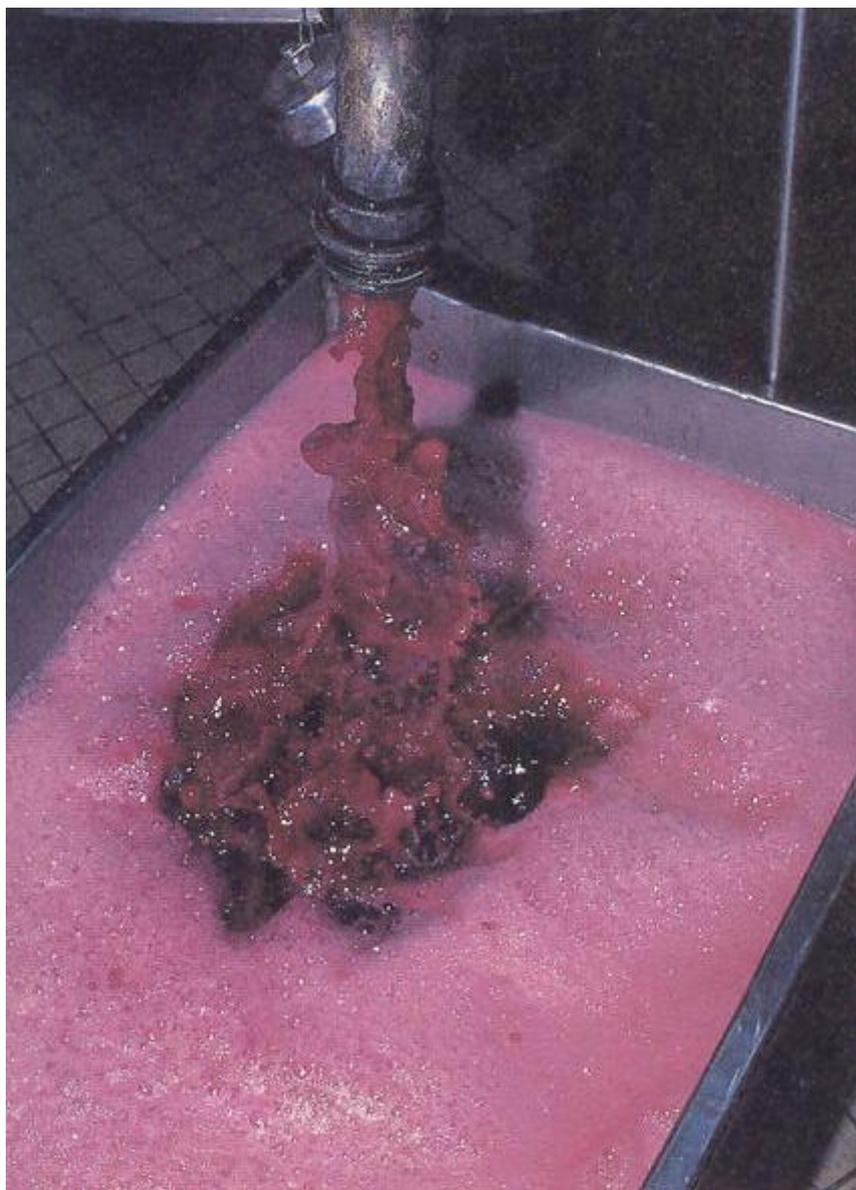


OXIGENACIÓN

“El oxígeno es el peor enemigo del vino”
pero “es el oxígeno el que **“hace grande” un vino**, es por su influencia que envejece bien”
Louis Pasteur



Un elemento muy reactivo:

El oxígeno se disuelve en el vino y se combina con los compuestos fenólicos, oxida los sulfitos y destruye los aromas si es demasiado abundante.

Cuando el vino está en contacto intenso con el aire, el oxígeno está en sobreabundancia y es consumido en cuatro semanas. Al contrario, cuando el vino descansa, tenemos una mínima cantidad de oxígeno en constante disolución.

Si los vinos blancos son sensibles a la oxigenación, los tintos necesitan de un aporte de oxígeno durante la fase de afinamiento (establecimiento de los colores y ablandamiento de los taninos).

Las levaduras son más reactivas entre los diferentes compuestos del vino. Capturan el oxígeno más rápidamente que los compuestos fenólicos.

LA FUNCIÓN DEL OXÍGENO

El oxígeno del aire se disuelve por difusión. Cuando penetra en el vino, si está envejeciendo en madera, está consumido por una variedad de compuestos, entre los que se encuentran los polifenoles y los taninos del roble. Se obtienen reacciones de óxido-reducción muy complejas que van formando constantemente compuestos más reductores. Por eso, el oxígeno aportado a continuación, será consumido más rápidamente. Además, el oxígeno se combina con el sulfosulfuroso SO_2 .

Desde ahora actúa como oxidante, protegiendo el vino.

Las reacciones entre taninos y antocianos están áas favorecidas, formando otros compuestos rojos muy estables. El oxígeno cuenta con una gran función en las degradaciones, la estabilidad y la intensidad del color de los vinos tintos. Sin embargo, si la cantidad de oxígeno aportada es superior a la que necesitan los polifenoles y el SO₂, el oxígeno disuelto posteriormente estará disponible para unirse con otros compuestos, en particular con los aromas. Este hecho causará la evolución de algunos aromas y la desaparición de otros; por ejemplo en el sauvignon, las notas agrias y verdes van a debilitarse. Los aromas terciarios de algunos vinos sirah, son muy sensibles a la oxidación. La mayoría de los compuestos aromáticos de origen varietal son muy sensibles y fragiles. Un exceso de oxígeno no utilizado puede llevar los vinos a la banalización y ocultación del gusto y del olfato.

CECILE VOUCHOT