olores a levaduras secas, trigo, pan tostado o pasta fermentada, y se atenúan o desaparecen antes que el vino sea embotellado. Otros, como el olor a banana, a disolvente o a caramelos ácidos pueden evaporarse con el gas carbónico durante el trasiego. Los más estables suelen ser los aromas a ácidos grasos (vela, jabón, estearina).

La fermentación maloláctica también hace su aporte organoléptico. Además de suavizar y redondear los grandes vinos, logra refinar algunos aromas, dando ese sutil toque mantecado. Lo importante es que esta usanza no termine por enmascarar los aromas primarios o, en el peor de los casos, imbuir olores a leche agria que desarmonicen el caldo.

Los vinos en los que predomina el aroma secundario pueden ser agradables, pero no están tipificados por su origen, carecen de las cualidades del viñedo y pierden con mayor rapidez sus características olfativas durante la conservación; se deben beber jóvenes y no tienen futuro.



LOS AROMAS DEL VINO

El bouquet

La formación del bouquet se debe a la suma de reacciones químicas científicamente comprobables y predecibles.

Tras algunos años de envejecimiento en botella, ciertos componentes del vino se transforman y los aromas primarios y secundarios van desapareciendo para darle paso a los aromas terciarios.

Este complejo de perfumes envolventes es el signo de que un vino ha alcanzado su madurez.

Son muchas las reacciones que se suceden durante la formación del bouquet. Los ésteres se hidrolizan, los ácidos se esterifican, algunos compuestos se oxidan, los taninos crecen de tamaño. Los aromas terciarios son los que definen el bouquet. Ésta es la sensación odorante compleja de productos privilegiados, muy bien conservados en el tiempo, que maduran sin envejecer. Presentan una sensación invernal, con olores familiares de leños humeantes, nueces, almendra, tabaco, chocolate, cuero, vainilla y miel.

Se pueden distinguir dos tipos de bouquet: el de oxidación y el de reducción. El más frecuente es éste último y se produce en los vinos criados lo más estrictamente posible al abrigo del aire. Si fueron añejados en madera tendrán notas a trufas, hongos y setas. Pero un exceso de este bouquet puede derivar en un desagradable olor a encierro o a sudor. Los vinos tintos viejos o los grandes vinos blancos secos o licorosos de zonas templadas tienen bouquet de reducción. Su enemigo principal es el oxígeno, por eso se los debe beber inmediatamente después de abrir la botella. El fenómeno de oxidación se da en ciertos vinos de zonas cálidas con alta graduación alcohólica (16 ó 18°C). Dado que a ese nivel de alcohol no necesitan ser protegidos del oxígeno, pueden criarse en contacto con el aire. Las sustancias de tipo aldehídico le dan notas a manzana, membrillo, almendra, nuez seca y madera rancia. Estos vinos no mejoran en botella, pero tampoco pierden sus cualidades, incluso bastante tiempo después de abierta.

En resumen, la armonía definitiva de los olores solo se alcanza con el tiempo. El bouquet se traduce por una fusión y extensión olfativa. Solo los vinos con clase son capaces de pasar del aroma al bouquet; de los otros vinos se dice que no envejecen, que carecen de bouquet.

