

## Los aromas del vino

El olfato es el sentido más sensible y con más memoria de todos, con lo cual, es el que está más unido a las emociones. Por ello los vinos evocan e inspiran.

Aprender a reconocer los aromas del vino nos ayudará a descubrirlos mejor, acercarnos a sus orígenes e incluso asociarlos a emociones, y todo ello se traduce en un disfrute mucho mayor del vino.

El vino desarrolla determinados precursores aromáticos durante todo el proceso de elaboración, desde las uvas en el viñedo hasta la crianza, pasando por los procesos fermentativos. Es por esto que clasificaremos los distintos aromas en 3 grupos:

### ❖ Aromas Primarios

Son aquellos aromas que vienen definidos por la variedad de uva, el territorio en el que esté plantada, el clima y la composición del suelo, especialmente presentes en los vinos jóvenes. Podemos clasificarlos en las siguientes familias: **florales** (violetas, rosa, jazmín, azahar...), **vegetales** (hierba, trufa, tomillo, laurel, seta...), **frutales** (pera, frambuesa, cítricos, almendra...), **balsámicos** (menta, eucalipto...) y **especiados** (pimienta, clavo, nuez moscada...).

### ❖ Aromas Secundarios

Los aromas secundarios aparecen como consecuencia de la fermentación alcohólica y maloláctica. Proviene de las levaduras, bacterias lácticas y de los propios procesos fermentativos. Estos aromas suelen ser dulces y entre ellos podemos encontrar aromas propios de **fermentación** (levadura, hojaldre, pan...) y **lácticos** (leche, yogur, mantequilla...).

### ❖ Aromas Terciarios

Finalmente, los aromas terciarios son aromas que se adquieren durante la crianza del vino, ya sea en bodega o crianzas en ánforas de cerámica, cemento, etc, y su posterior maduración en botella. En esta etapa podemos encontrar aromas con gran complejidad. Aparecerán aromas **florales-vegetales** (trufa, setas, manzanilla...), **amaderados, balsámicos y tostados** (eucalipto, regaliz, madera, incienso, canela, pino...), **animales-empíreumáticos** (cuero, almizcle, pedernal...) y de **confitería** (miel, coco...).

Los aromas del vino, tal y como vemos, están en todas las familias aromáticas, por lo que los hemos distinguido a lo largo de todo el Museo de los Aromas con las siglas:

**P (primarios) – S (secundarios) – T (terciarios)**

Les invitamos a recorrer el Museo de los Aromas y prestar atención a aquellos aromas clasificados como tales.

**Pilar Cruces**

