

CAFÉ TOSTADO

Los frutos de la planta de café, que se conocen como cerezas de café, contienen dos semillas poco aromáticas. Durante la torrefacción de estos granos de café verde se forman cientos de componentes, entre los que se encuentra el furfural (o 2-furfurilmetilol), un tior volátil con un aroma muy pronunciado. También se le asocia con la familia empírea (véase Aroma y Ficha Descriptiva nº 7), desarrolla el olor característico de las instalaciones para tostar café. También aparece en alimentos cocinados como el jugo de carne y la carne asada.

En los vinos madurados en barricas, sólo a principios de la década de 2000 se pudo identificar este compuesto clave del aroma tostado y comprender su origen. Se produce a partir del furfural, un compuesto liberado por la madera del vino.

En los vinos blancos, las levaduras transforman el furfural en furfural durante la fermentación alcohólica* en el barril. En los vinos tintos, se produce principalmente durante la crianza en barrica y en botella. También se produce en parte durante la fermentación maloláctica* (FML) en barrica, observación que a veces ha llevado a los enólogos a realizar la FML en madera nueva. La aparición de notas de café tostado debido a la presencia de furfural se favorece principalmente con el uso de nuevos envases y prácticas enológicas que procuran limitar el nivel de oxigenación del vino: rellenado regular* y trasiego limitado*, al resguardo del oxígeno.

Esta transformación del furfural en furfural supone asimismo importantes cambios sensoriales. El furfural está presente en el vino a niveles inferiores a su umbral de detección y no deja ningún rastro olfativo en la nariz o en la boca. Por el contrario, con un umbral de detección extremadamente bajo, el furfural, incluso en pequeñas cantidades, puede enriquecer el aroma del vino.

* véase el Léxico

11