Cómo saber la diferencia entre aroma y bouquet en una cata de vinos

18/05/2017

{jcomments on}

Son términos bastante diferentes que nos expresan las diversas sensaciones que nos puede causar el vino al olerlo, gracias a ellos podemos conocer conceptos del vino que nos han presentado.

Los **aromas del vino** se clasifican en tres categorías:

Aromas primarios.

Aromas secundarios.

Aromas terciarios.

Dentro de estas tres categorías y precisando aún más, cuando un enólogo nos habla del aroma del vino, siempre se refiere a las dos primeras categorías, los terciarios son los llamados **"bouquet".**

La diferencia entre esta clasificación es la que nos facilita todo lo que en realidad queremos saber del vino que nos presentan y que a continuación iré detallando:

Aromas primarios: Son también conocidos como aromas varietales. Provienen de las sustancias volátiles de la uva, lo encontramos en los vinos jóvenes y se va perdiendo con el paso del tiempo y de su crianza.

Los **aromas primarios** suelen ser diferentes, según la variedad de uva utilizada para su elaboración y la zona donde ha sido cultivada.

Estos aromas a su vez son clasificados en función de su origen, un ejemplo podría ser:

Serie floral: Flor de azahar, lila, rosa, jazmín, etc.

Serie vegetal: Anís, menta, té, hierbas, etc.

Serie frutal: Fresa, plátano, membrillo, etc.

Serie mineral: Yodo, pedernal, sílex, etc.

Aromas secundarios: También se le conoce como aromas vinosos. Este tipo de aroma se desarrolla cuando está en el proceso de pre-fermentación y fermentación del mosto por las levaduras, el cual va desapareciendo con el tiempo.

Los **aromas secundarios** dependen de diversos factores, aunque los más notables son los siguientes:

Azúcar: La riqueza de azúcar en la uva (grado de madurez), consigue que a mayor cantidad de esta, mucho mayor es el aroma.

Levaduras: Los diferentes tipos de lavaduras son fundamentales para lograr los **aromas secundarios** en un vino. Existe una diversidad enorme de familias de estos hongos unicelulares. Después de una fermentación tumultuosa y pasando por la Fermentación Maloláctica, se logra suavizar el vino, retirándose los aromas varietales y surgiendo los aromas vinosos, los cuales aportan una serie de matices muy sutiles a mantecado.

Condiciones de fermentación: La temperatura y su aireación influyen decisivamente en la formación de los aromas. Una temperatura baja y una fermentación lenta logra conservar de forma eficiente los aromas varietales.

Para lograr un buen vino, **el aroma secundario** debe de añadir al aroma de las uvas una sustancia que enriquezca el vino, lo que nunca se debe es anular totalmente el **aroma primario**.

Aromas terciarios: Aquí entra el **bouquet** del vino, este se desarrolla durante la etapa de post-fermentación y envejecimiento en la misma botella. Su desarrollo lleva bastante tiempo, incluso años. Un ejemplo podría ser un buen vino y una gran madurez, esta circunstancia nos lleva a un **bouquet** bastante complejo, podemos decir que el **bouquet** de un vino es cuando diversos aromas se van entrelazando y consigue formar nuevos aromas.

A continuación detallo una serie de aromas terciarios que se encuentran en los vinos y que suelen ser los más comunes. Aunque quiero aclarar que no se encuentran todos: ciruela desecada, trufa, regaliz, pan tostado, almendra tostada, caramelo, café, etc.

Si quieren conocer los **diferentes aromas** y el **bouquet** en una cata de vinos, comiencen con estos consejos:

1) Deposite un poco de vino en una copa.

2) Coloque la copa en una superficie plana y mueva su contenido varias veces.

3) Coloque su nariz directamente en el cristal de la copa y aspire lentamente.

4) El olor que surja debe ser frutal o floral. Este es el **aroma.**

5) El olor siguiente procede de las levaduras, de las materias leñosas, etc.

Es seguro que cualquiera que dé sus primeros pasos en este campo le puede parecer complicado, pero les aseguro que con el paso del tiempo, lograran sacar multitud de olores y sabores, y podrán reconocer todos los **aromas** que puede tener una botella de vino.