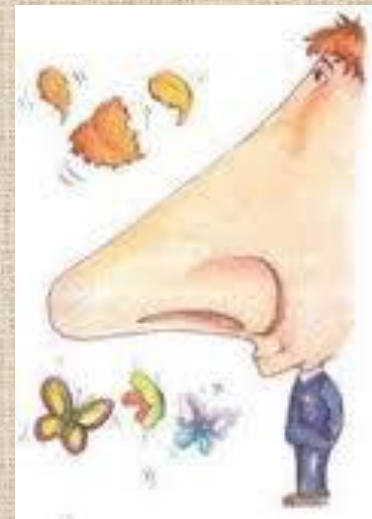




Introducción al análisis sensorial del vino

KIT DE AROMAS





INDICE

1. Fresa	11. Almendra	23. Regaliz
2. Piña	12. Nuez	24. Albaricoque
3. Lichi	13. Vainilla	25. Acacia
4. Pomelo	14. Cacao	26. Almizcle
5. Violeta	15. Café	27. Caramelo
6. Plátano	16. Miel	28. Casis
7. Manzana	17. Trufa	29. Pimiento
8. Mora	18. Humo	30. Pimienta
9. Mantequilla	19. Canela	31. Frambuesa
10. Cuero	20. Limón	32. Rosa
11. Almendra	21. Avellana	
12. Nuez	22. Heno	



1. Fresa

Esta fragancia, que a menudo se percibe al mismo tiempo que el aroma de grosella, caracteriza algunos vinos tintos maduros e incluso algunos magníficos oportos.

La fresa se incluye en la familia de las frutas rojas o frutas del bosque, y proporciona distintos aromas bien diferenciados. La fresa ácida se encuentra en los tintos jóvenes obtenidos por maceración carbónica. La molécula responsable de este aroma es el **aldehído hexadecílico**.

Estas notas no sólo se encuentran en vinos tintos de clima frío, sino también en algunos vinos rosados. Los más seductores son, quizá, los rosados de **Cabernet Sauvignon** o de **Cabernet Franc**, como los que se elaboran en Anjou o en Chile.

La confitura de fresas es propia de vinos más evolucionados y complejos. Este aroma aparece en tintos maduros obtenidos con **Pinot Noir**, **Gamay** y **Merlot**.

La fresa madura, que se considera un aroma de gran calidad, distingue a algunos Crus del Beaujolais (Saint-Amour). Aparece también en algunos vinos catalanes de Pinot Noir y en algunos rosados de Navarra, Rioja y Cariñena. Algunos clones de Pinot Noir que se cultivan en California también proporcionan vinos con esta nota olfativa.



2. Piña

Aroma frutal característico de ciertos vinos blancos delicados y jóvenes.

La piña madura puede aparecer en blancos de crianza o muy ricos en azúcares. Las moléculas responsables de esta variedad aromática en el vino son mayoritariamente ésteres: **butirato de etilo** y **butirato de isoamilo**.

Los aromas de piña madura, más finos y nobles, se encuentran sobre todo en ciertos **Chardonnay** fermentados en madera, unidos a intensos y ricos perfumes de melón maduro. En algunos vinos blancos, elaborados con vendimias enriquecidas por la podredumbre noble, aparece la piña madura junto al albaricoque, la miel y la naranja confitada. Ciertos **Riesling**, de buena añada o clima caluroso, pueden mostrar la nota de piña bien engarzada con los fondos cítricos, tan típicos de esta variedad.

Los aromas de piña pueden encontrarse también en el **Sauvignon Blanc** envejecido en madera y en los Crozes-Hermitage blancos, nacidos de la alianza de dos cepas: **Roussanne** y **Marsanne**.



3. Lichi

Aroma que nos recuerda a la rosa y que aparece en la cata de ciertos vinos blancos de variedades terpénicas como **Muscat** y **Gewürztraminer**. Buen ejemplo de esta última variedad lo encontramos en la perfecta adaptación que ha tenido en el Somontano, donde las especiales características edafológicas y climáticas de de esta región prepirenáica hacen de ella una maravilla para los sentidos.

El lichi es un fruto de corteza rojiza, con pulpa blanca y muy dulce, provisto de un hueso brillante y oval. Se le llama también cereza de China -mencionado en escritos chinos desde el siglo IV como fruto alimenticio-.

Su aroma es especialmente detectable en algunos vinos elaborados con uvas enriquecidas con la podredumbre noble.



4. Pomelo

Aroma cítrico de la serie frutal que evoca ligeramente el azufre. Su presencia se puede detectar con facilidad en algunos vinos blancos: **Sauvignon Blanc**, **Chardonnay**, **Muscadet de sévre-et-maine** y **len-de-l'elh de Gaillac**.

La nota más característica del pomelo se debe a una molécula presente en el aceite esencial, que se extrae tanto de la corteza como del zumo, la **nootkatona**.

Aparece como un signo de identidad en los Chardonnay de Carneros (Estados Unidos) y lo podemos encontrar también en algunos Chardonnay australianos de la zona occidental de Victoria.

Hay dos variedades de pomelo; El "Citrus grandis", originario de China -amargo y poco jugoso-, que se aclimata en la Polinesia y llega finalmente a Jamaica en el siglo XVIII; y el "Citrus paradisi", apreciado sobremanera por su carne ácida y jugosa.

El nombre en francés (pamplemousse) deriva del holandés "pompelmoes", que significa limón hinchado.



5. Violeta



Olor floral aportado por la **alfa-beta-ionona**, que procede de la degradación de los carotenos. Su aroma recuerda no solo la fragancia de la flor sino también el de sus hojas con notas verdes acidas.

Aunque perteneciente a la familia floral, su aroma está próximo al de la frambuesa, que se podría considerar como una mezcla aromática de violeta y casis.

La nota olfativa de violeta se presenta raramente en los vinos blancos, como el que se elabora con la variedad **Viognier**, Sin embargo, es más intensa y frecuente en los tintos **Pinot Noir**.

Aparece también en algunos vinos de **Gamay** (Beaujolais), **Châteauneuf-du-pape** y en los jóvenes **Syrah** del Nuevo Mundo (Australia y Sudáfrica).

En perfumería, antes de la II Guerra Mundial, la esencia pura de violeta se compraba a razón de 10.000 dólares el kilo -una hectárea de cultivo produce 10 Tm de flores, de las que se extraen alrededor de 500 g de esencia absoluta-.



6. Plátano



Aroma secundario que puede detectarse en ciertos vinos blancos, rosados o tintos jóvenes. Su origen es el **acetato de isoamilo**; por eso, se identifica también como olor amílico. Pese a que pudiera parecer lógico clasificar este olor en la serie frutal, algunos catadores lo incluyen en la serie de los aromas etéreos, con las notas de caramelo ácido y de laca de uñas. De hecho, no es una propuesta absurda, dado que el acetato de isoamilo deriva directamente de los alcoholes amílico e isoamílico, cuyo olor es cercano al de la acetona.

El aroma de plátano aparece en muchos vinos blancos obtenidos limpiamente con fermentaciones controladas a baja temperatura. Puede decirse que no es una nota aromática muy distintiva ni original, pero sí agradable.

El olor a plátano, emparentado con el aroma de caramelo inglés o caramelo ácido, suele estar presente en los tintos obtenidos por maceración carbónica y en muchos blancos fermentados en frío, usando levaduras cultivadas. El Beaujolais Nouveau (Francia) es un vino joven, fermentado con maceración carbónica, que huele, y muy intensamente, a frambuesas y plátano. También los tintos que elaboran los cosecheros de Rioja Alavesa (España) ofrecen con su espléndida nariz frutal estos delicados aromas.

Estos tintos jóvenes, de maceración carbónica, se benefician de complejas reacciones enzimáticas que dan lugar a los citados alcoholes: Amílico e isoamílico, transformándose a continuación en los correspondientes acetatos bajo la acción de las levaduras.



7. Manzana

Aroma frutal, aportado por los **aldehidos** y por el **ácido málico**, que se percibe en los vinos blancos frescos. Existe más de una molécula responsable de los distintos olores a manzana; Y, tanto ésta, como la uva, tienen aromas comunes procedentes del mismo compuesto: el ácido málico; cuyo nombre, proviene del latín "malum" (manzana). En la vinificación, el málico se transforma en maleato de etilo y en caproato de etilo, dos ésteres de notas frutales.

Entre los precursores del aroma de manzana verde, cuya molécula principal es el **trans-2-hexenal**, se encuentra el **cis-3-hexenol**, con un olor característico a césped recién cortado, detectable al morder cualquier uva verde.

La nota de manzana golden es característica de los vinos blancos nuevos, a veces incluso en curso de fermentación. A menudo, está presente en los vinos blancos jóvenes que tienen fresca acidez. La variedad **Mauzac** es una de las cepas que desvelan más notas de este peculiar aroma. La compota y la confitura de manzana aparecen en algunos **Chardonnay** fermentados en barrica que han permanecido tiempo en botella. El aroma de manzana reineta, más sofisticado, se detecta en los vinos más decididamente ácidos: en los champagnes obtenidos con mayor proporción de **Pinot Meunier**, o en los blancos de **Chablis**, que requieren años para limar su acidez, y en algunos **Sauvignon Blanc**.

La nota aromática de manzana muy pasada se considera un defecto de la gama aromática de un vino, al traducir una excesiva oxidación. Se puede detectar en los vinos blancos demasiado maduros.



8. Mora

Olor afrutado característico de los vinos tintos aromáticos, que recuerda el de la mora silvestre. Se suele distinguir de la mora de los matorrales (zarzamora de la morera "Morus nigra"), cuya fragancia raramente se manifiesta en los vinos.

Una de las moléculas responsables del aroma a mora es la **omega-pentadecalactona**. Su perfume es a la vez suave y animal porque evoca el almizcle.

La mora silvestre (*Rubus Fruticosus*) tiene aromas que se parecen a la frambuesa. Está presente en los vinos de **Garnacha**, alcanzando su máxima expresión en los rosados de **Garnacha** de Cariñena. Destacan también en **Cinsault** y **Monastrell**, así como en algunos tintos de Toro. La **Syrah** australiana de la zona de Barrosa Valley, aporta ricas notas de mora.

El **Pinot Noir** borgoñés puede ser rico en estos aromas. Los tintos alemanes de la zona de la Franconia, de esta misma variedad, resultan igualmente potentes en la nota.

La mora está también en algún **Cabemet Sauvignon** australiano (Clare Valley), del valle del Maipo (Chile) e incluso de Mendoza (Argentina).

La variedad **Zinfandel** -rica en fruta- trasluce también este olor frutal.



9. Mantequilla

Olor aportado por el **diacetilo**, que puede detectarse en ciertos vinos de calidad, sobre todo si han hecho la fermentación maloláctica. El aroma de mantequilla pertenece a la categoría de los aromas lácticos. En algunos vinos, podemos encontrar notas más agresivas, procedentes de los derivados del ácido butírico, cuyo olor picante recuerda la mantequilla rancia; lo cual, implica un defecto.

El diacetilo, en cambio, se percibe particularmente cuando se funde mantequilla fresca sobre un alimento caliente como el pan tostado.

El olor de mantequilla y el de avellana (sobre todo el praliné) presentan cierta similitud. El matiz de mantequilla de la variedad **Chardonnay** marca notablemente los grandes vinos blancos, incluyendo los grandes bruts espumosos. Este delicioso aroma se potencia en el caso de los Chardonnay fermentados en barrica de roble nuevo y enriquecidos por una larga permanencia con sus lías.

La **Semillón** aporta asimismo notas de mantequilla mezcladas con nuez fresca.

Algunos tintos de **Tempranillo**, **Malbec**, **Cabernet Franc** y **Merlot** pueden presentar también este aroma.



10. Cuero

Aroma empireumático y animal, noble, característico de algunos vinos evolucionados o de mucha edad. Es, por lo tanto, un aroma terciario que se desarrolla durante la crianza del vino, cuando aparecen las notas más complejas del bouquet (trufa, humus, café, ciruela pasa).

Aparece sobre todo en tintos añejos, largamente conservados en botella. Si estos vinos sobrepasan ese nivel de evolución, llegan a mostrar aromas animales más intensos (caza) y almizclados.

El catador debe distinguir entre el cuero salvaje (marroquinería) y el cuero de Rusia, que se curte con alquitrán y abedul. El primero de ellos, se encuentra en los mejores **Cabernets Sauvignon**, mientras que el segundo se percibe muy bien en los **Pinot Noir** en pleno apogeo de la Cote d'Or.

La variedad Mourvèdre, llamada **Monastrell** en España, reclama una larga crianza para conseguir su bouquet animal. El aroma a "guante de piel" se puede percibir en algunos **Merlot** muy bien madurados.



11. Almendra

Forma parte de los aromas a frutos secos, aunque a veces se presenta con un matiz a almendra tostada, que permite incluirlo en el grupo de los empireumáticos.

Se desvela en los vinos blancos ricos y se amplifica con el tiempo. Lo mismo aparece con la **Chardonnay**, que en algunos vinos generosos aldehídicos, como el fino de Jerez.

En su forma noble, por ejemplo, aparece en los finos andaluces, unido al olor de las levaduras y a la hoja de tabaco negro.

Los aromas de la almendra, dulce o amarga, pueden surgir también en vinos tintos jóvenes elaborados por maceración carbónica.

El olor a almendra amarga puede revelar ciertas alteraciones (exceso de anhídrido sulfuroso, exceso de oxidación en vinos blancos o, incluso, el llamado "gusto de luz" de los vinos espumosos mal conservados).



12. Nuez

Aroma de fruto seco debido a una molécula recientemente identificada, llamada **sotolón**. Puede encontrarse en los vinos generosos alcohólicos (Jerez, Montilla-Moriles, Condado de Huelva, Vin Jaune del Jura y los vinos de crianza biológica de Gaillac). Evoca el del fruto del nogal con matices diversos, de nuez verde, madura o seca, aportado también por los compuestos furánicos.

También puede estar presente en los vinos dulces naturales maduros o en algunos vinos de guarda que han llegado a un punto sin retorno; justo donde acaba la madurez y empieza la decrepitud.

El aroma a nuez es característico de los vinos olorosos. Estos vinos, se obtienen a partir de las uvas de Palomino, pero se encabezan a mayor graduación que los finos y los amontillados.

Los vinos del Jura obtenidos con la variedad **Savagnin** envejecen en roble durante seis meses. El clima y la higrometría del Jura favorecen que se desarrolle el aroma a nuez.

También los viejos **Tokay** y algunos vinos elaborados con uvas enriquecidas por la podredumbre noble pueden ofrecer aromas a nuez.



13. Vainilla



Aroma balsámico y especiado que puede encontrarse en numerosos vinos. A diferencia de otras especies, la vainilla es dulce.

La presencia del aroma de vainilla en los vinos se explica por la presencia de distintas moléculas; sobre todo, de un éster que procede de un aldehído fenólico: El vainillal (también conocido por **vainillina**). Entre la vainilla y el clavo hay a veces un sutil parentesco. La oxidación del vino en la madera del roble puede dar lugar a compuestos vainillados (vainillato de etilo) en combinación con los polifenoles y alcoholes del vino.

El sabor a vainilla puede deberse también a la presencia de **etil-h4-guayacol** (gusto de madera de roble y vainilla). En la madera de roble que se utiliza para formar las duelas de las barricas existe, de forma natural, la vainillina. Estos aromas naturales del roble, muy acentuados en las barricas nuevas, se unen a otros cuando el tonelero calienta la madera de las piezas de la barrica, a fin de darles forma.

La vainilla aparece en muchos vinos, en diferentes variedades y distintos climas. Desde los mejores **Chardonnay** de crianza hasta los vinos blancos de Sémillon. También se manifiesta en excelentes tintos envejecidos en roble nuevo. Esta nota especiada y dulce distingue hoy en día a muchos vinos mediterráneos de nuevo estilo, diferenciándolos de los vinos tintos humillados por un exceso de crianza en maderas viejas.



14. Chocolate

Aroma de la serie empireumática, como el café, el cacao y el humo. Las semillas de cacao se secan, se trituran y se tuestan. Gracias a la torrefacción y a la aromatización con especias y vainillas aparece este peculiar y delicioso aroma.

El aroma de chocolate es característico de ciertos tintos añejos y de los viejos Oportos. Se detecta también en vinos muy evolucionados, especialmente en tintos que han alcanzado su apogeo o lo han sobrepasado.

La variedad **Gamay** proporciona vinos en los que el aroma de chocolate se mezcla con el de cereza madura. Ciertos tintos de la variedad **Chenin** manifiestan también este aroma.

Algunos **Cabernet Sauvignon** de Graves (Francia), Marlborough (Nueva Zelanda) y Mudge (Australia), al igual que la **Zinfandel** del Napa Valley, presentan este delicioso aroma. La versión golosa de esta nota olfativa la hallamos en los Sauternes y en algunos Oportos.



15. Café

Aroma sólo presente en vinos de calidad y finura; comparable al cacao y al chocolate, cuyas estructuras químicas son parecidas. Estas fragancias caracterizan a los vinos que han alcanzado el apogeo de su madurez.

El café está incluido en la serie empireumática. Para facilitar la cata se distinguen dos aromas de café: Uno más vegetal (el café verde, asociado a veces a una sensación de amargor, que se debe a la xantina trimetila) y otro más tostado, que pertenece a la familia empireumática. El primero aparece en la perspectiva vegetal de algunos tintos de **Cabernet Sauvignon**, cuando todavía son jóvenes. El segundo, es un aroma terciario que aparece en vinos tintos más evolucionados y procede de las piracinas.

El aroma de Moka es uno de los más seductores en la variedad **Pinot Noir**. Excepcionalmente, está en el champagne de buena añada y excelente crianza. El café está también presente en el **Merlot** y la **Garnacha** cuando envejecen convenientemente.



16. Miel

Delicado aroma floral que recuerda el perfume de la miel, característico de los blancos muy maduros y elegantes, y que es aportado por el **ácido feniletílico**.

Puede ofrecer matices como el azahar, la acacia, el romero, etc. Se detecta en vinos generosos de postre (**Moscatel**) o licorosos (Sauternes, Tokay).

Una expresión elegante es la que ofrecen los **Chardonnay** cuando fermentan en barrica, como los neozelandeses, algunos del Penedés y del Somontano; y, por supuesto, los **Meursault** de Borgoña.

También está presente en los grandes **Riesling** de Alemania y Alsacia, los **Semillón** enriquecidos por la botritis noble en Sauternes, Barzac, etc.

Otra expresión la podemos encontrar en los chenin elaborados por sobremaduración de la vendimia, como los Vouvray (Francia), tanto en los secos como en los semisecos.



17. Trufa

Olor vegetal húmedo y tan intenso, que a veces se incluye en la serie animal. La molécula que ofrece este olor volátil es el **dimetilsulfuro**.

En los vinos se presenta, bien como el aroma vegetal y aliráceo de la trufa blanca, bien con el olor más atrufado y característico del sotobosque de la trufa negra. Aparece como aroma noble y distinguido en los vinos tintos añejos y bien evolucionados. A menudo, se funde en un conjunto de perfumes de humus, de hojas muertas y de caza.

Tradicionalmente, se ha dicho que los vinos de **Merlot** del Pomerol se unen muy bien a las trufas. En este caso, si bien la añada no es importante, sí lo es que el vino haya permanecido por lo menos diez o quince años en crianza y maduración, sobre todo en botella. Esperando también una década, los mejores tintos del Piamonte desarrollan sus aromas de trufa, evocando la tierra que los vio nacer junto al tartufo blanco.

El aroma a trufa no es patrimonio exclusivo de Europa y lo podemos encontrar en añejos **Malbec** de Argentina, en venerables **Cabernets** de Chile o, inesperadamente, en algunos **Pinot Noir** de la zona de Port Philipp, Victoria (Australia).



18. Humo

La familia de los aromas empireumáticos está formada entre otros aromas por el hollín, la creosota, el alquitrán, la madera quemada, el café, la almendra tostada, etc.

La variedad que aporta de manera más definida y reconocible el aroma de humo es la **Sauvignon Blanc**. En el Loira la llaman blanc fumé; y con ella elaboran el pouilly fumé. Esta misma variedad en Nueva Zelanda, en la zona de Malborough, ofrece este inconfundible olor, sobre todo en los vinos elaborados por Alan Mc Corkindale.

La **Chardonnay**, cuando fermenta en barrica de roble nueva en presencia de sus lías o cuando proviene de un buen pago, también denota este aroma característico. Un buen ejemplo de ello lo encontramos en algunas añadas de Chardonnay fermentadas en barrica del Somontano, como Viñas del Vero. Entre los vinos tintos italianos sobresalen por su nariz absolutamente alquitránada los Barolo y los Barbaresco del Piamonte. Entre los Cabernet Sauvignon destaca uno de vocación Pacífica, originario de Chile.

El aroma a humo está también presente entre los vinos amontillados, destacando los de Montilla-Moriles y Jerez.



19. Canela

Durante la crianza de ciertos vinos, a veces se forma el **aldehído cinámico**.

El aroma a canela suele estar en algunos blancos criados en madera. Una variedad que acepta muy bien la madera es la **Chardonnay** (a veces fermenta en barricas de roble). Entre los mejores Chardonnay, sin duda, debemos mencionar algunas añadas de Billaud Simón (Chablis); si bien ciertos **Gewürztraminer** a partir del cuarto año, pueden manifestar aromas especiados como éste (algunos de origen Alsaciano).

Un buen ejemplo de este aroma puede estar también en los **Pedro Ximénez** de Jerez y de Montilla-Moriles que después de su asoleo y pasificación, y posterior fermentación y crianza ofrecen entre otros aromas (dátiles, pasas) este atractivo aroma.



20. Limón

Para quienes hablan de aromas primarios el limón está dentro de este grupo como aroma frutal, cítrico, que da frescor en nariz. En Alemania (Valle del río Mosela y alguno de sus afluentes) la uva blanca **Riesling** presenta entre otros este aroma característico.

Otra versión "alimonada" puede ser la corteza de limón confitada que se encuentra en algunos **Chardonnay** muy septentrionales y a veces en el champán blanc de blancs y de añada.

La aromática **Moscatel** suele presentar entre otros muchos aromas, el refrescante aroma a limón.



21. Avellana

No son pocos los vinos que pueden contener el aroma de avellana. En la península Ibérica, está presente en los amontillados jerezanos; Y, a veces, algún Oporto sencillo como el Tawny -tostado-, dentro de sus licorosas notas, también presenta este aroma.

En la **Chardonnay** se suele confundir con la mantequilla. Tanto si es un vino blanco como si se trata de un champán -a veces también en el cava-, si está elaborado con dicha variedad, la avellana puede aparecer acompañada de otras notas olfativas, ya que casi nunca es un aroma dominante.

Australia, a veces Nueva Zelanda y desde luego, los mejores Chardonnay de Chablis a partir de los 7 años si son de una fuerza extrema, suelen dejar apreciar este aroma junto con ciertas notas minerales propias del terroir.



22. Heno

Aroma vegetal que ya se percibe en los pasteles de vendimia de ciertas variedades, como las inolvidables **Viura** para los Riojanos, y **Macabeos** para el resto de España; que en sus primeros estadios, ya huelen a heno.

En vinos tintos elaborados con **Cabernet Franc**, como algunos Burdeos (En Saint Emilion por ejemplo, el coupage, a veces incluye a la Cabernet Franc pero no como variedad mayoritaria) cuando están muy maduros, el aroma a heno puede ser una señal de oxidación o de decrepitud que obliga a disfrutar de la botella de manera urgente.

En cualquier caso es un aroma que se sitúa entre el clorofílico verdor de la hierba recién cortada y aromas más sutiles como los tabacos y algunas infusiones (Té).



23. Regaliz

El regaliz está dentro de los aromas vegetales. Se presenta muchas veces en tintos elaborados con las variedades Merlot, Monastrell (Mourvèdre) y a veces en la Syrah. Esta última, cuando es del Ródano o australiana tiene junto con el aroma a regaliz, notas olfativas a tinta china y violetas. En el caso de la Merlot (Pomerol y la zona de Saint Emilion), las frutas negras como la mora acompañan de manera amarga y dulce a la vez al regaliz.

En España, la Monastrell de Jumilla y algunas veces los Tempranillos de maceración carbónica de Rioja Alavesa, manifiestan toques de regaliz.

El responsable de este aroma es la molécula de Glicirricina.

Para percibirlo de manera más clara se recomienda tragar un poquito de vino, ya que es por vía retronasal como mejor se manifiesta.



24. Albaricoque



Aroma frutal parecido al melocotón. Algunos Sauternes elaborados mayoritariamente con **Semillon** botritizado y con algo de **Sauvignon blanc** (un buen ejemplo es el excelente Clos Haut-Peyraguey, Premier Cru Classé, cuya viña linda con la mundialmente conocida casa d'Yquem) presentan este perfume tan delicado.

También se puede encontrar en los vinos de Hungría como el Tokay y, en su estado más afrutado, en los blancos del Loira elaborados con **Chenin Blanc**.

La versión del albaricoque seco se percibe claramente en ciertos tintos elaborados con **Garnacha**, **Cariñena** (llamada Mazuelo en Rioja) y en la **Monastrell** más mediterránea.



25. Acacia

Aroma floral debido al piperonal. La flor de acacia en vinos blancos suele estar unida a aromas cítricos como los del pomelo.

En vinos blancos elaborados con la podredumbre noble se asocia con tonos dulzones como la miel. La variedad blanca **Viognier**, si no está oxidada, puede oler a la flor de acacia.

Se le atribuye al árbol de la acacia muchos símbolos históricos del conocimiento y de la inmortalidad. Algunos masones exhiben un ramo de acacia en sus atuendos como símbolo de haber sido iniciados en sus secretos.



26. Almizcle

Aroma animal que forma parte del bouquet de ciertos vinos tintos (alguna clasificación lo sitúa como aroma terciario).

La Muscat (uva almizclada) no huele precisamente a almizcle. Algunas variedades tintas mediterráneas españolas, francesas y algunas italianas (Piamonte) resultan altamente almizcladas cuando sus crianzas son largas.

Los Vinos de Hielo (Ice Wine) canadienses, como los que elabora la familia Pillitery en Niágara on the Lake, muy cerca de las cataratas del Niágara, con las variedades **Riesling** y **Vidal**, presentan notas almizcladas que recuerdan nítidamente el olor que despiden las glándulas del gato almizclero del Himalaya.



27. Caramelo

Los catadores están habituados a dos tipos de caramelo: El caramelo tostado, que se sitúa dentro de los aromas empireumáticos como las semillas de cacao tostadas, el café, el humo, etc., y el caramelo ácido (llamado bombón anglais), relacionado con el plátano y la pina.

Los tintos de maceración carbónica de la Rioja Alavesa y los Beaujoalis (de la tinta **Gamay**) pueden oler a caramelo, debido al **acetato de isoamilo** que resulta de la fermentación de algunos esteres.

Son los vinos dulces más longevos como los LBV de Oporto, los olorosos y los Pedro Ximénez los que más huelen a caramelo tostado y dulzón.

El **furfurol** es el responsable de este aroma. Cuando el vino ya pierde toda su elegancia se suele decir que el furfurol es el único aroma apreciable y que, por tanto, su caída es un hecho inevitable.



28. Cassis

El cassis es un frutillo de color muy oscuro originario de los países nórdicos. En los borgoñeses municipios de Dijon y Beaune elaboran un delicioso aguardiente con este fruto, y es casualmente la **Pinot Noir** de esta zona, la variedad que mejor concentra el aroma; y, a veces, hasta el sabor del cassis. También está en algunos Pinot Noir de California y de Nueva Zelanda.

Otras variedades como la **tempranillo** (Rioja y Ribera del Duero), y a veces la **Syrah**, pueden, en su juventud -como aroma afrutado desaparece rápidamente-, oler a este exquisito y fragante aroma. Con los frutos de cassis se elaboran también licores, cremas y bebidas digestivas.

Cassis es también una Denominación de Origen del sur de Francia próxima a Marsella.



29. Pimiento

Para muchos catadores, el aroma a pimiento verde en algunos vinos tintos elaborados con **Cabernet Sauvignon** puede ser un síntoma de: Vendimias en verde o viñas muy jóvenes. Incluso hay quien ve en este aroma la procedencia del Cabernet Sauvignon que se está catando; en este caso, Chileno -mezclado con incienso-, por cierto, de excelsa calidad.

En cualquier caso, la molécula responsable del pimiento verde es la **2-metoxi-3-isobutil piracina**. A veces su tono punzante en nariz evoca a la pimienta negra.

El aroma vegetal a pimiento en los Cabernet bordeleses se mezcla con tonos minerales y polvorientos que los diferencia muy bien de los australianos, mucho más mentolados.

La variedad tinta más agradecida y viajera de cuantas se conocen -está en casi todos los rincones vitivinícolas del mundo-, la Cabernet Sauvignon, tiene una excelente relación hollejo-pulpa (granos pequeños), lo que la hace tánica y por tanto ideal para las crianzas.

A pesar de que aún no se olvida la abusiva "Cabernetmanía" de los años 80, nunca dejaré de comprender su gran adaptabilidad a diferentes tipos de suelos y climas sin



30. Pimienta



Aroma que puede proceder tanto de la variedad de uva, como del roble en el que se cría el vino.

Algunas variedades como la **Garnacha** de suelos pizarrosos (Priorato) y de otras zonas como Calatayud o el Somontano (Valle de Secastilla, donde hay algunos ejemplares viejos) o las mediterráneas **Monastrell** (Mourvrédre) y la **Syrah**, son también ricas en este especiado aroma.

Los vinos de Cahors con la variedad **Cót** y los de Madiran con la variedad **Tanat** tienen muchas veces esa fuerza característica de la piperina. También en Italia hay algunos vinos en los que podemos encontrar este aroma; tal es el caso, de algunos vinos del Piamonte como los Barolos y los Barbarescos.

La pimienta es el fruto de una planta trepadora que se cultiva en países tropicales húmedos. La pimienta verde procede de frutos inmaduros que, secados al sol, se transforman en pimienta negra. En el siglo IV a.C. la pimienta llegó a valorarse tanto como el oro por ser alimento escaso y muy codiciado.



31. Frambuesa



Aroma frutal que evoca al caramelo y que es perceptible en vinos rosados elaborados con la española variedad de **Garnacha** (quizá la mejor se encuentre en Aragón). A veces también está en algunos rosados de origen chileno elaborados con **Cabernet Sauvignon**.

Los tintos elaborados con **Tempranillo** y **Gamay** por maceración carbónica también pueden tener este aroma afrutado acompañado de otros aromas como el cassis y el plátano. Un buen ejemplo del aroma a frambuesa en un tinto del Loira puede ser el Domaine de Pallus en sus primeros soles.

La **Zinfandel** Californiana de cuna noble puede también oler a frambuesa -si por el contrario es de elaboración bastarda podríamos encontrarnos un fondo nasal a foxé o zorro-.

A veces se suele confundir el aroma a frambuesa con la fresa. También la presencia en una misma copa de frambuesa y cassis puede evocar el aroma floral a violeta.



32. Rosa



Muchos vinos elaborados con variedades muy terpénicas como la **Moscatel** y la **Gewürztraminer** llevan consigo la firma indeleble de la fragancia de rosa fresca. A veces se confunde con el aroma frutal del lichi.

Los compuestos de **linalol**, **rodinol** y **nerol** huelen a rosa al igual que el éster "**acetato de feniletilo**".

Algunas viñas tienen plantados en las cabeceras de sus hileras, hermosos rosales que sirven, no como comúnmente se piensa, para embellecer, sino como sensores o pilotos que avisan al viticultor de la cercana presencia del oídio u otras enfermedades que pueden atacar a la vid, ya que las rosas son extremadamente sensibles a éstas, lo que permite ganar tiempo y tomar las medidas oportunas en la viña antes de que ésta sea atacada.

Dicen los guardianes del mítico Domaine de la Romanée Conti que este vino huele a rosa marchita. Guardianes fantasmas para un apellido que ni existe. Gotas bursátiles para ramplones versallescos.