

## Sumario

### 5 **El autor Jean Lenoir**

### 7 **Testimonios**

### 12 **Aromas, origen y clasificación**

Los aromas primarios, secundarios y terciarios

### 18 **El olfato**

Definición de las percepciones: olor, aroma, flavor.

### 21 **Aprender a reconocer un aroma**

Nuestra selección de 54 aromas

*La Nariz del vino*, una herramienta para entrenarse

### 24 **Aprender a catar un vino**

Descripción del olor de un vino en la copa  
(percepción olfativa directa)

Descripción de notas aromáticas en boca  
(percepción retronasal)

### **Tres accesos a la cata:**

### 26 **De las cepas a los aromas**

Las cepas más prestigiosas del mundo

### 34 **De los viñedos a los aromas**

Los principales aromas de los diversos viñedos

### 66 **De los aromas a los vinos**

Itinerarios aromáticos a través del mundo

### 92 **Presentación de los 54 aromas**

Descripción

COPYRIGHT ÉDITIONS JEAN LENOIR

## El autor Jean Lenoir

“Nacido en el vino”, vine al mundo en Borgoña. En mi familia, el vino ocupó siempre un lugar primordial. El vino corriente era un tinto muy oscuro, con un aroma afrutado inolvidable. Cuando era pequeño, me enviaban a menudo a buscarlo al tonel para llenar un jarro; por eso, pronto descubrí su sabor. ¡Primeros pasos y primeras papilas! Me gustaría que este libro os permitiera sentir el mismo amor que siento por el vino - amor que me ha proporcionado la confianza de numerosos amigos con quienes he compartido mis descubrimientos. Un día, uno de ellos, el pintor Henri Cueco, me dio la idea de comunicar más ampliamente esta pasión.

Fue entonces cuando decidí que el vino entrara en la cultura en tanto que obra de arte, al mismo título que la pintura o la música. En 1978, en la Casa de la Cultura de Châlon sur Saône, inauguré el primer ciclo de iniciación a la cata de vinos. De esas reuniones nacieron una dinámica y un cuestionamiento sobre el gusto y el olfato.

Para despertar a mi auditorio a la indispensable curiosidad por los olores y ayudarlos a reconocer los aromas que contienen los vinos, alentado por otro artista, Daniel Spoerri y su idea del libro-objeto, inventé *La Nariz del Vino*. Con esta obra, realizada a base de textos y aromas, quise poner a la disposición de profesionales y conocedores, la suma preciosa de conocimientos sobre los aromas que personalizan los vinos. *La Nariz del Vino* convenció a profesionales y curiosos que encontraron las palabras justas para expresarse sobre un vino: el diálogo se hizo posible.

Quisiera que esta confrontación con el mundo odorífero abra las puertas de vuestra propia intimidad. ¿Hay algo más evocador que un olor para llevarnos a la infancia; para encontrarse, de pronto, en pantalón corto, en medio de un campo de trigo recién cortado o en una pieza donde flota un aroma de levaduras? Nuestra abuela está allí: su sonrisa, su delantal, todo revive. La “película” comienza para vuestra emoción...

En este libro encontraréis un vasto repertorio de citas de aromas, propuestos para los vinos de Francia y del mundo; vuestros propios descubrimientos lo enriquecerán aún más.

He agregado algunas nociones de enología, aunque quisiera que este acercamiento científico no desaliente a nadie, sino que juegue un papel de ayuda indispensable: el vino está ligado a su composición química, a la composición de sus uvas, a las técnicas de vinificación, a los métodos de envejecimiento.

La doble página que sigue es una tribuna abierta a personas a las que quiero rendir homenaje. “Pioneros del gusto”, “desbrozadores de la cata”, muchas gracias por haber tomado la palabra aquí, para darnos esa parte de vosotros mismos que ilumina esta obra, “hija” de vuestras investigaciones.

Jean Lenoir, agosto de 1981

## Testimonios

Emile Peynaud (1981), Doctor-Ingeniero - Autor del "Traité d'œnologie", "Connaissance et Travail du Vin", "Le Goût du Vin"

A primera vista, el olor de un vino entra en el dominio de lo indescriptible. ¿Cómo revivir un olor con palabras? Si analizamos el problema desde un punto de vista cartesiano, el catador se esfuerza por distinguir, en primer lugar, la intensidad, el volumen del olor y el matiz, la calidad. Luego -ejercicio más complicado-, tratará de reconocer (por medio de un examen atento, oliendo el vino con inspiraciones cortas y repetidas, inhalando, incluso sorbiéndolo) una sucesión de olores que recuerden el perfume de una flor, de una fruta, de una esencia de madera, etc. Dejará vagar su imaginación y se permitirá el juego de las evocaciones y las analogías. Cuando se trata de juzgar la calidad general, por ejemplo, la fuerza del olor, la cantidad de olor, para decirlo de alguna manera, o el encanto olfativo, la expresión verbal llega sola. Si el juicio es claro, no hay muchas dificultades para encontrar los adjetivos exactos. Pero en cuanto se trata de describir un aroma o un conjunto de aromas -cuando no hay que juzgarlos sino transmitirlos, sugerirlos- uno se encuentra en la indigencia y la inadecuación de palabras, no porque éstas falten -en realidad hay más palabras que gustos- sino porque al ser más finas y complejas, menos codificadas, es difícil encontrar el término más apropiado, la palabra que menos traicionará la sensación recibida.

Ya se ha demostrado que el olor de un vino en el vaso y su aroma en la boca son dos aspectos de una misma constitución en sustancias volátiles y odoríferas. De hecho, las sensaciones que se perciben por vía directa y por vía retronasal se completan. Pero se puede hacer durar el estudio de las primeras, si se repite la olfacción. En los dos casos, se utiliza el mismo vocabulario, pero se los separa en el comentario.

El atractivo del olor es el fondo de toda cualidad. Se dice de un vino cuyo aroma es agradable y armonioso, que es fino o refinado. La fineza es el conjunto de cualidades que caracterizan un buen vino; un vino fino "se distingue por la delicadeza de la savia, el encanto del bouquet, la claridad del gusto y el color, la perfección del conjunto". La fineza de un vino joven se basa en aromas de flores, de frutas maduras, de donde provienen los calificativos de afrutado, floral, florido. ¿Cómo describir un olor? Sólo se puede proceder por analogía con un olor conocido, porque lo evoca o al cual se lo identifica. El mundo de los olores es tan vasto que no siempre es igual al modelo odorífero y sin embargo, basta la aproximación para desencadenar la evocación.

El aprendizaje de los olores se lleva a cabo en la naturaleza y con los perfumistas. Si no se ha tenido en la infancia la curiosidad por los olores y la ocasión de ejercitarse, el número de referencias olfativas acumuladas puede ser muy flojo y habrá que esforzarse. Hay que organizar entonces una caza a los olores; buscarlos, con la nariz por delante, en cada estación del año, en el

jardín, en los prados, las landas y las garrigas; estrujar una hoja, husmear una flor; hundir la nariz en la colección de especias y condimentos, olisquear las hierbas del cocinero, las hierbas oficiales en los herbolarios, las esencias de los licoristas; respirar con cuidado la colonia, un jabón, reconocer el perfume de una dama.

Con esta colección de 54 aromas que se refieren al vino, la obra de Jean Lenoir se convertirá en una herramienta de trabajo fundamental para una educación del olfato y de la memoria olfativa.

**Jacques Puisais**, Enólogo, Presidente de Honor de la Union Française et Union Internationale des Œnologues, Presidente fundador del Institut français du Goût. Jean Lenoir se ha apasionado, desde hace varios años, por atrapar todas las sutilezas que pueden encontrarse en el vino.

Su camino pasó por el sendero del aprendizaje. A fuerza de sentir las cosas, de analizarlas, se las puede comprender y aprovechar esos descubrimientos.

En materia de vinos, sabemos que centenas de componentes son responsables de la composición total de ese producto. Además, cada año, esta repartición está marcada por el clima; por eso es necesario, para comprender el lenguaje del vino, apoyarse sobre bases sólidas.

Jean Lenoir le propone este aprendizaje. En esta obra, ha puesto todo lo que le ha llevado a dominar su “nariz”. Usted puede aprovechar esta experiencia.

En calidad de enólogo, asisto a menudo a un consumo de vinos al margen de una búsqueda de expresión. Es como si alguien hojeara un libro sin interesarse en la idea del autor. Es hora de que la cultura del gusto entre en nuestra sociedad. Así, los productos de la tierra dejarán de ser considerados como líquidos o sólidos, como simples fuentes de calorías, energía o vitaminas para transformarse en fuente de emociones psico-sensoriales profundas.

Jean Lenoir nos ayuda a la iniciación de nuestro cuerpo en materia de gusto. Tenemos que agradecerle el juego que nos propone. Porque reúne el verbo y el gesto, nociones enriquecedoras en una búsqueda personal.

**Max Léglise**, Director Honorario de la Estación Enológica de Borgoña (I.N.R.A.) en Beaune. Autor de “Une initiation à la dégustation des grands vins.”

El vino, por la diversidad de sus caracteres, es una de las más ricas sustancias que el hombre pueda llevarse a los labios; y su consumo es el más exaltante. Sus virtudes han sido, desde la noche de los tiempos, fuente de culto, simbolismo y pasión que lo convierten en un arquetipo de la cultura humana. El conocimiento que tenemos nunca ha ido tan lejos y el desarrollo de su originalidad conoce actualmente un fervor particular en el mundo entero. Ahora le corresponde al último eslabón de la cadena, el consumidor sentado a la mesa, elevarse a la altura de lo que consume, que otros han elaborado para él con perseverancia y amor a la verdad.

¿Para qué poner a punto todos los refinamientos de la técnica y el arsenal de protecciones de la autenticidad, si el último beneficiario, el aficionado delante

de su copa, no sabe distinguir un vino blanco malo de una buena sidra o si, entre las múltiples etiquetas, no es capaz de reconocer lo que explican?

Las bases del juicio en este tema del vino, pasan por la educación sensorial y por los medios para desarrollarla. La obra de Jean Lenoir será, sin duda, un instrumento particularmente eficaz y formador.

En la cata, hay una componente de interpretación personal que hará siempre de ella un arte, difícil de reducir a simple ciencia. Con la ayuda de una metodología, el catador que alcance el virtuosismo será capaz de realizar su trabajo con la nariz y la boca, sin otros artificios.

La cata tiene un valor de evasión comparable a otras artes y, al mismo título, es fuente de cultura, en la medida en que enseña las discriminaciones, atempera los impulsos, afina el juicio y reconcilia con el universo natural.

Su originalidad es rejuvenecer y salvaguardar dos sentidos que se difuminan: el gusto y el olfato. En un universo sensible, en el que el hombre moderno parece perder raíces, la cata mantiene una llamada constante a la apertura, que aumenta el placer de la existencia y conduce a la disponibilidad de los sentidos y a la introspección.

# Aromas: origen y clasificación

Se han identificado en los vinos más de un millón de moléculas y... ¡todavía quedan tantas por descubrir! Es el ensamblaje cuantitativo y cualitativo de esas moléculas lo que crea la diversidad de los aromas. Señalemos que la cantidad de aromas en un vino es muy débil (uno por mil o sea 1,2 gramos de aromas por litro de vino) y que algunos componentes de los aromas están presentes en estado de indicio, apenas detectables a pesar de nuestros poderosos medios analíticos.

# Factores determinantes

La cepa (la elección de las variedades, la edad de la viña...)

La naturaleza geológica del suelo en el cual la viña planta sus raíces

La climatología

La noción del terruño (que reagrupa parcialmente las nociones precedentes)

La añada

Las prácticas de cultivo (poda, vendimias...)

Las técnicas de vinificación

La crianza, el acondicionamiento y el envejecimiento en botella

Un vino puede ser también el ensamblaje de varias cuvées que vienen de diferentes cepas. Esta selección tiene como objetivo principal optimizar las cualidades gustativas y aromáticas.

## ¿De dónde vienen los aromas?

¿Cuáles son los que ya estaban presentes en la uva? ¿Cómo se han formado los otros aromas? Todas estas preguntas han conducido a los científicos a realizar investigaciones sobre los precursores de aromas y proponer una clasificación de los aromas en función de las etapas de realización de un vino.

### Los precursores de aromas:

El nacimiento de una baya comienza por la formación de la flor que aparece en el botón, en junio. La flor es capaz de emitir un perfume sutil. Tras la formación del fruto, las semillas quedarán al abrigo, hasta el final de su desarrollo.

Con el trabajo del tiempo y del sol, la uva elabora precursores de aromas que almacena poco a poco. Estos precursores son moléculas solubles en el agua. No desprenden aromas por sí mismas o sea el aroma no es libre ni accesible. Están constituidas por una fracción aromática unida a un glúcido de tamaño pequeño. Gracias a una enzima (proteína contenida en la baya de uva) se produce una reacción y libera el aroma.

Ese tipo de producción de aromas a partir de precursores prosigue durante la fermentación alcohólica y luego durante la crianza.

Además de esas moléculas de aromas que provienen de precursores, otros aromas primarios o varietales se liberan durante la recogida de la uva.

Más tarde, durante las fermentaciones alcohólica y maloláctica, se crean los aromas secundarios o de pre-fermentación y de fermentación.

Finalmente, durante el periodo de la crianza del vino y durante toda su conservación en botella, aparecerán nuevas moléculas de aroma: son los aromas terciarios o post-fermentarios.

Esta clasificación de los aromas del vino en primarios, secundarios y terciarios no debe considerarse académica porque un aroma puede tener orígenes diversos. Por ejemplo, el aroma de rosa puede provenir de moléculas de origen primario como el  $\beta$ -citronelol y otros de origen secundarios ligados a la fermentación como el alcohol feniletílico. Y ambos contribuirán a la nota "rosa" final.

Acceso a la cata:

# De las cepas a los aromas

El vino recibe directamente toda su herencia de la viña que ha hecho crecer sus uvas. La viña posee caracteres propios de su casta (su cepa).

La viña es un ser vivo y recibe, por lo tanto, todo tipo de influencias; de la misma manera que evoluciona con la edad. Un vino puede provenir de una sola cepa o de varias cepas distintas. El estudio de las cepas constituye una disciplina de pleno derecho: la ampelología.

Se clasifica la viña en la familia de las ampelidáceas, o vitáceas; una familia botánica que comprende más de un millar de especies, repartidas en catorce géneros, más dos fósiles. Solamente el género *Vitis* se cultiva por sus frutos y comprende ciento diez especies, pero una sola está en la génesis de todos los vinos de calidad: *Vitis vinifera*, la viña llamada europea, origen de los grandes vinos de todo el mundo.

*Vitis vinifera* comprende varios millares de variedades, pero la mayoría de los vinos provienen de algunas variedades que les presentamos aquí.

## **Vinos blancos**

### **Albariño**

**Manzana, espino blanco, tilo, miel...**

Cepa de Galicia. Da vinos blancos secos muy aromáticos. En nariz, finas flores blancas ligeramente mezcladas con miel y manzana verde.

### **Chardonnay**

**Limón, pomelo, piña, melón, manzana, pera, hueso de almendra, espino blanco, tilo, miel, lías de vino, mantequilla fresca, pan tostado, almendra tostada, avellana tostada...**

Es la más célebre de las cepas de vino blanco. Está en el origen de los más importantes blancos de Borgoña, inmortalizada en los ilustres Montrachet, Corton-Charlemagne y los Chablis grands crus. Es también la uva principal de gran número de Champagnes y la componente exclusiva de los Champagnes blancs de blancs.

Pero la Chardonnay ha encontrado hoy un lugar en el mundo y produce vinos muy notables en España, en Italia y en Austria donde sorprende por su gran fineza. También se aclimata en California en la Napa Valley y en Sonoma. Produce vinos en Chile, en Argentina, en República Sudafricana. También da excelentes resultados en Australia y Nueva Zelanda.

La fineza de textura de los vinos de Chardonnay es extraordinaria, las notas aromáticas y la amplitud en boca son también excepcionales. Envejece particularmente bien.

La nariz está dominada por toques de avellana, de miel, de espino blanco o de acacia, casi siempre subrayados por la mantequilla, el brioche, el pan tostado. La Chardonnay engendra a veces aromas vivos de limones maduros, de frutas tropicales (piña) e incluso de melón en Australia.

Gran número de estos vinos sufren la fermentación maloláctica, lo cual eleva su tasa de diacetilo y desarrolla un aroma claro calificado de mantequilla-avellana.

La fermentación maloláctica se realiza con frecuencia en toneles, al contacto de las lías que pueden suspenderse sobre el vino regularmente: es el *bâtonnage* quien proporciona untuosidad al vino y añade un aroma más o menos importante de levadura.

### **Chenin**

**Limón, manzana, pera, membrillo, tilo, miel, avellana tostada...**

El Chenin blanco es la cepa típica de los blancos del Loira. Lleva también el nombre de Pinot del Loira, Pinot d'Anjou y Steen en Sudáfrica.

Ilustra todas las posibilidades de una uva blanca que genera, según las cantidades de azúcar, y al buen deseo de añadas y terruños, vinos secos y ácidos o licorosos de buena guarda, o bien burbujeantes o espumosos.

En Francia se expresa maravillosamente en vinos de gran elegancia, nerviosos, vinos con cuerpo, delicados o finos, con capa de reflejos dorados.

El Chenin joven tiene un gusto fresco y refrescante de manzanas y membrillos frescos. En los licorosos, ofrece vinos soberbios y untuosos que llenan la boca de un perfume exquisito de miel, de acacia, de tilo y mermelada de membrillo.

Produce en Turena, en Vouvray, vinos secos, semisecos o licorosos que son, en los años medios, vendidos como vinos champañizados; en Montlouis, en la otra orilla del Loira, produce el mismo tipo de vino, pero se distingue por su aroma de avellana.

La cepa da origen a grandes vinos blancos secos y elegantes, muy famosos, que maduran lentamente: Coulée-de-Serrant y Roche-aux-Moines en la denominación Savennières.

En Anjou, proporciona los soberbios vinos licorosos de Quarts de Chaume, Bonnezeaux, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance y la denominación Anjou Coteaux de la Loire. Ricos y poderosos, tienen gran aptitud para el envejecimiento. Esta cepa se cultiva en el mundo entero, se extiende en Australia y se desarrolla en Nueva Zelanda; también está presente en Sudáfrica y en California.

### **Furmint**

**Limón, naranja, albaricoque, melocotón, miel...**

Esta cepa importante de Hungría es el principal componente del Tokaji Aszú. Su acidez y su sensibilidad a la podredumbre noble se prestan a la elaboración de los grandes licorosos complejos y elegantes. Se asocia tradicionalmente al Hárslevelü.

Acceso a la cata:

# De los viñedos a los aromas

Cada viñedo es un trozo de tierra, dotado de aptitudes particulares y las delimitaciones catastrales son un brillante testimonio. Esta realidad fundamental del terreno, asociada a la selección del encepe más adaptado, dan vinos que poseen una originalidad y unas características particulares. Para saborear mejor esta geografía del vino, le proponemos paletas de aromas característicos de los viñedos más importantes de Francia y del mundo entero.

## Alsacia

**Limón, pomelo, piña, litchi, moscatel, membrillo, frambuesa, albaricoque, miel, rosa, canela, clavo de olor, azafrán...**

Riesling, Gewurztraminer, Muscat, Pinot Gris, Pinot Noir...

Hay una gran diversidad de terruños en Alsacia y una gran variedad de cepas, verdaderos florones aromáticos. Tradicionalmente cultivados y vinificados por separado, estas cepas dan su nombre a los vinos, contrariamente a los demás vinos franceses de denominación que llevan el nombre de un lugar o de un viñedo de origen.

Las frutas perfuman los vinos en su juventud: piña, limón, membrillo en los blancos y frambuesa en el Pinot Noir. El litchi confiere a los Gewurztraminer su toque particular en compañía de la rosa y el clavo de olor. La miel firma los grandes años calientes y soleados de las grandes añadas de vendimias tardías y selecciones de uvas nobles de los Pinot Gris y de los Riesling. Yo aconsejo los vinos de Alsacia para los debutantes porque los califico de “pedagógicos”.

## Beaujolais

Los vinos tintos

**Piña, plátano o caramelo acidulado, fresa, frambuesa, cereza, canela...**

Los vinos de Beaujolais provienen de una sola cepa, Gamay, que proporciona vinos frescos, ligeros, afrutados y florales, que deben beberse jóvenes.

## Borgoña

Los vinos blancos

**Limón, manzana verde, pera, espino blanco, acacia, tilo, miel, lías de vino, vainilla, mantequilla fresca, pan tostado, almendra tostada, avellana tostada, nota ahumada...**

La región de Borgoña y más particularmente la Côte de Beaune, es la cuna histórica del Chardonnay donde produce suntuosos vinos blancos secos, que provienen de esta única cepa. Su equilibrio, gracia, elegancia, riqueza y persistencia aromática han forjado una reputación mítica. Despliegan una memorable paleta de aromas con un toque particular de avellana y mantequilla como en Meursault y Chassagne-Montrachet; de miel con matices de espino blanco en Puligny-Montrachet.

Y en el Montrachet, milagro de la naturaleza, la densidad del perfume de ese gran vino nos sorprende por su intensidad y su persistencia en boca. Los aromas de brioche, de miel y de avellana son delicados u opulentos según las añadas, siempre de gran distinción como en el noble Corton-Charlemagne. Entre esos aromas y los del roble nuevo, que una crianza controlada sublima aún más, se opera una misteriosa combinación espectacular. Más al norte, los vinos del viñedo de Chablis se distinguen por una gran frescura con matices de manzana, de pera y de tilo.

Los vinos tintos

**Fresa, frambuesa, grosella negra, cereza, ciruela pasa, rosa, violeta, trufa, regaliz, vainilla, canela, almizcle...**

La gloria de Borgoña reside en una cepa casi única: la Pinot Noir que se ha afirmado desde tiempos inmemoriales como la más apta al terruño, al clima y a la manera de trabajar del viticultor. Exige una capacidad de orfebre para alcanzar la expresión de las frutas rojas: (grosella negra, frambuesa, cereza), la finura de las flores (violeta y a veces rosa-gavanza).

Con el tiempo, notas más sostenidas, más poderosas, de vainilla, regaliz, champiñón, trufa, canela, caramelo y las notas más poderosas del almizcle participan también para el placer de los platos de caza de la gran gastronomía francesa sin olvidar los toques de café en ciertos grandes terruños.

## Burdeos

Los vinos blancos secos

**Pomelo, moscatel, manzana, albaricoque, melocotón blanco, tilo, brote de grosella negra, vainilla, nota ahumada...**

Pessac-Léognan, Graves, Entre-Deux-Mers...

Los vinos blancos secos de Burdeos más admirables son indiscutiblemente los que se producen en la denominación Pessac-Léognan, única denominación que puede enorgullecerse de terruños que se benefician de la clasificación “Grand cru classé”. Los mejores vinos de Pessac-Léognan se hacen con cepas Semillon y Sauvignon, en esta zona este último alcanza las cimas de la elegancia. Los amantes de los grandes blancos se deleitarán con el puro y distinguido Domaine de Chevalier, con un rico y sabroso Laville Haut Brion, un encantador y sedoso Château Fieuzal, otros