



## CASO 8: ¿CUÁNTO TIEMPO LE QUEDA A MI VINO, SR. LOBO?

***—Estoy desesperada Sr. Lobo. Llevo meses que no coloco ni una sola botella y ahora me piden que envíe un contenedor a ultramar cuanto antes. No me quito de la cabeza si mi vino va a aguantar sin sufrir tal peripecia dentro de ese contenedor...***

Tranquila, Yolanda. Pídeme una copa de vino, y escúchame:

Los aromas frutales de tu vino son muy delicados, créeme, lo sé bien; y en ocasiones los aportes de oxígeno y los aumentos de temperatura pueden llevar a que se desencadenen reacciones químicas que transformen los aromas frescos en fruta compotada, de sidra e incluso aparezcan notas de queroseno. Hice un curso de cata en la UR y allí son buenos... ¡ya lo creo que lo son!

***—¿Ha dicho aromas de queroseno, Sr. Lobo? Sí, eso es, mi vino huele así, no me lo van a volver a comprar nunca... ¿Qué puedo hacer?***

Parece complicado, Yolanda, lo sé. Los mercados internacionales demandan vinos de largo recorrido y nada es eterno en el paraíso; es una lástima, pero todo es perecedero y caduca, ¡maldita sea! La gran mayoría de los vinos que hay en el mercado no están hechos para largas guardas, muchos son elaborados para beberse jóvenes y algunos para conservarse en el tiempo según estilos y mercados, pero no hasta la eternidad, olvídete.



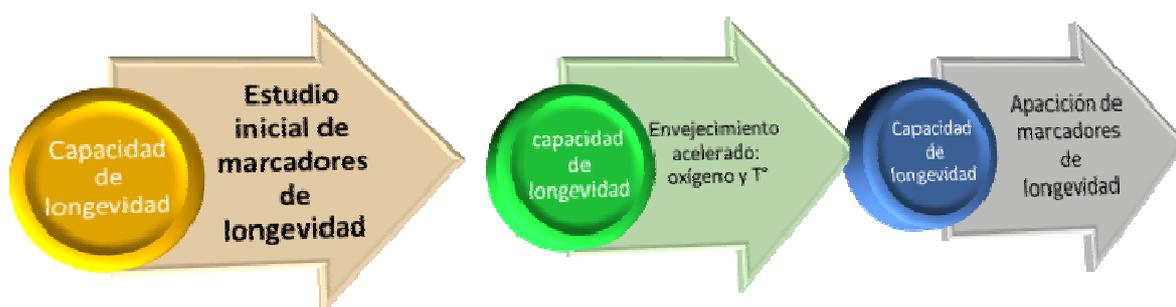
La culpa la tienen determinados compuestos químicos que son vulnerables a los diferentes cambios de óxido-reducción, ¿te lo puedes creer?, y que hacen que el aroma del vino cambie. Son los puñeteros **marcadores de longevidad** y los más conocidos son éstos:

- ✓ **Acetaldehído**: con aromas vegetales a manzana cocida y maderizados.
- ✓ **2-Aminoacetofenona**: su presencia provoca la aparición de aromas de flor de acacia y plástico.
- ✓ **Indol**: con aromas herbáceos y vegetales.
- ✓ **Fenilacetaldehído**: provoca deterioro oxidativo con aromas de jacinto y rosas marchitas.
- ✓  **$\gamma$ -Lactonas**: octa, nona, deca y dodecalactona, que provocan aromas de melocotón compotado y maduro, excepto en el caso de la Y-octalactona, cuyo aroma característico es el de coco.
- ✓  **$\delta$ -Decalactona**: lactona que provoca la aparición de notas de albaricque maduro.
- ✓  **$\beta$ -Damascenona**: notas de fruta sobre madura.

—**Pero, ¿cómo me va ayudar a mí saber qué marcadores de longevidad tengo, Sr. Lobo?**

Es muy sencillo, Yolanda. Mira, llévalos un par de botellas del vino que más te preocupe a los chicos de **Laboratorios Excell Ibérica**. Ellos lo van a envejecer de forma acelerada en un tiempo récord. Para que me entiendas: van a torturar a tu vino de la misma manera que va a sufrir en ese viaje a las antípodas en un contenedor y ver cómo reacciona... ¡chicos listos!

Y, en función de los marcadores de longevidad que aparezcan en este estudio, vas a poder elegir cuál de tus vinos o qué tipo de *coupage* es capaz de resistir ese largo viaje sin venirse abajo.





ESTUDIO DE LONGEVIDAD	
Indol	$\delta$ -Decalactona
TDN	$\gamma$ -Dodecalactona
Damascenona	* $\beta$ -Ionona
$\gamma$ -Octalactona	Fenil-acetaldehído
$\gamma$ -Nonalactona	2'-Aminoacetofenona
$\gamma$ -Decalactona	Acetaldehído
Benzaldehído	Ácido pirúvico

**Y bien, Honney Bunny, ¿qué te parece si ahora nos relajamos, nos tomamos otra copa de vino y estudiamos bien tu caso concreto?**

**¡Participa!**

**Envía tu consulta a:**  
[srlobo@excelliberica.com](mailto:srlobo@excelliberica.com)