

LA PALETA AROMÁTICA

MAURICIO WIESENTHAL

DEL VINO

La degustación del vino es, ante todo, una fiesta. Este es un principio básico que no deberían olvidar nunca los buenos cataadores, aunque sean avezados degustadores profesionales.

El vino despierta en nuestros sentidos una infinidad de sensaciones y recuerdos que se despliegan en un maravilloso concierto: los aromas florales y primaverales de los blancos jóvenes que huelen a flor de viña, a hierbas y matorrales del monte (hierba luisa, manzanilla, tilo, retama), a madreselva, a margaritas, a rosas; o a frutas frescas (naranja, melocotón, albaricoque, piña, fruta de la pasión); los perfumes frutales de los rosados jóvenes que huelen a granada, a frambuesa, a malvavisco y, en ocasiones, a voluptuosas confituras de bayas rojas; sin olvidar el bouquet complejo de los tintos nobles en los que encontramos notas de violeta y de rosa, de fresa, frambuesa, cassis, arándanos, moras o grosellas, vainilla, cedro, incienso, regaliz o pimienta...

Y todos esos aromas deben expresarse con limpieza, fundiéndose y armonizándose en la "perspectiva aromática" del vino; de forma que el catador los perciba sucesivamente sin que se pierda su identidad ni se interfieran en un coro disonante. Un gran vino se parece siempre al fraseo impecable de un buen cantante de ópera: acompaña, sin perderse, cada compás de la orquesta y sabe imponer siempre sus más sutiles pianísimos al volumen del conjunto.

La cultura de los aromas

Las diferentes reacciones ante los aromas forman parte de un aprendizaje cultural que iniciamos ya desde nuestra infancia y en nuestro entorno familiar.

El mundo que nos rodea ofrece

muchas referencias aromáticas: las flores (frescas o secas), las frutas (a veces en confitura), las especias, las hierbas del monte... Y, desgraciadamente, no prestamos mucha atención a estos estímulos tan placenteros que podrían llenar nuestra vida de color y optimismo.

Es triste ver cómo prolifera el mundo de las drogas químicas, mientras se van olvidando los excitantes naturales que todas las civilizaciones supieron administrarse y dosificarse. Y recuerdo haber visto al anciano Niko Kazantzakis escribiendo en su despacho, ayudado por los "estimulantes" que utilizaba para excitar su imaginación mística: el romero, la canela y la nuez moscada...

Hemos elaborado una civilización excitada por los estímulos visuales (reclamos iluminados, carteles, películas, testigos luminosos) y auditivos (discos, altavoces, música ambiental); pero olvidamos el mundo delicioso de los aromas que puede ser tan sedante y tan curativo como una sesión de aromaterapia, un paseo por el bosque o una copa de vino. ¿Por qué ligar siempre los recuerdos a una canción de moda, y no pensar en las rosas que perfumaron una primera cita? El mundo sería más feliz si la industria del ruido dejase algún hueco a la romántica memoria de los perfumes...

La memoria olfativa necesita un aprendizaje tenaz y aplicado. No basta con oler una flor o identificar una especie en una receta: hay que memorizar estas sensaciones para ordenarlas en nuestra mente y recordarlas en el momento oportuno. Por eso podemos decir que el aprendizaje de la cata de los vinos comienza en la propia naturaleza, memorizando los olores de los frutos, las flores, las maderas, y las hierbas del monte.

Pero, a la vez, el catador debe someterse a una educación apropiada para acostumbrarse a los "aromas del vino", igual que la tradición familiar nos fue habituando a los aromas de nuestra cocina: el ajo, la cebolla, el pimiento, el pimentón, el aceite de oliva, el sofrito de tomate, etc. Y, sin embargo, muchos de estos olores de la cocina mediterránea pueden causar rechazo en las personas que no los han memorizado en su referencia cultural. George Sand se quejaba de que Mallorca olía a aceite, identificando este ingrediente de nuestra saludable cocina mediterránea con un olor repugnante.

La nariz se educa de la misma manera que nos acostumbramos a los aromas de nuestro bosque y de nuestros jardines, de nuestras recetas tradicionales y nuestras flores. Pero la diferencia de culturas provoca a veces situaciones curiosas. Haciendo pruebas con aceites esenciales, he podido comprobar que los especialistas japoneses detectaban sistemáticamente aromas de piña cuando mis colegas europeos identificaban notas de fresa. Se trataba de productos que contenían fura-neol, molécula evocadora de la piña tostada, pero que también sugiere el olor de la confitura de fresa. Y cada vez que propongo a mis alumnos más jóvenes un test para reconocer el olor de la frambuesa... muchos escriben en sus notas: "chicle"...

En los Estados Unidos, la canela está presente en un número importante de productos, empezando por la coca-cola. No deberíamos sorprendernos si, en el curso de una cata de vinos, un americano nos comenta que uno de nuestros moscateles criados en roble tiene un aroma (canela) que le recuerda la coca-cola.



Todo comienza en la planta

La planta de la vid es un fabuloso laboratorio que fabrica cientos de aromas. El perfume verde de todo el mundo vegetal se debe al cis-3-hexenol, una molécula que se encuentra también en las viñas; sin olvidar la clorofila que presta su color a las hojas de la vid y a las propias uvas, hasta que maduran y elaboran su propio pigmento en la época del envero.

La flor de la viña es aromática y atrae, así, con su delicado perfume a los insectos que deben polinizar sus gametos hembra. La naturaleza nos tiene acostumbrados a estos prodigios de seducción, que permiten a flores tan pequeñas e insignificantes como las de la viña despertar la atracción sexual. Por el contrario, hay flores más grandes y espectaculares que apenas huelen: se bastan con el color para fascinar a los insectos.

Pero no solo la pequeña flor de la viña es un pomo de perfume, sino que también las uvas tienen un aroma distintivo que llamamos "primario". Ciertas variedades como el moscatel, el riesling, el gewürztraminer o el albariño son ricas en estos seductores aromas terpénicos. Y por eso los vinos elaborados con estas uvas tan perfumadas son fragantes nos ofrecen los perfumes que atesoran ya las bayas en sus pieles, mejorados y exaltados por la fermentación alcohólica hasta convertirse en aromas de rosa, de frutas

exóticas (mango, lichis), o de flor de saúco.

La fermentación del mosto es el proceso básico de la elaboración del vino, porque genera el alcohol y porque las levaduras tienen el poder de generar muchos aromas. Es algo que podemos comprobar no solo en el vino, sino en otros de los alimentos básicos de nuestra alimentación, como el pan o el queso, que se elaboran en procesos fermentativos originados por levaduras.

Estos microorganismos están presentes en el viñedo, mezclados con el polvillo que cubre la piel de las uvas. Apenas el grano de uva ha sido prensado, se desencadena el proceso de oxidación, reacción de un gran número de moléculas, hasta entonces protegidas en las estructuras celulares, en presencia del oxígeno, que las simplifica. Aparecen, pues, nuevas moléculas, que no existían en el fruto.

Las levaduras entran en contacto con las moléculas presentes en el mosto, las digieren, extraen energía para formar nuevas moléculas, que se oxidarán a su vez y propiciarán nuevas estructuras moleculares. De este modo, los azúcares se transforman en alcoholes, y los alcoholes formados de esta manera reaccionan con el oxígeno para proporcionar aldehídos, cetonas y luego ácidos. Todos estos compuestos son olorosos y forman parte de la "paleta aromática" de los grandes vinos.

El ritual de la cata

Utilizar los ojos y el olfato para degustar los alimentos, antes de llevarlos al paladar, es un precavido principio higiénico que practican hasta las bestias.

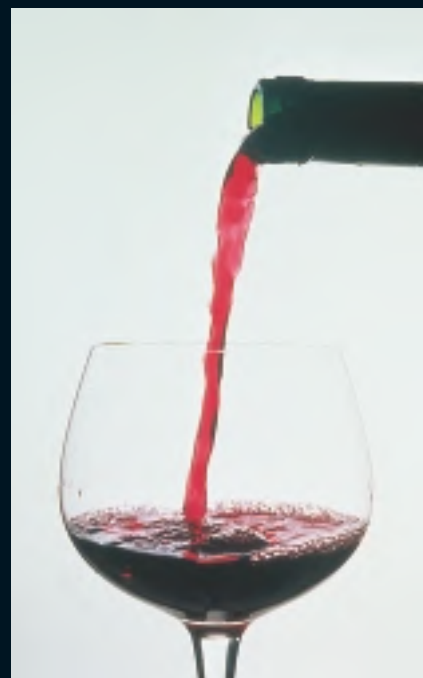
Este ritual básico se convierte en un gesto reflejo e instintivo para todos los buenos amantes del vino. Y cuando observamos que alguien apaga su sed vaciando una copa, sin haberse concedido el prudente placer de catar primero el color y el aroma del vino, no podemos evitar una sensación de disgusto.

El análisis de los aromas, identificando las diferentes familias constituye uno de los momentos más decisivos y placenteros en el rito de la degustación. Un degustador avezado es capaz de escribir la biografía de un vino con sólo aproximarlo a su olfato.

Por eso debemos insistir en la importancia que tiene la forma de la copa. Sólo en una copa apropiada, de pie largo, cuerpo suficientemente ancho y boca estrecha se identifican con claridad los diferentes aromas del vino.

Para percibir el desarrollo de los aromas, el catador remueve ligeramente, poco a poco, la copa. Así se presentan progresivamente los diferentes aromas; desde los más aéreos y florales a los más pesados y menos volátiles.

La cata tiene más de arte que de ciencia; sobre todo, porque exige una sensibilidad



PARA APRECIAR MEJOR LOS AROMAS ES CONVENIENTE UTILIZAR COPAS APROPIADAS, DE PIE LARGO Y BOCA ESTRECHA. DESDE EL MOMENTO EN QUE EL VINO SE ESCANCIA, AL OXIGENARSE EN CONTACTO CON EL AIRE, DESPLIEGA SU DELICIOSA PALETA AROMÁTICA

dad acusada y una sutilidad en el lenguaje que permita transmitir de forma excitante una impresión fugaz. Una persona refinada y cultivada será siempre mejor catador que un cazurro de gustos primarios, de esos que presumen de llamar “al pan, pan y al vino, vino” para darse el alivio de soltar una grosería.

La importancia de una buena nariz

Ningún órgano tiene tanta importancia en la cata de los vinos como la nariz. Y basta recordar qué poco placer proporciona la buena mesa a quien está resfriado...

Es una pena que no hagamos justicia a nuestra nariz, que es un órgano tan refinado y tan placentero. Y, ya en el colmo de las arbitrariedades, suele decirse que un buen gastrónomo tiene “buen paladar”, olvidando que la boca y la nariz están unidas, hasta el punto que llamamos sabores a una combinación de gustos y aromas.

En el lenguaje técnico de la cata, llamamos “aromas” a las sensaciones olfativas que se perciben por vía retronasal, cuando el vino está en boca. Se diferencia, por lo tanto, del olor, ya que éste se reconoce directamente, acercando la nariz a la copa. Pero la palabra aroma se utiliza en la práctica para designar todos los olores agradables del vino; ya sean percibidos por vía nasal directa o por vía retro-olfativa. En las catas conviene diferenciar tres categorías de aromas:

- Los *aromas primarios o varietales* se encuentran en el mosto y pasan a los vinos. Estos aromas que recuerdan a la uva son muy frágiles, y se manifiestan principalmente en vinos blancos muy jóvenes y frescos (riesling, moscatel, gewürztraminer, albariño, sauvignon blanc).

- Los *aromas secundarios* se producen durante la fermentación, cuando el vino adquiere olores vinosos y de fermentación. Los aromas de fermentación son vulnerables y desaparecen al cabo de uno o dos años.

- Los *aromas terciarios*, o aromas de crianza, constituyen el *bouquet* del vino. Se desarrollan en la bodega (aromas de oxidación) y la botella (aromas de reducción). Los grandes vinos tienen que pasar varios años en botella para que el *bouquet* deseado alcance su apogeo. El *bouquet* no tiene nada que ver con los aromas primarios o secundarios. Sólo los grandes vinos poseen la propiedad de desarrollar su *bouquet* como prueba de su complejidad. Los aromas terciarios son de tipo animal (caza, cuero), balsámico (resina, madera) y sobre

todo empireumáticos (humo, tabaco, alquitrán).

Las familias aromáticas

No es fácil retener en la memoria los diferentes olores que pueden presentarse en la maravillosa “paleta aromática” de los vinos. Y en las sesiones de cata asistimos frecuentemente a un drama inquietante: un degustador asegura reconocer cierto aroma, pero no es capaz de nombrarlo por muchas palmadas que se asesta sobre su cabeza.

Para educar la memoria “olfativa” es conveniente ejercitarla. Un ejercicio muy saludable es el de intentar identificar los aromas con sus nombres concretos, cuando uno pasea por el parque o por el campo, por la huerta o por la cocina. Tampoco es desaconsejable práctica la de catar los perfumes de nuestros amigos o amigas. Un buen catador tiene mucho camino ganado cuando sabe identificar el jazmín y la rosa de Joy, el pimiento de Poison, la bergamota y la albahaca de Nina, el melocotón de Valentino, o las violetas de Paris que aparecen envueltas en efluvios de rosa damascena.

Pero el mejor método para orientarse en la detección de los aromas del vino, consiste en saber agruparlos en diferentes familias.

En una primera aproximación, el catador indagará siempre la gama básica de los aromas: ¿se trata de un aroma floral? ¿es un perfume frutal? ¿acaso es una especia? ¿una madera?...

Sólo después de identificar la familia aromática procederemos a aislar el perfume concreto: se trata de rosas... Y, cuando existe cierta práctica, uno puede llegar a diferenciar entre la finura de la rosa de Bulgaria, o el matiz de la rosa marchita.

Los aromas florales

La poesía tiene curiosos misterios que la ciencia no explica. Y así, por ejemplo, los perfumes de flores blancas y amarillas son frecuentes en los vinos blancos. Y los olores de flores rojas se detectan más a menudo en los vinos tintos. Muchos de estos delicados aromas desaparecen en los vinos blancos, al cabo de uno o dos años. Son más fragantes los blancos que proceden de variedades nobles aromáticas, como el riesling (acacia), el gewürztraminer (rosa), el chardonnay (madreselva), etc. Los moscateles más finos evocan el olor de la flor de saúco o de la rosa. La valeriana o la flor de cassis se encuentran en algunos vinos de sauvignon blanc. Y la manzanilla aparece en algunos finos jerezanos.

Los aromas de flor de viña, de verbena, de espino blanco o de retama pueden encontrarse también en los vinos blancos jóvenes, en los cavas y en el champagne. Y el perfume de flores secas aparece, a menudo, en algunos vinos generosos.

La rosa puede encontrarse también en algunos tintos ya maduros, alcanzando incluso los matices de “rosa marchita” que caracterizan a ciertos vinos de larga crianza. Y la violeta es un aroma característico de los tintos nobles de pinot noir. En el cabernet sauvignon es más difícil identificarla, porque se mezcla con el perfume de cassis y se confunde entonces con la frambuesa.

Los aromas de frutas

El perfume sensual y excitante de las frutas frescas aparece, generalmente, en los vinos jóvenes cuando han sido bien fermentados. Entre los aromas frutales más característicos de los vinos blancos podríamos citar: el limón (tan frecuente en el riesling), la manzana, el melocotón, el albaricoque, el pomelo, la fruta de la pasión, el melón maduro, el membrillo, los lichis, etc. El elegante perfume de la granada aparece con cierta frecuencia en los rosados de garnacha, si han sido bien elaborados y fermentados en frío.

La frambuesa es, igualmente, un aroma característico de los tintos jóvenes. Con la crianza suele evolucionar hacia el perfume más profundo de la fresa, distintivo sobre todo del pinot noir. El cassis aparece, principalmente, en los más nobles y majestuosos tintos de cabernet sauvignon. La cereza es un aroma distintivo de los mejores tintos de pinot noir; muy típica también en el Morgon, en el Griottes Chambertin o en el Marimar Torres del Green Valley. Pero otros muchos aromas frutales pueden encontrarse en los vinos tintos elaborados con variedades nobles: el delicioso perfume de melocotón, las notas más frescas y ácidas de la grosella, los maravillosos efluvios de mora madura que caracterizan a algunos tintos de merlot españoles (Atrium), los arándanos, la ciruela negra...

El perfume frutal, unido a la sensación fresca de acidez y a un bello pigmento, anuncia siempre la vitalidad del vino. Y cuando un vino pierde su fragancia frutal comienza a entrar en su fase agónica, desarrollando ya sólo los aromas animales de las proteínas descompuestas, las notas dulzanas de los alcoholes, los olores funerales del heno recién segado, y las vainillas del roble. Muy pocos vinos tintos consiguen superar el paso demoledor del tiempo, manteniendo su frescor frutal.



Algunos piensan, equivocadamente, que la cata del vino es una liturgia moderna. Por el contrario, J. Brueghel nos ha dejado esta bella alegoría de los aromas del vino, en una magistral *Natura Morta*.

Los aromas de frutos secos

Los aromas de frutos secos aparecen, generalmente, en los vinos añejos. Algunos de estos aromas –como el olor acaramelado de las ciruelas pasas– son incluso característicos de los tintos demasiado envejecidos que se encuentran ya en los meandros de la decadencia.

El aroma de almendra tostada distingue a los blancos nobles. Aparece en muchas variedades blancas. Y también en los vinos generosos (finos), y en grandes vinos espumosos.

La avellana aparece también en los amontillados andaluces, como un carácter distintivo de su envejecimiento.

El aroma de nueces es muy peculiar en los olorosos secos jerezanos, y aparece también en algunos oportos añejos. El carácter de nuez verde aparece resaltado en vinos blancos añejos, que conservan cierto nivel de acidez; mientras que la tonalidad más seca –unida generalmente a aromas de torrefacción– se presenta en vinos más maduros y planos.

El aroma de la avellana es muy distintivo de la noble variedad blanca chardonnay. Suele ir unido a los perfumes ambarinos y florales (madreselva) típicos de esta cepa. Muestra, además,

cierto parentesco con el perfume graso de la mantequilla fresca.

Los aromas de hierbas y de follaje

Los grandes vinos exhiben también aromas vegetales que, según el grado de madurez, oscilan desde las tonalidades más verdes (menta, verbena, hoja de casis) a las más secas (heno, hoja de nogal) o incluso ligeramente dulces (helecho, musgo de roble).

El olor de heno –debido a la presencia de cumarina– es característico de los vinos tintos añejos que ya comienzan a mostrar signos de decadencia.

El delicado y elegantísimo aroma de helecho es privativo de ciertos vinos blancos, criados en roble. A veces puede confundirse con el perfume de musgo de roble, más tímido y austero.

El aroma de menta verde aparece en grandes vinos blancos, dotados de una fresca acidez. Puede detectarse en algunos buenos chardonnays, sobre todo cuando han sido vinificados en roble nuevo, como el Milmanda que elabora Miguel Torres en este histórico castillo situado frente al monasterio de Poblet.

Los vinos tintos exhiben, a veces, el

aroma de menta; aunque, en este caso particular, denotan un olor más especiado y frecuentemente asociado al de la pimienta.

El elegante aroma de tabaco es distintivo de los grandes vinos tintos de reserva. Se presenta, a menudo, en los mejores tintos de cabernet sauvignon; quizás como un grado máximo de la evolución de las notas vegetales (pimiento verde) características de esta variedad. Distingue también a los *vintages* de oporto, cuando están bien conservados, destacando entonces la nota aromática peculiar del tabaco habano de capa clara. El aroma más dulzón del tabaco canario puede detectarse en vinos rancios que han desarrollado el perfume voluptuoso de los alcoholes.

Los olores balsámicos (pino, retama, ciprés, romero) aparecen indistintamente en grandes vinos blancos o tintos. Lo he detectado, a menudo, en los albariños gallegos y en el Riesling; cuando se trata de vinos impecablemente fermentados en frío con ligera maceración aromática de los hollejos.

Los olores de sotobosque recuerdan las fragancias de la garriga mediterránea (tomillo, lavanda silvestre, romero, etc.). Es un aroma noble que aparece bastante a menudo en los mejores vinos tintos de Cataluña, Rosellón, Provenza, Côtes-du-Rhône, especialmente en los que proceden de variedades tradicionales, como la garnacha, la cariñena o la monastrell. Así, algunos puligny-montrachet ofrecen un *bouquet* en el que se pueden encontrar tonalidades de sotobosque. En los crozes hermitage y algunos blancos catalanes de garnacha blanca, este aroma sorprendente se asocia a un agradable olor a resina y pino mediterráneo.

La fragancia del romero (*rosmarinus officinalis*, “rocío que viene del mar”), un pequeño arbusto oloroso que se ha desarrollado fuertemente en la cuenca mediterránea, varía según los suelos. Por ejemplo, en Provenza adopta un matiz alcanforado que traduce la presencia de borneol, mientras que en Cataluña evoca en mayor medida el eucalipto (eucaliptol) y en Córcega la verbena (verbenol).

Los aromas tostados

Los vinos procedentes de vendimias muy maduras y los tintos elaborados con variedades de alto contenido en taninos como cabernet sauvignon, tannat, mourvèdre, presentan a veces olores característicos de torrefacción. En la jerga profesional del catador se denominan “aromas empi-reumáticos” (del griego *piros*: ardiente).

Entre los olores empireumáticos podríamos citar: cacahuets tostados, pan tostado, café, cacao y, sobre todo, la creosota o alquitrán de madera. El olor de arroje y el caramelo son distintivos de ciertos vinos viejos, demasiado evolucionados, que suelen manifestar ya los aromas de frutos pasificados que caracterizan a ciertos alcoholes como el furfurool. Los matices acaramelados pueden detectarse, a menudo, en vinos de la variedad garnacha que han evolucionado muy rápidamente en su crianza.

El aroma de pan tostado se manifiesta noblemente en el chardonnay, cuando ha sido vendimiado en un grado óptimo de madurez. Aparece también en los grandes vinos espumosos, elaborados por el método champenoise, cuando han permanecido largamente en contacto con sus levaduras. Y se encuentra incluso en algunos vinos tintos de vendimias muy maduras.

Los bebedores meridionales están tan acostumbrados a estos aromas empireumáticos (pan tostado, café, cacao) que no suelen detectarlos al catar sus mejores vinos tintos. Pero en los climas septentrionales, en los que la madurez de la vendimia tinta es un milagro, se suelen cotizar como joyas estas añadas intensas, profundas y bien tostadas.

Los aromas de cacao –tan típicos de las mejores añadas de Haut Brion–, de café o de té negro son siempre distintivos de vinos tintos de gran clase.

Los aromas de especias

Los aromas de especias están siempre presentes en los grandes vinos. Y así, por ejemplo, el roble de crianza aporta –en forma de etilvainillina– un aroma dulce que recuerda la vainilla.

El aroma de canela es más frecuente en los vinos blancos muy maduros, o en el riesling; pero aparece también en los vinos tintos, y lo he encontrado en algunos rosados mediterráneos.

El aroma excitante de la canela se presenta igualmente en los tintos mediterráneos, asociándose a veces al inconfundible perfume del clavo; ya que el aldehído cinámico (canela) y el eugenol (clavo) integran conjuntamente el *bouquet* de algunas botellas venerables y añejas.

Las notas de pimienta verde son características de los carnosos y efímeros tintos de garnacha. Aparecen también en los frescos y frutales rosados de esta misma variedad.

Los pueblos clásicos del Mediterráneo apreciaban tanto el aroma especiado que preparaban una mezcla de vino tinto, pimienta y miel.

El aroma de pimienta verde se encuentra en muchos tintos y rosados españoles; en los tintos de Côte du Rhône y en algunos clásicos italianos (Barolo y Barbaresco). Pero he encontrado también este olor especiado en el fondo vegetal de algunos cabernets y –¡lo que es más sorprendente!– en el pinot noir de Pommard.

Los aromas de maderas

Esta familia aromática evoca, fundamentalmente, al roble, al humo, a la madera tostada, al cedro, al incienso o a las resinas. A veces, cuando los vinos han sido criados en barricas viejas y mohosas, se presenta como un defecto (olores de moho, humedad, bodega cerrada).

La madera más noble de crianza es el roble, que aporta también a los vinos un delicado olor de vainilla. Las buenas barricas de crianza no se fabrican en madera de pino (salvo para algunos vinos griegos) para evitar los aromas resinoides muy marcados. La buena madera debe aportar taninos capaces de mejorar la longevidad y la estructura del vino. Sólida y fácil de trabajar, permitirá que el oxígeno circule transmitiendo al precioso néctar que alberga aromas agradables y golosos.

Incluso dentro de un mismo bosque, no todos los robles son iguales. Los árboles que crecen en el límite del bosque, en el que las variaciones climáticas son importantes, se distinguen por su madera de sabor verde, áspero, que evoca al pepinillo; los robles que crecen al abrigo de la intemperie, en el centro del robledal, tienen una madera sabrosa y dulce, que huele un poco a manzana. El precio de

este último es más elevado que el del primero, pues es de acceso más difícil e implica mayor trabajo para hacerlo llegar a la tonelería.

La madera más generosa en aromas es la de roble nuevo. Aporta el dulce aroma de vainilla, debido a la vainillina y a otras moléculas aromáticas, como el aldehído vainílico. La vainilla se mezcla con notas dulces y empireumáticas que se deben al tostado de la madera, ya que las hemice-lulosas del roble se caramelizan. El paso del vino por barrica puede dar también el olor y el sabor ardientes de las especias (pimienta) y puede dejar aromas que recuerdan simplemente... a la madera, a veces, bajo la forma de maderas nobles, cedro, incienso, etc.

Los aromas lácticos

El aroma de mantequilla se clasifica como olor láctico, aunque ofrece también ciertos matices animales. En algunos vinos (no siempre los mejores ni los más finos) se encuentran igualmente notas algo más agresivas, surgidas 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 catador que quiera enriquecer su capacidad olfativa hará bien en memorizar los olores de las buenas mantequillas: mantequilla de Asturias o de los pastos de León, de Normandía, de La Vendée, de Irlanda, la extraña mantequilla de oveja de Grecia, la deliciosa mantequilla salada de Bretaña, etc.

El olor de mantequilla fresca y el de



La crianza en botella es muy importante porque redondea el *bouquet* del vino y lo enriquece con aromas de reducción (cuero, caza).

la avellana (sobre todo, el praliné) presentan cierta similitud.

El matiz de mantequilla de la chardonnay marca noblemente los grandes vinos blancos, incluyendo los grandes bruts espumosos, y este aroma delicioso se potencia cuando se trata de chardonnays vinificados en barricas de roble nuevo y enriquecidos por un largo contacto con sus lías.

El aroma de mantequilla puede detectarse también en algunos tintos jóvenes de tempranillo o de merlot. La fermentación maloláctica influye, sin duda, en este delicioso aroma, que ligará perfectamente con los quesos de vaca frescos.

Los vinos blancos secos que exhiben este aroma muy desarrollado se prestan al acompañamiento de mariscos y crustáceos, centollos, nécoras, gambas y langostinos, incluyendo la deliciosa langosta. El salmón ahumado, si no es excesivamente fuerte, encuentra sabia alianza con los chardonnay y sus aromas de mantequilla. El aroma y paladar mantecosos del vino completarán perfectamente platos suaves como un foie gras en brioche, un queso fresco con perejil o un pastel de almendras.

Los aromas animales

Aparecen sobre todo en tintos añejos, largamente conservados en botella. 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). El más habitual es el olor de cuero. Si estos vinos sobrepasan ese nivel de evolución, llegan a mostrar aromas animales más intensos (caza) y almizclados.

En el oficio de la peletería, el curtidor prepara las pieles con taninos vegetales procedentes de distintas maderas: roble, castaño, mimosa, abedul, cedro... Y es curioso que en los vinos que desarrollan aromas animales, también la presencia de la madera ejerza un efecto ennoblecedor. Por eso el catador debe distinguir entre el cuero salvaje, ingenuo y fresco de la marroquinería, y el cuero de Rusia que se curte con madera (abedul) y alquitrán. El aroma de marroquinería se encuentra en muchos vinos tintos bien evolucionados en botella.

La variedad mourvèdre, llamada monastrell en España, produce vinos con cuerpo y con firmes taninos. Estos tintos reclaman una larga crianza, hasta que desarrollan su *bouquet* animal, sutilmente sostenido por el cuero. Otra uva muy rica en taninos, la tannat, produce vinos oscuros e intensos en el suroeste de Francia y en Uruguay.



Castillo de Milmanda (fotografía del castillo, una pintura de Waltraud Maczassek y el vino). En este pago, al pie del castillo, la uva chardonnay alcanza una dimensión aromática excepcional, ofreciendo notas de melocotón maduro y frutos secos, enriquecidas por las evocaciones ahumadas y tostadas que aporta el roble francés de crianza.

Con la evolución en botella, estos vinos desarrollan intensos aromas animales de cuero y de piel. La nota aromática del cuero se desvela también en los vinos bien madurados surgidos de la cepa merlot. A veces el catador descubrirá en ellos aromas que evocan el “guante de piel”.

Los más célebres perfumistas han utilizado el olor de cuero como base de sus grandes creaciones; tanto para hombres como para mujeres. El más célebre es, sin duda, Cuir de Russie, de Chanel, creado en 1924. Existen otros perfumes que llevan una nota básica de cuero, como Empreintes de Courrèges, Paradoxe de Pierre Cardin, Parure de Guerlain, o Bel Ami, de la casa Hermès. Estos aromas de piel suelen estar acompañados de notas especiadas y ahumadas, o enfatizados con notas de madera y musgo.

