# Las 7 Claves para detectar un vino picado

Te encuentras a gusto en tu sala de estar, te dispones a destapar y degustar una deliciosa copa de vino, aunque… su sabor es desagradable. No todas las botellas son capaces de conservarse de forma perfecta, pudiendo existir casos donde se obtiene el “**vino picado**”, un ejemplar en mal estado.

No solo podrás hallar un vino picado procedente de la bodega de tu hogar, sino también en restaurantes o establecimientos donde se realice su venta. Se trata de un cambio en múltiples aspectos, un poco complejos de distinguir para los paladares menos experimentados; por ello, **aquí aprenderás más sobre él** y cómo saber si un vino está picado.

## ¿Qué es un vino picado?



Un vino picado es aquel con un gusto diferente al característico de su tipo, siendo **muy agrio y ácido al mismo tiempo**. Esa variación de sabor es un indicativo para conocer si la bebida se encuentra en un estado no ideal para ser ingerida apropiadamente.

El sabor agrio y ácido presente cuando un vino está picado se debe principalmente a la **presencia excesiva de bacterias acéticas**, las cuales conceden su acidez a la bebida. Dependiendo de la cantidad de tiempo en la cual se mantenga el vino en ese estado, podrá presentar un gusto desagradable, con mayor acidez o avinagrado en su totalidad.

## Razones por las que se pica un vino

Los vinos picados se originan por **errores presentes el el proceso de elaboración** y en el de comercialización, siendo el causante principal del problema la exposición excesiva al oxígeno. Debido a ello, las bacterias acéticas pueden desarrollarse a un ritmo acelerado y modificar las propiedades de la bebida, provocando el cambio en el sabor.

Cuando tienes un **vino picado** en tu bodega, es debido principalmente a lo siguiente:

* **Prácticas enológicas ineficientes en su elaboración**: se ha permitido demasiado contacto con el oxígeno durante los procesos de fermentación y maceración; también es posible en el proceso de encapsulado o embotellado.
* **Mal cuidado durante el almacenamiento o comercialización**: la introducción del oxígeno puede deberse al movimiento de la botella al transportarse, modificaciones de la temperatura o exposición excesiva a la luz.

## Las 7 claves que ayudan a identificar un vino está picado



Para evitar el disgusto de poseer uno en tu bodega y beber de él, es esencial tener en cuenta **cómo saber que un vino está picado**. Para lograrlo, existen 7 claves capaces de ayudarte a identificarlo con eficacia, siendo los siguientes:

1. **Revisar la fecha de consumo**: una de las pistas capaces de ayudarte a identificar un vino picado se encuentra en su añada. Muchos vinos jóvenes, a diferencia de aquellos con crianzas largas, deben ser consumidos en un plazo máximo de 2 años; de ser superado ese periodo, la probabilidad de tener aire en el interior de la botella es muy alta.
2. **La apariencia de la botella**: si el corcho de la botella se encuentra sobresaliendo o la cápsula está abombada, es un claro indicativo de la presencia de oxígeno en ella y, por ende, ser un vino picado.
3. **El estado del corcho**: el corcho solo puede tener manchas en su base, si existen más allá de la misma, la probabilidad de haber existido una fuga del líquido es muy alta. Debido a ello, el contenido de la botella se oxidará y tendrás como resultado un vino picado.
4. **Existen anomalías en la bebida**: si al servir una copa puedes notar en el líquido pequeñas partículas o velos en la superficie, es posible que el vino esté picado.
5. **La apariencia del vino**: los vinos picados se caracterizan por tener poca claridad y un brillo muy bajo, teniendo además una textura turbia fácilmente apreciable al servirla.
6. **Su olor**: a diferencia de los buenos ejemplares, el vino picado tiene un aroma desagradable, aún más cuando ha transcurrido mucho desde la fecha ideal de consumo. Algunos olores indicativos del vino picado suelen asociarse a la acetona, manzana podrida o el pegamento.
7. **Su sabor**: los sabores de un vino blanco picado o tinto son casi inconfundibles, siendo muy similares al del vinagre, pudiendo contar con tonos agrios o ácidos.

## Otros defectos de un vino



Examinar si un vino está picado o no, **no es la única preocupación a tener en cuenta** a la hora de comprar ejemplares para tu bodega. Existen otros defectos capaces de arruinar tu experiencia al degustarlos, los cuales son los siguientes:

* **Presencia de TCA**: llamado también “corcho”, el tricloroanisol y diversos compuestos suelen aparecer en el vino debido al metabolismo de hongos encontrados en el tapón. No es dañino para la salud; sin embargo, modifica las propiedades del vino y su olor, proporcionándole un aroma a corcho a toda la bebida.

Para detectarlo, debes remover el corcho, olerlo y **verificar que su olor sea similar al del vino** y no al material del tapón.
* **La aparición de levaduras**: la levadura puede originarse durante la etapa de fermentación de la bebida, siendo capaz de modificar los olores del vino. De ser así, adquirirá un olor similar a la paja mojada; algunos vinos de larga crianza no toman en cuenta la presencia de levaduras, al ser un proceso natural.
* **Refermentación**: cuando la presencia de levadura y una cantidad elevada de azúcares en el vino embotellado se juntan, se crea un espacio ideal para una segunda fermentación del líquido. En esos casos, se producirá gas carbónico y elementos adicionales capaces de arruinar el contenido en su totalidad, modificado el aspecto, olor y sabor.
* **Demasiado Anhídrido sulfuroso**: se trata de un compuesto usado en bodegas para mitigar la oxidación durante el proceso de elaboración, al igual que las reacciones microbiológicas. Cuando se añade en cantidades excesivas, suele modificar algunas propiedades del vino.

## ¿Cómo arreglar un vino picado?

Por desgracia, **los vinos picados no pueden arreglarse**, una vez completado el proceso de oxidación y la producción excesiva de bacterias acéticas, no hay vuelta atrás. Sin embargo, puedes conocer qué hacer con el vino picado, siendo una buena idea utilizarlo como ingrediente para elaborar reducciones en la cocina o hidratar carnes.

Otro de los usos para el vino picado es **transformarlo en vinagre**; para ello, solo necesitas retirar el corcho y permitir la oxigenación del líquido. Las bacterias acéticas se encargarán de transformar la bebida en vinagre en un plazo cercano a las 5 semanas.

## Preguntas relacionadas



El vino picado puede generar ciertas incógnitas para aquellos **catadores con menos experiencia** y responderlas es esencial para estar informado sobre el tema. Algunas de las preguntas más comunes relacionadas con el tópico son las siguientes:

### ¿Es peligroso beber un vino picado?

**No**, **ingerir vino picado no es un peligro para la salud**, siendo una bebida apta para el consumo humano incapaz de dañar tu organismo de alguna forma. Sin embargo, su sabor característico resulta desagradable para el paladar y puede producir pequeños malestares estomacales a causa de su acidez.

### ¿A qué huele un vino picado?

El olor de un vino picado tiende a ser desagradable, aún más cuando el proceso de oxidación se ha llevado a cabo por mucho tiempo. En general, puede tener **un aroma ácido como la manzana podrida**, un hedor a zapato mojado, a vinagre o a acetona.

### ¿A qué sabe un vino picado?

Los vinos picados son muy diferentes a los tradicionales en buen estado, teniendo un sabor **entre ácido y agrio muy particular**. Su gusto se asemeja mucho al vinagre, con una acentuación en su nivel de acidez con toques agrios muy desagradables.