

BRETT Y TCA

Los dos 'venenos' del vino moderno

Cómo se ha puesto esto del vino moderno: ya no nos basta con saber que está criado en barricas nuevas de roble del Allier (¿por qué siempre Allier y no Tronçais, Nièvre, Vosgos o Châtillonnais, nos preguntamos?) y que son 5.000 de vellón, muchas gracias. Ahora tenemos que adentrarnos en arcanos como el "TCA" y el "brett",

que van apareciendo tímidamente (muchas bodegas querrían que no fuesen mencionados jamás) en la prensa especializada. ¡Vaya por Dios! El vino moderno tiene sus virtudes y sus defectos. No es que estos últimos sean privativos de los vinos actuales, pero hay que reconocer que se han multiplicado. Señalemos aquí esos dos -dos contaminaciones, en realidad- que hoy preocupan mucho.

El TCA es el 2,4,6-tricloroanisole, compuesto químico que como algún pariente suyo menos frecuente (como el TeCA o tetracloroanisole) es el causante de los desagradables olores de corcho que, de hecho, son generalmente transmitidos a través de los tapones, receptáculo ideal y cada día más frecuentemente contaminado. (¿Por qué? ¿Por la utilización de productos químicos? ¿Porque se está quitando corteza a los alcornoques con demasiada frecuencia, ante la demanda? Misterios...).

Pero si el TCA se ha hecho tristemente famoso en los últimos años no es por los corchos: es por el descubrimiento de que ese olor mohoso (que suele llevar aparejada una acritud sin remedio del vino) se transmite desde otras muchas superficies: los jaulones de madera tratados químicamente en los que se colocan las botellas, las paredes de las bodegas, las barricas usadas y ya contaminadas... Justamente la compra en Burdeos de barricas usadas, práctica habitual en la Rioja, nos trasladó la feroz epidemia de TCA que, allá, arrasó (sin que dijeran una palabra hasta que estuvo arreglado el problema) casas como Château Canon. Y aquí han sido una verdadera legión las afectadas; a veces, muy gravemente.

De aquí vamos al brett, diminutivo del género *Brettanomyces* de levaduras (es decir, de hongos microscópicos; también llamado *Dekkera*, sobre todo en Francia) que colonizan con facilidad las bodegas. Son los causantes del olor y el sabor definidos, según los casos, como animal, metálico o a cuadra, que pueden agregar complejidad a un vino en pequeñas dosis, pero que pronto lo hacen intolerable: entre sudoroso y sucio. Las fermentaciones a muy alta temperatura de los tintos modernos invitan al brett, como también lo hace la renuncia al uso de azufre en la vinificación. Pero, en general, este defecto nace de una falta de higiene general en las instalaciones de elaboración y por ello se refiere más a los vinos de bodegas tradicionales que a los más modernos.

Mucho cuidado con estos dos venenos. Nos arruinan el placer.