

CAPÍTULO IV

EL EXAMEN OLFATIVO

La descripción de los olores y aromas que se perciben durante la cata es una de las fases más delicadas, puesto que requiere una memoria olfativa que no tenemos la costumbre de educar. Se juzgarán sucesivamente: la intensidad, la calidad y el carácter de los olores.

4.1. La intensidad

Será calificada según una escala: (muy expresivo, expresivo, bastante expresivo, medio, discreto, muy discreto).

Ejemplos: nariz concentrada, robusta, expresiva, intensa, potente, sorprendente, abierta, discreta, plana, cerrada.

4.2. La calidad

La noción de calidad presupone una parte importante de subjetividad. La sensación cualitativa corresponde a una agradable impresión cuando los aromas son finos, de raza, distinguidos, elegantes o sutiles. Se percibirán como desagradables los olores groseros, vulgares u ordinarios.

La originalidad de los aromas se expresará con notas sorprendentes y encantadoras. Los aromas ricos y complejos serán más apreciados que aquellos simples y elementales.

Ejemplos: nariz aromática, bella, muy desarrollada, bien hecho, bien abierto, bien tipificado, encantador, clásico, complejo, delicado, discreto, distinguido, elegante, fino, generoso, interesante, ligero, masculino, original, agradable, de raza, refinado, refrescante, seductor, sostenido, sutil, tipificado.

4.3. El carácter

4.3.1. Los aromas florales

Los aromas florales son característicos, por lo general, de los vinos jóvenes, siendo algunas variedades más florales que otras. En los vinos semienvejecidos, los aromas florales denotan una buena conservación. Los aromas florales blancos caracterizan generalmente a los vinos blancos.

Ejemplos: acacia, flor de almendro, espino blanco, brezo, manzanilla, madreselva, flor de melocotonero, flor de vid, flores salvajes, retama, geranio, lirio, jacinto, jazmín, lila, lis, muguete, narciso, clavel de las Indias, peonía, guisante de olor, reseda, rosa, saúco, violeta.

4.3.2. Los aromas frutales y de frutos secos

Los aromas frutales confirman el buen estado de conservación del vino. Aunque constituyan el carácter afrutado de los vinos nuevos y jóvenes, estos aromas pueden persistir durante el envejecimiento. Los aromas de frutos rojos están presentes, de forma generalizada, en los vinos tintos.

Desde un punto de vista cronológico, los aromas a frutos secos suceden a los aromas frutales y se desarrollan en botella. Los aromas a frutos secos son aromas de clase alta que podemos encontrar en las mejores variedades de vinos blancos.

Ejemplos: albaricoque, albaricoque seco, cítrico, almendra amarga, piña, bayas rojas, bergamota, casis, cereza confitada, limón, limón verde, membrillo, compota de manzana, mermelada de membrillo, de guinda o de ciruela, dátíl, cáscara de naranja, higo, fresa, fresa silvestre, frambuesa, frutas en compota, frutas confitadas, frutas maceradas, frutos negros, frutas rojas, frutos secos, guinda, grosella, grosella espinosa, kirsch, litchi, mango, ciruela mirabel, mora, moscatel, avellana, coco, hueso de cereza, hueso de melocotón, naranja, melocotón de vid, pera, manzana golden, manzana granny, ciruela, ciruela pasa, ciruela de Damasco, pasa de Corinto.

4.3.3. Los aromas vegetales

Ejemplos: alga, espárrago, seta, hongo, heno cortado, hojas secas, helecho, herbáceo, hierba húmeda, humus, hiedra, musgo, paja seca, pimienta verde, sotobosque, tabaco, tierra húmeda, té, tilo, verbena, trufa.

4.3.4. Los aromas a madera

Ejemplos: barrica de madera nueva, madera de roble, madera de rosál, madera de sándalo, madera verde, madera vieja, boj, eucalipto, pino, raspón.

4.3.5. Los aromas animales

Pueden ser encontrados en los vinos bastante viejos que han digerido sus lías. Los olores protídicos son dominantes durante la autólisis de los aminoácidos. Estos efluvios son notablemente característicos de los vinos de Borgoña y más particularmente de los côtes-de-nuits, que presentan estos aromas en sus estadios más avanzados de maduración.

Ejemplos: animal, perro mojado, civeta, cuero, culo de gallina, manido, fierá, pieles, caza, almizcle, orín de gato, sudor, venado, carne.

4.3.6. Los aromas empireumáticos

Estos aromas se asemejan a los de los productos tostados, asados o estofados. El cacao y el café pueden considerarse como aromas de alto valor cuando están presentes en los momentos de apogeo de las grandes añadas.

Ejemplos: almendra tostada, madera quemada, cacao, café, caucho, caramelo, cenizas frías, chocolate, crema catalana, corteza de pan, humo, moca, avellana, pan tostado, pedernal, asado, sílex.

4.3.7. Los aromas especiados

Cada especia es característica de una variedad o de una región.

Ejemplos: eneldo, anís, badiana, albahaca, canela, clavo, estragón, jengibre, laurel, lavanda, mejorana, menta, nuez moscada, orégano, pan de especias, pimienta, tomillo.

4.3.8. Los aromas balsámicos

Ejemplos: balsámico, enebro, alcanfor, incienso, alquitrán, fuel, petróleo, resina, trementina, vainilla.

4.3.9. Los olores químicos

Ejemplos: acetona, alcohol, acorchado, chaptalizado, detergente, gusto de luz, hidrógeno sulfurado, yodado, levaduras, mercaptano, metálico, salado, sulfuroso, tánico, vinagre.

4.3.10. Los aromas de origen fermentativo

Se trata de aromas de productos que están en proceso de fermentación (levadura, masa de panadero) o de transformación.

Ejemplos: mantequilla, mantequilla rancia, cerveza, vela, bollo, levadura, levadura de panadería, pan, sidra, queso, trigo, esmalte de uñas, yogur.

4.4. La duración

Ejemplos: nariz corta, duradera, fugaz, pasajera.

4.4. La evolución

Los aromas del vino evolucionan según un orden muy preciso, desde los aromas florales, afrutados y de frutos secos, hasta las fragancias vegetales y finalmente las animales.

Ejemplos: nariz desarrollada, evolucionada, joven, abierta, no muy evolucionada, prometedora, reservada, muy cerrada, demasiado evolucionada.

4.5. Los defectos

4.6.1. Definición de la oxidación

La oxidación corresponde a un deterioro producido por una sobremaduración.

4.6.2. Manifestaciones

En los vinos blancos, la oxidación se caracteriza por un matiz oscuro con reflejos marrones. En los vinos tintos, se observa más bien un matiz caramelo y más tarde marrón. En nariz, las tonalidades florales y afrutadas tienen tendencia a ceder su lugar a los aromas herbáceos.

4.6.3. Vocabulario de los defectos olfativos

Ejemplos: nariz alterada, decepcionante, defectuosa, desagradable, dudosa, amaderada, oxidada, polvorienta, sulfurada.

4.7. Las tres clases de aromas

4.7.1. Los aromas primarios

Los aromas primarios constituyen la identidad propia de cada variedad. Presentan, por lo general, un carácter afrutado. Se trata de aromas extremadamente volátiles. Con un poco de experiencia, no es demasiado difícil reconocer las grandes familias de variedades durante el examen olfativo. El moscatel y el gewurztraminer pertenecen a las variedades más aromáticas.

4.7.2. Los aromas secundarios

Los aromas secundarios aparecen durante la fermentación alcohólica. Proceden de las sustancias presentes en la piel de las bayas, y son transmitidos a través de las levaduras y las bacterias. Pueden ser florales, afrutados o vinosos.

4.7.3. Los aromas terciarios

También conocidos como «aromas de envejecimiento» o «aromas de óxido-reducción», los aromas terciarios aparecen durante la fermentación maloláctica, durante la que las bacterias lácticas van a añadir o suprimir ciertos aromas. Debido a las enzimas oxidativas, la oxidación de la nariz presenta, de forma sucesiva, aromas a manzana, membrillo, nuez y, finalmente, higos secos.

Para los vinos envejecidos en barricas de roble, hablaremos de «aromas de maduración» y para los envejecidos en botella de «aromas de envejecimiento».

Algunos vinos de gran calidad pueden presentar aromas a hongo e incluso a trufa. Los aromas terciarios se perciben especialmente bien una vez se vacía la copa.

Sucede que determinados vinos desarrollan un «gusto de luz». Gracias a botellas de champán que han estado expuestas durante demasiado tiempo a luz fluorescente, los investigadores han concluido que una longitud de onda de 420 nanómetros provoca la fotólisis de los aminoácidos. En nariz, el «gusto de luz» recuerda al olor extremadamente desagradable del mercaptano (huevos podridos).

El «gusto de luz», característico de los vinos jóvenes del Jura, es el resultado de una estancia prolongada en toneles de madera. Químicamente identificado como «alfa-cetolactona», este aroma recuerda al perfume de la nuez. Se manifiesta como consecuencia de la formación de una capa de levadura que impide que el vino entre en contacto con el oxígeno.

En lo que concierne a olor llamado «silla de caballo empapada en sudor» («sweaty saddle»), la tradición señala que esta nariz es característica de los cabernets del Hunter Valley, en Australia.

4.8. Método de análisis de los aromas

La primera nariz permite calificar la intensidad. Los aromas primarios (característicos de la cepa) son igualmente fáciles de reconocer simplemente inclinándose ligeramente hacia la copa de cata, sin removerla. La búsqueda de aromas secundarios se lleva a cabo removiendo ligeramente el vino, a fin de liberar los ésteres. Durante la segunda nariz, es posible identificar las cualidades y la evolución del vino, así como sus defectos, si los tuviera.

En el espacio de 15 minutos, intervienen numerosas modificaciones olfativas debidas a las variaciones de temperatura y la acción del oxígeno. Por lo tanto, es especialmente importante descorchar el vino alrededor de una hora antes de la comida, e incluso verterlo en un decantador para que se oxigene.

El método más simple para analizar los aromas terciarios consiste en estudiar las impresiones olfativas una vez que la copa está vacía.