

DIFETTI DEL VINO

- Da vendemmia: Vegetale
- Da ossigeno: Mela surmatura, Aceto, Colla e sapone
- Da ridotto: Zolfo, Uova Marce, Cipolla e Cavolfiore
- Da fenoli: Cavallo:
- Da funghi: Terroso-muffa, Tappo, Brett



VEGETALE

Causato da:

- non maturità dell'uva
- diraspatura insufficiente
- eccesso di pigiatura



MADERIZZATO O MARSALATO OSSIDAZIONE

Può esser causato da un vino che ha superato la sua massima forma o che è invecchiato in cattive condizioni con un contatto accidentale con l'aria (sia in botti che in bottiglie mal tappate)

Il vino risulta ossidato, il colore diventa scuro, con un odore maderizzato ed un sapore di vino cotto, mele cotte.

Manca di acidità e sapore piatto e amarognolo.



MADERIZZATO O MARSALATO OSSIDAZIONE

L'ossidazione alle volte può essere ricercato infatti l'invecchiamento ossidativo è praticato in vini dolci naturali come il Madera, il Marsala e molti altri.



ACETICA

Livelli molto alti di acido acetico possono odorare di aceto balsamico, in alcuni vini è ricercato e voluto.

E' dovuta a microorganismi che han bisogno di ossigeno per trasformare l'accol del vino in acido acetico: è dunque a contatto con l'aria che il vino rischia questa alterazione, in botti mal sigillate o con colmature errate



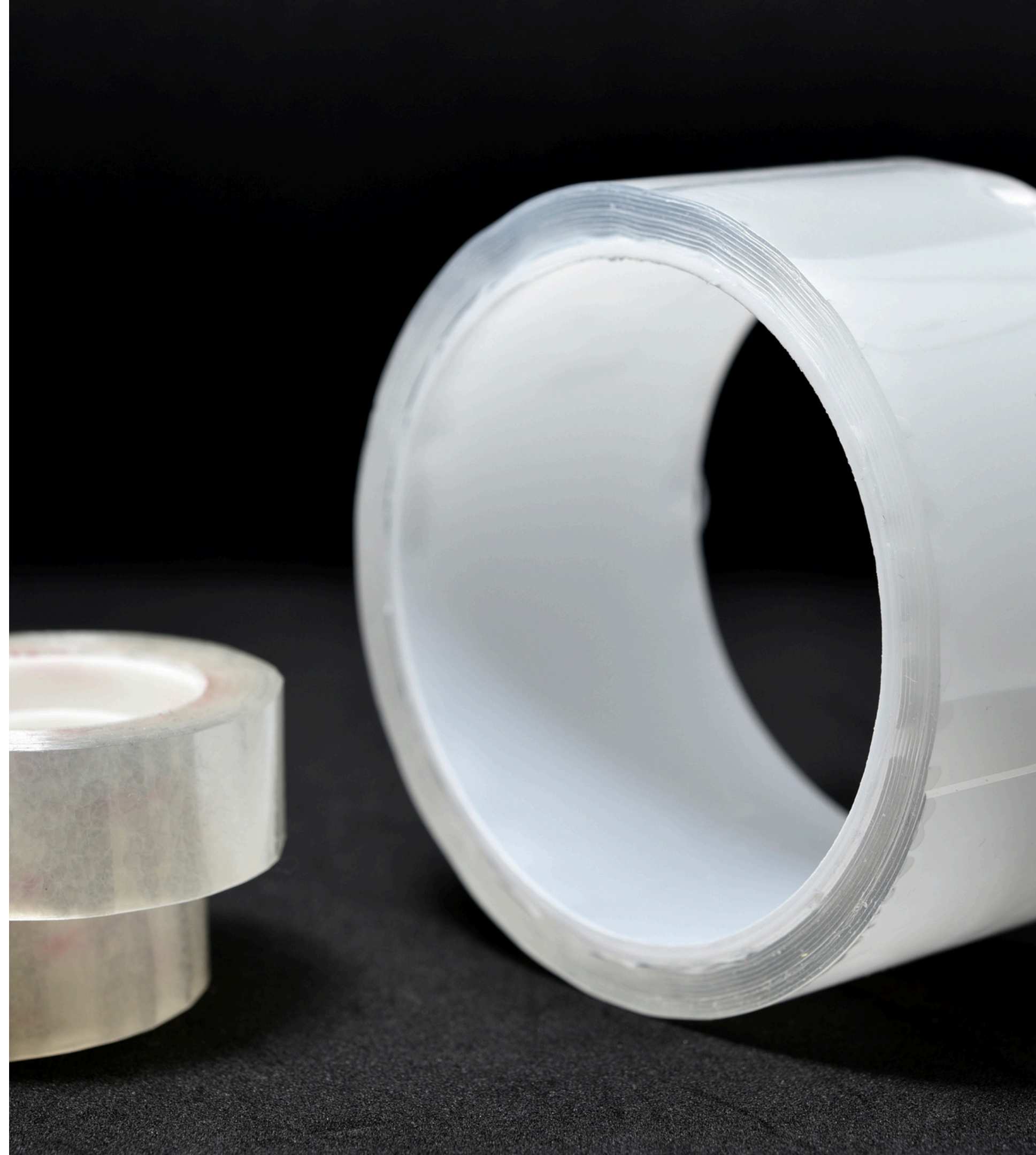
COLLA

Nel vino l'acido acetico originato dallo spunto acetico reagisce con l'alcol etilico formando un estere: l'acetato di etile.

Questo composto è responsabile dell'odore di nota di solvente e di colla scotch.

Nel vino si traduce con diminuzione del grado alcolico e aumento acidità volatile.

Motivi: vino poco alcolico e acido, contatto superficie del vino con aria e scarsa pulizia materiali di cantina.



SAPONE

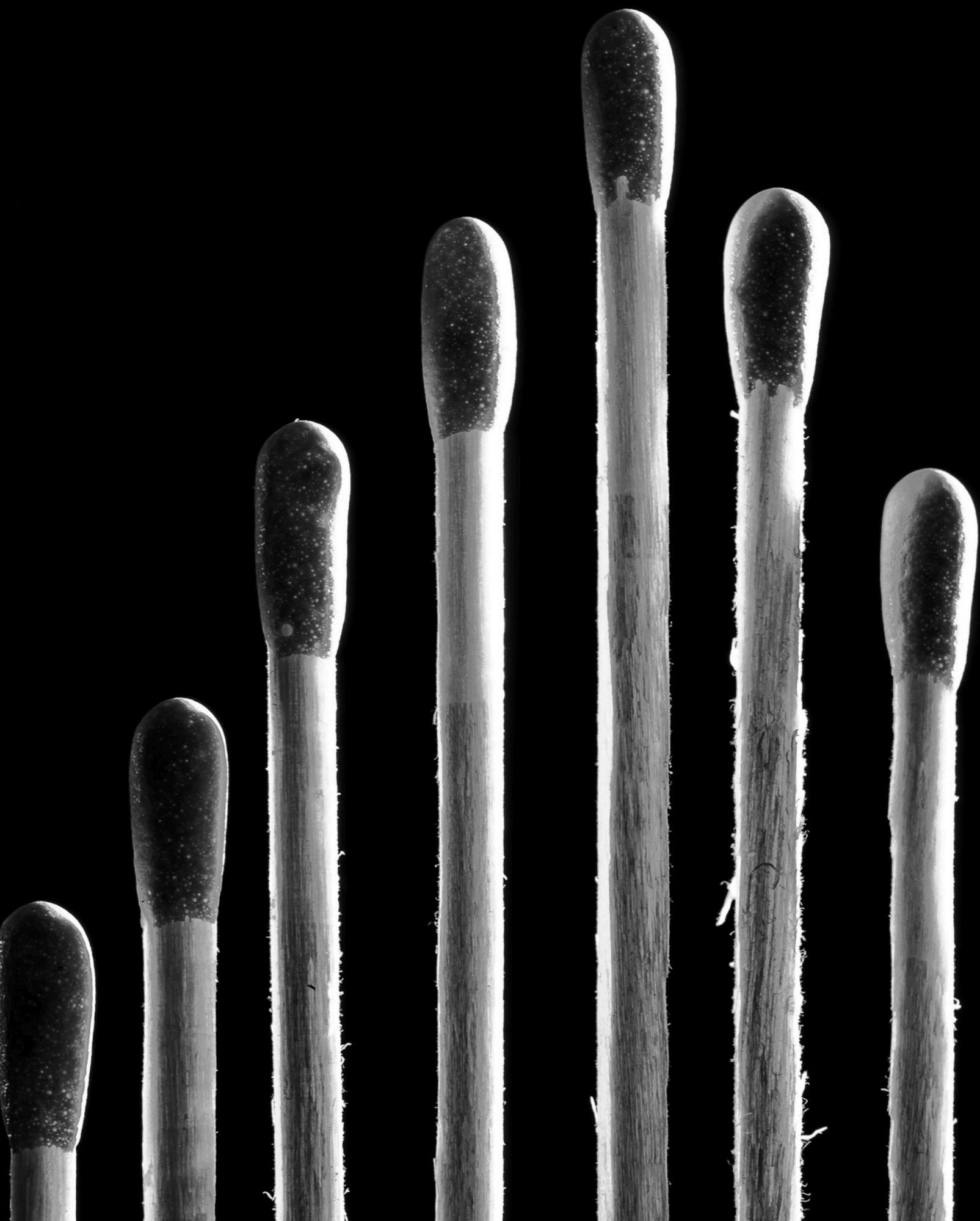
Alcuni acidi grassi prodotti dai lieviti durante la vinificazione si ritrovano nel vino sotto forma di sali, sono i saponi. Questo aroma può essere presente nel vino, soprattutto nei bianchi, appena messi in contenitori di legno. Il sale acido caprilico è un buon indicatore d'aroma di sapone, il quale può reagire con l'alcool per produrre etilico caproato, un estere che ha appunto un odore di sapone. Di solito è più evidente nei vini più alcolici. Lo si può trovare anche nelle acquaviti.





RIDOTTO

Un vino ridotto è in sostanza l'opposto di un vino ossidato: se da una parte il vino è rimasto troppo a contatto con l'aria, dall'altra non ha avuto nessun contatto. Un vino ridotto dovrà essere adeguatamente arieggiato cercando di eliminare i composti solforici volatili, ma ce il rischio di non riuscirci in tutti i casi. Se il vino non ha mai avuto alcun contatto con l'aria, questo potrebbe manifestare degli aromi repulsivi, aromi che sono causati da derivati solforici.



FIOR DI ZOLFO

L'aroma o per meglio dire l'odore di zolfo si può trovare nei vini nei quali l'anidride solforosa è stata mal controllata. Irritante al naso e sgradevole in bocca.

UOVA MARCE



E' lo stesso gas che si forma nella decomposizione dell'uovo (solfuro di idrogeno) e ha un odore nauseabondo. Si forma nel vino quando il diossido di zolfo in eccesso (solfitazione eccessiva) è ridotto dai lieviti responsabili della fermentazione alcolica.

Anche questo può diminuire in un lasso di tempo abbastanza breve.

Può essere causato anche da diversi composti come fungicidi e insetticidi.



CIPOLLA

Questo aroma, come per quello dell'uovo marcio, e' prodotto quando c'è un eccessivo quantitativo di solfuro d'idrogeno (H_2S); il quale potrebbe reagire con l'etanolo creando ethanethiol. Se l'ethanethiol ha un dosaggio basso (circa 1 parte su 10 milioni) allora può dare l'odore di cipolla con una punta di gomma. Per porre rimedio è possibile arieggiare il vino durante la fase di travaso oppure un altro metodo interessante consiste nell'inserire una moneta di rame, le cui molecole si adagiano sulla sua superficie e gli odori dovrebbero sparire (però blah, non esiste niente di più sporco dei soldi)



CAVOLFIORE

L'aroma di cavolfiore di solito si presenta nella fase d'apertura della bottiglia ed è causata dal solfuro dimetile (DMS). Questo aroma sarebbe corrispondente ad un odore di solforosa, la fase più avanzata di riduzione.

Basta una quantità di 0.33mg\lt per poter percepire questo difetto.



CAVALLO

La sostanza che conferisce l'aroma d'animale al vino, è il 4-etilfenolo.

La percentuale di tale sostanza nel vino rosso è 70 volte maggiore rispetto a quello bianco. Di solito si presenta quando l'uva viene fatta macerare senza contatto con l'ossigeno prima della vinificazione.

Fenoli: sostanze naturali che portano odori vanigliati, di legno o fumo di legno, chiodi di garofano e odori animali che evocano il cavallo. Una concentrazione di circa di 2 milligrammi per litro contribuisce alla qualità di un bel odore di cuoio nei vini invecchiati allorchè a dosi superiori di 4 milligrammi per litro porta questa nota di cuoio più simile allo sterco equino. Ancora controversie in materia non sanno attribuire de sia merito di fermentazione malolattica o da invecchiamento senza malolattica (pare sia dovuta a lattobacilli non caratterizzati)



MUFFA - TERROSO

Questi aromi sono originati da una totale mancanza d'igiene sia nella cantina che negli utensili adoperati nei vari processi di produzione del vino. L'odore ed il sapore ricordano quello di barbabietola rossa.

Le molecole responsabili la fenchol etile e la geosmina (letteralmente "Odore di terra") sono di solito prodotte da microrganismi.

E' un difetto molto difficile da prevedere, può derivare da botti di legno rimaste a lungo senza vino al suo interno, oppure dove e' stato lasciato seccare le fecce.



ODORE DI TAPPO

Si manifesta come sensazione odorosa di muffa, cartone e giornali umidi. Il problema deriva da una muffa del sughero chiamata *Armillaria Mellea*, la quale produce una sostanza, il tricloroanisolo (TCA) che la caratteristica di emettere questo odore. Secondo una ricerca dell'Università di Osaka, il TCA non sarebbe in realtà in grado di emettere l'odore di tappo, ma bensì di sopprimere determinati canali olfattivi. Questo blocco crea la percezione dell'odore che conosciamo come TCA.



BRETTANOMYCES

E' un lievito molto resistente.

Solfitazioni, travasi, chiarifiche, filtrazioni, controllo temperatura e altre metodiche servono a mantenere sotto controllo lo sviluppo di microrganismi indesiderati, quali appunto i lieviti Brettanomyces.

Una specifica cura deve essere dedicata alla pulizia e sanificazione dei contenitori di conservazione del vino, con particolare attenzione a quelli in legno, in quanto più facilmente contaminabili.

Si manifesta con sentori di panno bagnato, orina di topo, sudore di cavallo, stalla, sella sudata, cerotto, ecc.;; usualmente tali odori sono definiti come "nota Brett".



PRECIPITAZIONE TARTARICA

Bitartrato di Potassio. Non è un difetto organolettico e non compromette la qualità del vino. La precipitazione tartarica si presenta come un sedimento cristallino, leggermente colorato, che di solito forma una crosta. Il vino rimane pulito e le sue proprietà organolettiche non sono alterate dalla presenza di questa precipitazione.

COLPO DI LUCE

Lo chiamano lightstrike ed è l'effetto dei raggi UV sul vino. Colpisce soprattutto i vini bianchi in particolare quelli contenuti in bottiglie trasparenti. Chi tiene le bottiglie alla luce diretta, come in una vetrina al sole, le rovina. Il vino odora di lana bagnata e non è rimediabile.





RIFERMENTAZIONE

A volte è voluta come nella Bonarda, ma a volte è un difetto derivato dallo zucchero residuo della fermentazione che è ancora presente nel vino quando viene imbottigliato, se i solfiti (o la mancata aggiunta di essi) non riescono a bloccarlo rifermenta creando una lieve effervescenza.

