



Guía práctica a la cata del vino

Copyright © 2009 Unarium, S.L.

El contenido de este documento está protegido por leyes Internacionales del Copyright (Derechos Reservados) por Unarium, S.L. y no puede ser reproducido, copiado o difundido bajo ningún medio o formato sin nuestro explícito permiso por escrito.

Todos los nombres de marcas, nombres de productos, logotipos y títulos utilizados en este documento se asume que son marcas registradas o nombres comerciales de las empresas propietarias. Sólo se mencionan a título de referencia y no constituyen ni implican recomendación de las mismas.

Si cree que el contenido de este documento puede ser de interés para sus amigos, le rogamos que no les entregue copias del mismo y los dirija a NoSoloVino.com para que puedan tener la versión más actualizada del mismo.

Imagen de portada: © [Vladimir Lukovic](http://VladimirLukovic.com) | Dreamstime.com

1ª Edición – Abril 2009

¿Qué es la cata?

Emile Peynaud y Jean Ribéreau-Gayon, han dado la siguiente definición de la cata:

“Catar, es probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, es someterlo a nuestros sentidos, en particular al del gusto y al del olfato; es tratar de conocerlo buscando sus diferentes defectos y sus diferentes cualidades, con el fin de expresarlos; es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar”

La cata está presente durante todo el proceso de crianza del vino. Los profesionales utilizan técnicas de cata para seguir y dirigir la evolución del vino en todas sus fases:

- El viticultor cata la uva en el viñedo para conocer su estado de maduración
- El enólogo cata el mosto y el vino durante todo su proceso para realizar las mezclas más convenientes y para anticiparse o corregir los posibles desajustes durante su crianza en barrica.
- El consejo regulador correspondiente cata el vino ya embotellado para garantizar su calidad.
- El sumiller, los comerciantes y los críticos especializados catan el vino para elegir el más adecuado y poder recomendar a los consumidores según sus gustos y necesidades.

Finalmente el vino llega a las bodegas y a la mesa de los consumidores donde los aficionados degustan el vino para disfrutar del resultado de todo este proceso.

Todos nacemos con las aptitudes para discernir aromas y sabores, aunque se necesitan ciertas nociones para aprender a identificar, valorar y expresar las sensaciones que se perciben. Convertirse en un catador experto es más una cuestión de experiencia que un don natural.

Con la práctica se consigue que nuestra memoria reconozca aromas y sabores de un gran número de vinos diferentes. Esto facilita la identificación de las particularidades de los distintos tipos de uva, del tiempo y método de crianza de los vinos, de los aromas que son síntomas de defectos y de las peculiaridades características de las distintas zonas productoras.

El proceso que sigue un catador experto es simple: mirar, olfatear, degustar, escupir, tomar notas y pasar al vino siguiente. Las técnicas y trucos para sacar el máximo de información sensorial de cada una de esas fases se aprenden con una cierta base de información y con mucha práctica.

Esta guía pretende dar a conocer las técnicas necesarias para apreciar mejor y disfrutar con todos los matices que proporciona la degustación del vino. La satisfacción final y el placer obtenido por el catador experto será infinitamente mayor que la del consumidor que simplemente bebe el mismo vino.

Los preparativos

Aunque a veces de la sensación de que la cata es un ritual complejo en realidad no es así. Lo importante es poder participar en el proceso con todos nuestros sentidos alerta y concentrados única y exclusivamente en el vino. Esto requiere que tanto el ambiente como el catador y el propio vino favorezcan esta concentración.

A continuación veremos toda una serie de factores a tener en cuenta para estar en la mejor disposición posible para apreciar el vino en toda su plenitud.

El lugar

Para que una sala de catas sea el lugar idóneo para percibir al máximo las sensaciones que nos trasmite el vino es conveniente que reúna una serie de características que eviten distracciones para nuestros sentidos. En bodegas, restaurantes o eventos no siempre estaremos en las condiciones óptimas, pero si disponemos la oportunidad de organizar una cata debemos procurar seguir las reglas más importantes:

- ▶ El lugar debe ser tranquilo, sin grandes ruidos o barullos que distraigan nuestra atención del vino.
- ▶ La tonalidad de las paredes del local debería ser blanca o clara. Los colores fuertes o ciertas decoraciones afectan al análisis visual e incluso pueden resaltar ciertas características:

- Los rojos acentúan los sabores dulces. Esto beneficiará a los tintos muy tánicos pero perjudicará al tinto elaborado con garnacha
 - El verde resalta la acidez, beneficiando a los blancos de bajo grado alcohólico
 - El azul estimula lo amargo perjudicando a cavas y vinos tintos pero beneficiando a los dulces y rosados
 - El amarillo destaca el sabor salado que, en general, beneficiará a los blancos en perjuicio de los tintos.
-
- Si es posible debe catarse con luz natural del día. Si hay que recurrir a luz artificial son preferibles las bombillas normales o halógenas frente a las lámparas fluorescentes. Hay que procurar que la luz sea suave y lo más uniforme posible así como evitar superficies brillantes que dificulten la percepción del color propio del vino.
 - La temperatura debe ser agradable, rondando sobre los 18°C o 20° C.
 - La humedad aproximada debería estar entre el 60% y el 70%
 - La sala debe estar libre de olores fuertes, especialmente de cocina, de humos y de productos de limpieza, y disponer de buena aireación. Este punto es especialmente importante pues, como veremos, el olfato es el más importante de los sentidos que intervienen durante el proceso de la cata.
 - Por cada participante se debe disponer de una mesa simple y una silla. La mesa de color blanco o recubierta con un mantel del mismo color (blanco), para apreciar mejor el color del vino.
 - Es conveniente disponer de un grifo con pica para desechar el vino que se prueba y al mismo tiempo enjuagar la copa. Como

alternativa se puede utilizar una simple cubeta o escupidera y botellas de agua mineral.

- Una pequeña luz incorporada en la mesa o una lamparita permitirán ver con más precisión la limpidez y transparencia del vino.

El catador

Es importante que el catador esté relajado, tranquilo y concentrado para aprovechar al máximo la cata. Podemos suponer que el catador asistirá con la mejor predisposición a la cata pero hay algunos factores que pueden mejorar la experiencia:

- Las mejores horas para realizar la cata son por la mañana, una o dos horas antes de la comida, o por la tarde una vez realizada la digestión. Después de las comidas los sentidos se encontrarán fatigados y no se apreciarán correctamente los aromas y el gusto del vino.
- La cata no debería superar la hora y media de duración. A mayor duración probablemente nuestros sentidos pierdan sensibilidad y concentración.
- Deben evitarse fumar o tomar café o té o alimentos de características semejantes justo antes de la cata. Lo mismo sucede con enjuagues bucales o chicles que pueden dejar las papilas gustativas menos sensibles durante un tiempo prolongado.
- Los perfumes también afectan a la percepción de aromas, tanto a la del propio catador como a la de sus vecinos.
- Una persona acatarrada no será capaz de distinguir los aromas.

La selección de vinos

Dependiendo de la situación se pueden plantear distintos tipos de cata. Todas ellas enseñan distintos matices del análisis sensorial.

La cata puede ser de los siguientes tipos:

Cata vertical

Se catan distintas añadas del mismo vino. Se pretende observar la evolución del vino en el tiempo, identificar cuales son las mejores añadas o analizar cambios en los métodos de vinificación de las bodegas a lo largo del tiempo. En estos casos el orden de la cata recomendado, aunque muy subjetivo, sería empezar por la añada más antigua.

Cata horizontal

Se catan vinos que tienen una característica en común tal como la misma añada, la misma zona o la misma variedad de uva. Por ejemplo se podría realizar una cata horizontal de vinos de uva Merlot de diversas zonas y de la misma añada. En este tipo de cata se pueden comparar diferencias en los métodos de vinificación por bodegas o, por ejemplo, el impacto de distintos suelos y zonas en una misma variedad de uva.

Cata ciega

Es aquella en la que los participantes conocen de antemano los vinos o bien alguna temática definida como el tipo de uva o la añada; sin embargo las botellas se encuentran tapadas. Se asigna un número a cada botella para identificarlos luego.

Cata doble-ciega

Es este caso los catadores no saben absolutamente nada de los vinos: zona, añada ni tipo de uva. Se trata de distribuir los vinos en grupos homogéneos por esas características. También podría hacerse con una temática definida e intentar identificar el resto de características.

Cata doble

Se trata de un modelo mixto entre cata vista y cata ciega. Los vinos se catan, se comentan y se expresan opiniones y preferencias viéndolos primero. Posteriormente se cubren las botellas y se vuelven a catar intentando reconocer los vinos y valorándolos de nuevo. Es éste un formato muy educativo tanto para principiantes como para expertos pues se puede ir desde diferencias muy grandes a otras más sutiles.

Las catas ciegas garantizan que los catadores no van a estar influenciados por ideas preconcebidas y permiten percibir mejor la sensaciones sin dejarse influir por la etiqueta.

Por supuesto cada tipo de cata requiere una selección distinta de los vinos a catar que el organizador deberá preparar. Dependiendo del caso también es posible que sean los propios participantes los que aporten las botellas a la cata y para ello deberán estar informados a priori del tipo de cata y de la temática, si es que la hubiera.

Hay que tener en cuenta que cada botella rinde aproximadamente para diez catadores. Dependiendo del número de participantes habrá que preparar al menos una botella de cada tipo de vino por cada 10 personas.

El número de vinos a catar depende de la capacidad de los catadores, de su disposición y del nivel del análisis que quieran aplicar. Entre 8 y 12 vinos es una cantidad adecuada. Más de 12 vinos crea fatiga en los participantes y los últimos vinos no reciben la misma atención que los primeros. También alarga el tiempo de cata pues cada vino requiere unos

cuantos minutos de atención, tanto en la cata como en los comentarios posteriores.

Al seleccionar los vinos a catar hay que limpiar con un trapo cada botella por fuera y observar, sin moverla en exceso, si presenta algún posible problema:

- Si tiene sedimentos en el fondo o lateralmente que significan una larga vida del vino en botella y pueden requerir su decantación antes de la cata.
- Si hay separación suficiente entre el corcho y el vino en posición vertical. La cámara de aire deber ser de 5 a 10 mm. Una cámara menor es un riesgo de excesivo empuje del vino sobre el tapón en épocas de calor mientras que una cámara mayor de 10 mm. es riesgo de oxidación del vino a largo tiempo.

La temperatura

La temperatura del vino será la adecuada al tipo que se vaya a catar, ya que en función de esta temperatura las características propias de cada tipo de vino se desarrollan de manera diferente:

- Para facilitar el desprendimiento de los aromas del vino, y así poder apreciarlos más nítidamente, es conveniente que este se encuentre a una temperatura superior a la de servicio.
- La temperatura excesiva aumenta el sabor del azúcar y el alcohol.
- La temperatura baja aumenta el sabor salado, amargo y astringente, producido por los taninos.
- La temperatura alta también intensifica la acidez de los vinos, sobretodo en los blancos.

Las temperaturas ideales para la cata son:

- Para un tinto de crianza, reserva o gran reserva es de unos 16°-18° C. Más de eso ya estaría caliente.
- Los tintos jóvenes, con menos taninos, sin embargo, deberían servirse a una temperatura menor: entre 14° y 16°, por lo que, a veces, deberán enfriarse antes de servirlos.
- Los vinos rosados deberían servirse entre los 12° y los 15°.
- En el caso de los blancos jóvenes y ligeros, éstos deben servirse entre los 8° y 10°.
- Los blancos con cuerpo, que han tenido cierta crianza en barrica, deben servirse a una temperatura superior, entre los 10° y 12°.
- Los dulces de uva moscatel se sirven a esa misma temperatura: unos 6°, mientras que los de Pedro Ximénez, lo ideal es a unos 14°.
- Los amontillados deben servirse a unos 18°, mientras que el fino y la manzanilla entra mejor fresquito, a unos 6°.
- Los cavas y champagnes se servirán entre los 6° y 8°.

Si el vino está por encima de las temperaturas indicadas nos dará un paladar caldoso, y a más calor, en nariz, más olor alcohólico desprenderá, al ser este elemento más volátil, por lo que alteraría su verdadero aroma. Con el vino frío, por debajo de esas temperaturas, ocurriría justo lo contrario: que sería más difícil encontrarle su aroma verdadero porque desprende poco.

Los vinos blancos y rosados, que no son astringentes por falta de tanino, deben servirse en general frescos para disminuir la sensación ácida, y resaltar sus componentes frutales.

Los vinos se deben tomar a la temperatura adecuada en cualquier época del año, independientemente de la temperatura exterior.

Si se necesita enfriar un vino, no lo haga de forma brusca, y mucho menos echándole hielos al mismo o metiéndolo en el refrigerador. Se puede meter en una cubeta con agua fría.

La copa

Esta demostrado que el placer sensorial que produce un vino es mucho mayor si se bebe en la copa apropiada.

Existen multitud de tipos de copas de vino, cada una de ellas con su justificación. Cada región vitivinícola tiene sus propias ideas acerca de la copa perfecta para sus vinos que es aquella que refuerza las sensaciones que caracterizan a los vinos de esa región o de sus tipos de uva. Cada copa está minuciosamente estudiada para que dirija el flujo de líquido a una determinada parte de la lengua y resaltar sus cualidades.

La copa aceptada internacionalmente como más idónea, es la denominada copa Afnor (Asociación Francesa de Normalización), diseñada por un grupo de expertos franceses de acuerdo con diversos organismos oficiales, y conocida como catavinos. La copa tiene una capacidad de entre 210 y 225 ml. y una proporción de plomo del 9% y un borde regular y liso.

Aunque hasta hace poco para las catas profesionales se utilizaba en general en el catavinos, que se sigue empleando aún en muchas bodegas, lo normal ahora es recurrir a otro tipo de copas más grandes donde las virtudes del vino se expresan mejor.

Las copas deben ser totalmente transparentes y sin relieves. Las coloreadas o talladas distorsionan la apariencia de los vinos, principalmente la de los blancos. Las copas de color impiden admirar las capas del vino. El material ideal es el cristal fino, ya que este proporciona una claridad óptima y su finura permite ver sin ningún tipo de deformación el contenido en la copa.

La copa de vino debe ser convexa, en forma de tulipa cerrada, para retener los aromas del vino y canalizarlos hacia la nariz. Una copa cuyo cáliz sea poco profundo dejará una superficie demasiado grande de vino en contacto con el aire y no podrá retener los aromas perdiéndose gran parte del placer de la degustación.

Debe ser lo bastante grande para poder servir el vino en cantidad suficiente sin llenarla más de su cuarto de capacidad. Si la copa es muy pequeña no se podrá hacer girar el vino para que libere sus aromas, ni levantarla con comodidad para observarlo a trasluz. También debe tener una abertura suficiente como para poder introducir con comodidad la nariz en la copa.

El pie debe ser lo bastante largo para que los dedos la sostengan sin tocar el cáliz. Las copas se deben coger por el pie y nunca por el cuerpo, porque la mano podría calentar el vino y favorecer la salida de los aromas en condiciones distintas a las deseables. Cualquier vino blanco, rosado o espumoso, que se debe servir frío, se calentará muy rápidamente en contacto con la mano.

Vinos tintos

Las copas de campana ancha permiten que los componentes aromáticos del vino tinto se liberen generosamente y que se pueda agitar vigorosamente sin derramarlo. Pero una gran superficie ayuda a volatizar rápidamente los aromas de un vino joven, lo cual no es recomendable. Los tintos envejecidos se benefician más cuando la campana es mayor, pues esto propicia que una mayor superficie del líquido esté en contacto con el aire. Los tintos más envejecidos necesitan mucho espacio para respirar y, por lo tanto, este tipo de copas permiten su correcta apreciación.

Vinos blancos y rosados

Deben ser más pequeñas que las utilizadas para los vinos tintos. Aquí no es deseable la respiración rápida del vino. Todo lo contrario. Los aromas primarios y secundarios deben permanecer constantes hasta el último sorbo en la botella.

Vinos fortificados

Los vinos de Oporto, Jerez, Madeira y otros fortificados deben servirse en copas de borde más cerrado para apreciar su bouquet, dado su mayor contenido alcohólico. La copita, tradicional instrumento de la región jerezana es muy apropiada también para otros fortificados. No resulta aconsejable utilizar la copa pequeña de licor para estos vinos, pues además de verse escaso, no tiene suficiente espacio para que se disfruten los aromas.

Vinos espumosos

Una copa de tulipa delgada tiene la forma exacta para resaltar y valorar las burbujas en los cavas y champagnes. Otro tipo de copa con una superficie mayor creará dispersión en las burbujas y disipará la espuma más rápidamente.

Vinos de postre

Los vinos de postre, al ser más intensos en aromas y dado su grado de dulzor, se sirven en menor cantidad, por lo que deben servirse en copas pequeñas.

Si bien es cierto que el vino se percibe de forma diferente de acuerdo al estilo de copa, en general, bastará con disponer de dos o tres copas distintas: una para espumantes, otra para vinos tintos como la “Burdeos” y otra para vinos blancos.

Las copas tienen que estar bien limpias. Los detergentes afectan los aromas de los tintos, blancos y rosados y a la espuma de los cavas y champagnes.

Para lograr que la copa esté perfectamente limpia, pulida y brillante, debe lavarse con agua y jabón inodoro y aclararse con agua abundante. Después se deja escurrir boca abajo, a ser posible colgadas y sin guardar en ningún armario. No se secan con paños para no impregnarlas de olores extraños.

La ficha de cata

La ficha de cata es el documento en el que el catador describe o valora las sensaciones transmitidas por el vino. Existen numerosos modelos según sean descriptivas, donde sólo aparecen los términos más idóneos para describir el vino, o de valoración, en las que se puntúan tanto cada una de las tres fases de la cata, vista, olfato y gusto, como una valoración global del vino.

Ficha valorativa de cata

Se utilizan en los concursos y en la elaboración de guías. En ellas se califican y puntúan separadamente los distintos caracteres y la nota final es el resultado de las notas parciales. Actualmente, se está imponiendo la ficha adoptada por organismos profesionales de la Organización Internacional de la Viña y el Vino y la Unión Internacional de Enólogos (OIV/UIOE)

Catador								Fecha	
Nº de muestra		Momento del proceso productivo							
Tipo de vino									
Añada									
D.O. / Zona									
Vino									
		Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuosos	Observaciones	
Fase visual		0	1	3	4	6	9		
Fase olfativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18		
	Calidad	0	2	6	8	12	18		
Fase gustativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18		
	Calidad	0	3	9	12	18	27		
Armonía		0	3	9	12	18	27		
Puntuación total									

Ficha descriptiva de cata

Es la que se dedica a la descripción detallada de los caracteres del producto.

Fecha de cata:		Lugar:	
Nombre del vino:			
Productor:			
Región:			
Variedad de la uva:			
Alcohol:		Cosecha:	
		Precio:	
VISTA			
Profundidad del color: acuoso pálido mediano profundo oscuro			
Tonalidad del color:			
<ul style="list-style-type: none"> • Blanco: verdoso amarillo amarillo paja dorado ámbar • Tinto: rojo-púrpura rubí granate ladrillo marrón • Rosado: rosa salmón rosa anaranjado 			
Limpidez: brillante cristalino limpio apagado turbio nublado			
OLFATO			
Intensidad del aroma: débil moderado aromático potente			
Aromas:			
GUSTO			
Seco/dulce: muy seco seco semi-seco semi-dulce abocado dulce			
Cuerpo: muy liviano liviano medio mucho cuerpo			
Acidez: excesivo ácido vivo fresco suave flojo			
Taninos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Nivel: ninguno débil mediano alto • Tipo: suave astringente duro 			
Intensidad del sabor: débil moderado potente			
Sabores:			

Otro material

Hay toda una serie de elementos que son necesarios para poder ejercer la cata en buenas condiciones, otros simplemente serán necesarios en función del tipo de cata a realizar.

El corta cápsulas

Hay corta cápsulas, más altos o más bajos según prefiramos cortar por encima o debajo del gollete.

El sacacorchos

Existen infinidad de modelos de sacacorchos:

- El clásico sacacorchos 'de camarero', el de palanca de toda la vida, se ha ido refinando, con una espiral más fina para penetrar mejor en el corcho, y ha incorporado el mecanismo de los “dos tiempos” que permite tener dos puntos de apoyo diferentes para hacer la palanca, y que hace que la curvatura del corcho sea menor, evitando roturas y haciendo su uso más cómodo.
- Los sacacorchos de tipo Screwpull permiten la extracción del corcho con el mínimo esfuerzo y sin riesgo de roturas.
- Los de pared son sin duda los más rápidos.

También existen sacacorchos especiales que sólo se usan en casos muy concretos:

- Los de cava o champagne disponen de una pinza que agarra el corcho por la parte superior y permite su extracción con facilidad.

- El sacacorchos de láminas es especial para reservas y grandes reservas donde hay alto riesgo de que el corcho se haya deteriorado con el tiempo y se pueda romper al ser perforado con un sacacorchos tradicional.
- Las tenazas para degollar los Oportos Vintage, en los que la física-química juega un papel muy importante pues han de calentarse las tenazas al rojo vivo, se abraza en cuello de la botella con ellas y al cabo de pocos segundos se retiran y se vuelve a abrazar con una pinza que previamente ha estado introducida en un recipiente con agua fría, con lo que se consigue un corte totalmente limpio.

El decantador

Si los vinos requieren ser decantados existe una amplia gama de decantadores de toda forma, tipo y tamaño.

El recogegotas

Si el vino no va a ser traspasado a otro recipiente existen los clásicos recoge-gotas, aros metálicos forrados de terciopelo que se insertan en el cuello de la botella para evitar que tras servir acaben las gotas resbalando por la botella hasta el mantel.

Más recientemente han aparecido los drop-stop: discos metálicos que se enrollan e insertan en el cuello de la botella y cuya función es evitar que se generen esas gotas y que las pocas que se generen no resbalen por la botella.

El termómetro

Si disponemos de un termómetro podremos acercarnos más a la temperatura adecuada para la degustación de cada tipo de vino.

La bomba de vacío

Aunque son motivo de discusión entre los expertos también existen tapones de goma con una válvula y una pequeña bomba que permiten extraer el aire que queda en la botella no consumida totalmente. Al eliminar o reducir el oxígeno que queda en la botella se retarda la oxidación del vino restante lo cual permite guardarlos un cierto tiempo sin perder sus características.

La cata

La cata puede ser para mucha gente una forma de redescubrir el mundo de los sentidos, a los que prestamos poca atención en nuestra vida cotidiana.

Las fases de la cata estarán, por tanto, muy relacionadas con las percepciones recibidas a través de cada uno de los tres sentidos involucrados: la vista, el olfato y el gusto.

Al principio puede resultar difícil describir las sensaciones y aprender a utilizar la terminología específica de los catadores. Este escollo será fácilmente superado con un poco de práctica.

La presentación de los vinos

Los vinos se ordenan de los más ligeros a los más duros, de los más débiles a los más alcohólicos, de los más secos a los más dulces. En general se prueban primero los blancos y después los tintos, primero los jóvenes y después los viejos. Dejando para el final los vinos dulces.

Cuando se degustan varios vinos de tipología similar, siempre es bueno volver a catar las primeras muestras al final y revisar las impresiones.

El descorche

El vino debe ser descorchado media hora antes para que el líquido se oxigene y desaparezcan algunos olores a cerrado, que no tienen nada que ver con el propio del vino.

El procedimiento de descorche es el siguiente:

- La cápsula de la botella se puede cortar con la cuchilla que lleva el sacacorchos “de camarero”, con un corta-cápsulas, o con un cuchillo, pero siempre es recomendable cortar por debajo del segundo gollete. Hay que retirar completamente la parte superior de la cápsula para evitar cualquier contacto del vino con el metal.
- Clave la punta del espiral justo por el centro del corcho y enrósquela hasta el fondo manteniéndola derecha. Es el sacacorchos el que debe girar y nunca la botella. Evita hundir el sacacorchos totalmente pues puede desprender restos de corcho dentro del vino.
- Extraiga el corcho lentamente. Cuando falte muy poco para salir hay que realizar movimientos circulares para permitir la entrada de aire y que el corcho salga haciendo el menor ruido posible.
- Siempre se debe limpiar la boca de la botella, una vez descorchado, antes de proceder a servir el mismo. Una servilleta o un trapo limpio, será suficiente para pasarlo por la boca. También se puede verter un poco de líquido en una copa vacía para evitar trocitos de corcho en el mismo.

Al descorchar una botella lo primero a analizar es su corcho. Este debe estar ligeramente humedecido por el vino, demostrando que la botella se ha guardado siempre inclinada. Al presionar el corcho se debe comprobar su flexibilidad, su aroma y confirmar que solo huele a corcho ligeramente envinado. Cuando el corcho presenta olores fuertes y extraños, puede haber contaminación en el vino. Ante esta sospecha, se debe servir un

poco de vino en la copa y comprobar su olor. Si esto no fuera suficiente, se debe probar el vino en boca y si no resulta agradable se escupe. Se debe rechazar cualquier botella que tenga el corcho estropeado.

La decantación

La mayoría de los vinos pueden servirse directamente de la botella pero algunos de ellos ganan considerablemente al pasarlos de la botella al decantador.

¿Qué vinos decantar?

Generalmente se decantan los vinos viejos que llevan mucho tiempo en botella, pues normalmente es cuando forman posos. Gracias a la decantación podemos eliminar estos posibles posos o restos del corcho con el que se había sellado.

Independientemente de la existencia de posos, tanto los vinos tintos viejos como los pueden ganar al ser decantados. La decantación les proporciona mayor oxigenación, maduración, permite la floración de los aromas y toma la temperatura adecuada para su consumo. En los vinos jóvenes hace que adquieran melosidad, pierdan aspereza y resulten redondos y más agradables al paladar.

En cambio la decantación de vinos muy añejos puede resultarles perjudicial puesto que el contacto abrupto con el aire les puede hacer perder toda su estructura y propiedades adquiridas en botella. En general, para estos vinos, es recomendable sólo descorcharlos una o dos horas antes de su consumo para liberar posibles aromas de tipo animal.

Los vinos blancos por regla general no se decantan.

En caso de duda sobre si decantar un vino o no siempre se puede hacer la prueba. Si va a decantar un vino añejo, pruebe primero trasvasando sólo un par de copas y después compárelo con el vino que quedó en botella.

Pruebe también el vino en la copa en distintos momentos, por ejemplo apenas lo sirvió, media hora después y una hora después. Con la ayuda de un papel, escriba las sensaciones le produce el vino en cada caso.

¿Cómo decantar?

Es importante, antes de decantar los vinos, haber mantenido la botella en posición vertical durante un día para los vinos jóvenes y 8 días para los vinos añejos de 15 o más años.

En el caso de los vinos muy añejos (más de 40 años), conviene no decantarlos justo después de haber trasladado la botella, ya que los posos de estos vinos, generalmente muy finos, necesitan mucho tiempo para depositarse. Por ello, se recomienda dejar la botella en posición horizontal durante al menos un mes y después colocarla en posición vertical 8 días antes de la decantación, manipulándola siempre con el máximo cuidado.

Para realizar la decantación se necesita un decantador, un embudo y a ser posible un filtro de estameña, tela especial para colar en la cocina que no deja sabores, para retener los posibles restos de corcho. Es necesario también contar con una fuente de luz, preferiblemente una vela, aunque cuidando de no calentar el vino.

- La persona encargada de realizar la decantación deberá colocarse de manera que sus ojos se encuentren en la vertical de la botella y la fuente de luz colocada bajo la botella, a unos quince centímetros del decantador.
- Para comenzar la operación, sólo hay que inclinar lenta y progresivamente la botella. Para una botella de 75 cl. la decantación debe durar aproximadamente un minuto.

- A medida que el espesor del vino disminuye se debe vigilar la progresión de los posos a lo largo de la botella con la luz de la vela y detener el trasvase en el instante en el que los posos lleguen a la altura del cuello.
- Nunca hay que levantar la botella a lo largo de la decantación: los posos se mezclarían inmediata e irremediablemente con el vino claro.

Para conseguir una perfecta decantación ésta debe realizarse dos horas antes de servir el vino. Hay que decir que cuando un vino permanece mucho tiempo en la jarra de decantación se vuelve pobre, es decir, pierde su vitalidad y frescura, por eso se debe decantar en el momento adecuado.

Si hubiera que decantar varias botellas de un mismo vino, decante la primera en un decantador y después las otras de una botella a otra llevando cuidado de aclarar las botellas antes de reutilizarlas. En caso de no tener un decantador también puede hacerlo directamente sirviéndolo en la copa y dejándolo reposar un tiempo.

Hay que evitar decantar el vino más de una vez. Varias decantaciones pueden provocar una oxidación innecesaria.

El servicio del vino

Es frecuente envinar las copas antes de catar vertiendo una cantidad mínima de vino en la copa cuando acaba de contener otro o viene de un lugar cerrado para que pierda así todos los olores anteriores y sólo tenga el del vino que queremos probar. Al envinar, removemos el líquido dentro de la copa procurando que se extienda por toda su superficie antes de tirarlo.

Envinar la copa no significa desperdiciar el vino, especialmente el buen vino. La copa se envina con el mínimo de vino necesario y, si es posible,

ese mismo vino se pasa de copa en copa entre los catadores hasta que todas están envinadas y el último se encarga de tirar el vino utilizado.

Para catar hay que servir siempre hasta llenar aproximadamente un tercio de la copa.

Es importante servir siempre la misma cantidad cuando se caten varias muestras para poder compararlas en las mismas condiciones.

La vista

Aunque siendo menos importante que el aroma y el sabor del vino, el análisis visual sirve para obtener algunos datos esenciales sobre su concentración y madurez.

La primera impresión del vino, obviamente, viene determinado por el aspecto; es el primer contacto que vamos a tener con él, y debe ser lo suficientemente atractivo como para que sintamos el deseo de beberlo.

El aspecto visual nos ayudará a determinar el cuerpo, la edad y el estado en que se encuentra el vino.

Primeramente hay que entender ciertos conceptos básicos sobre los distintos tipos de vino según su color, que básicamente depende de su proceso de elaboración y del tipo de uva utilizado:

Vinos Tintos

El color del vino proviene del color de la piel de la uva, donde el mosto es dejado en contacto con la piel de la uva hasta que se alcance un color deseado. Para hacer vino tinto, las uvas rojas se aplastan y el mosto pasa parte o la totalidad del periodo de fermentación y, en muchos casos, un periodo de maceración previo o posterior a la fermentación, en contacto con las pieles u hollejos. Toda la materia colorante, además de múltiples

compuestos saborizantes y taninos, se encuentran en los hollejos de las uvas y la fermentación y maceración se encargan de liberarlos. Esta liberación se intensifica a menudo por técnicas de activación mecánica (remontado) o batido (bazuqueado) durante estos periodos.

Vinos Blancos

Los vinos blancos son aquellos producidos a partir de uvas verdes o blancas; o bien a partir de uvas negras aunque en estos casos nunca se deja al mosto en contacto con la piel de las uvas. El color obtenido en los vinos blancos es de tono verdoso o amarillento.

Vinos Rosados

El rosado se produce dejando el mosto en contacto por un tiempo breve con la piel de las uvas. Suele producirse utilizando uvas rojas que permanecen en contacto con la piel de la uva por breves periodos. Con menor frecuencia se produce mezclando vinos tintos y blancos.

El vino debe contemplarse en la copa, inicialmente en reposo, a través de la luz y tratando de ver su transparencia o limpidez, el brillo, la intensidad y la tonalidad del color.

Sosteniendo la copa por el tallo o pie entre pulgar y el índice a fin de ver claramente el vino hay que colocar la copa frente a un mantel o fondo totalmente blanco y con una inclinación aproximada de 45 grados. La claridad del vino, la brillantez, y la profundidad de su color se observarán mejor mirándolo desde arriba. Esto también nos permitirá examinar el color, el matiz, la concentración cromática y los matices del menisco.

La limpidez y el brillo

Nada más llenar la copa procederemos a mirar a través del vino. De esa forma se puede apreciar su limpieza y transparencia.

Su limpidez puede juzgarse con facilidad mediante iluminación lateral observando si se presentan sedimentos en suspensión. La limpidez de un vino es debida a la corrección con que se han llevado a cabo las tareas de filtrado y clarificado y se describirá con adjetivos como: brillante, limpio, transparente, mate, nebuloso, opaco, sucio, apagado, turbio, velado.

Al mismo tiempo se vera su brillo, si refleja frente a la luz de manera viva y alegre. Si fuese mate y apagado es probable que muestre defectos.

Verifique que el vino esté perfectamente limpio y brillante, ni velado ni turbio. Si su capa está apagada, tiene todas las probabilidades de resultar igualmente apagado en boca.

Un vino blanco o rosado se nos debe presentar siempre transparente y brillante.

En el caso de los tintos se pueden encontrar límpidos que no sean excesivamente transparentes, ya que la transparencia depende del grado de intensidad de su color. Para un vino tinto, en función de si presenta sedimentos o no, es el momento de decidir si conviene decantar el vino o servirlo directamente.

La ligera espuma que se forma al verter el vino en la copa también nos puede dar cierta información. Si no tiene ninguna coloración se trata de un vino joven, por el contrario la coloración de dicha espuma indica que ha sufrido un proceso de crianza.

El gas carbónico

Producido naturalmente en el curso de la fermentación, el gas carbónico está presente en todos los vinos. Sin embargo, las cantidades de gas son tan pequeñas en la mayoría de los vinos tranquilos que es raramente perceptible, ni con la vista ni en boca.

Algunos blancos desprenden una ligera cantidad de gas carbónico, normalmente pocas burbujas que no llegan a la superficie, y se

denominan vinos de “aguja”. En los vinos recién fermentados también se pueden encontrar burbujas del carbónico formado durante la fermentación.

Cuando se evalúan vinos espumosos, se observa que un buen vino debe tener burbujas diminutas, vivas y de incesante formación. Esta cualidad suele ser una promesa de otras cualidades. Las burbujas suben verticalmente formando un interminable rosario espumoso.

La fluidez

Hablaremos de este término cuando hagamos referencia a la viscosidad o untuosidad del vino.

Haciendo girar el vino en la copa se aprecia su fluidez y densidad. Un vino fluido se comporta como el agua y un vino denso como el jarabe. Si se muestra viscoso nos daremos cuenta que el vino en cuestión tiene mucho alcohol y azúcar.

Tras remover el vino en la copa en el sentido rotatorio, y mientras se reposa, se formará un goteo adosado a la pared de la misma denominado "lagrimas" . Esto es debido a la condensación que produce la evaporación del alcohol. La viscosidad depende de la presencia de glicerol, de la cantidad de alcohol y de azúcares del vino.

La intensidad

Acto seguido se debe inclinar la copa y mirar a través del vino sobre una superficie blanca, de esta forma podremos apreciar la intensidad de color con mayor facilidad.

Una intensidad débil según la denominación puede ser cualidad o defecto. Hay que tener en cuenta que una intensidad excesivamente elevada puede inducir a error.

La intensidad da una idea más precisa del cuerpo del vino y de su estructura tánica. Si el color es fuerte, profundo y concentrado, existen muchas posibilidades de que el vino sea también fuerte, recio y rico en sustancias tánicas, por el contrario, si el color es débil y abierto, el vino será seguramente ligero de cuerpo y más corto en boca, lo que no significa que no vaya a ser perfectamente agradable, rico y sin defectos.

El color del borde del disco

Por el simple hecho de inclinar la copa tendremos simultáneamente lo que se conoce como capa fina y capa gruesa. En el borde de la copa inclinada el espesor del vino es inferior que en el centro de la copa y se podrá apreciar si existen diferencias de tonos entre ambas capas.

La parte superior del vino vertido en una copa se denomina “disco” o “menisco”. El borde de este disco revela el estado de evolución del vino. Cuanto más añejo sea un vino tinto, más claro será el borde del disco, manteniendo tonalidades de color ladrillo, teja, marrón claro y ambarino.

El matiz

El matiz indica el grado de evolución del vino, es decir, su vejez. Con la edad los vinos tintos se aclaran, mientras que los blancos tienen tendencia a adoptar un color más oscuro.

El vino tinto joven mantiene casi siempre un tono vivo, entre púrpuras y rubís, pero cuando envejece, los tonos rojos se acentúan y viran hasta adquirir una coloración más clara, tocada incluso por reflejos anaranjados, terrosos, cobrizos o ambarinos.

La tonalidad de los vinos blancos va de un amarillo incoloro con reflejos verdosos en su primera juventud, a los tonos dorados, hasta los ocres muy densos y ambarinos abiertos conforme avanza su edad.

Los términos más comunes utilizados para describir el color de los vinos, de más joven a más crianza, son:

Vinos tintos
Rubí Guinda Cereza Rojo violeta Rojo púrpura Rojo granate Granate Púrpura Piel cebolla Teja

Vinos blancos
Incoloro Amarillo Verdoso Amarillo Limón Amarillo Paja Amarillo Dorado Amarillo Oro Amarillo Ámbar Amarillo Pardo

Vinos rosados
Rosa Violáceo
Rosa Fresa
Rosa Grosella
Rosa Salmón
Salmón
Piel de Cebolla
Naranja
Marrón

El olfato

La fase olfativa es la fase mas importante y decisiva de la cata. La sensibilidad del olfato es unas diez mil veces superior a la del gusto. Mientras que los sabores fundamentales son cuatro, los olores son el resultado de la combinación de muchos aromas elementales que pueden enmascarse entre sí y producir aromas nuevos.

El centro de nuestro sentido del olfato radica en los bulbos olfativos, que se encuentran en lo alto de cada una de las fosas nasales. Estos bulbos olfativos se estimulan por las moléculas odoríferas en estado gaseoso, por dos vías distintas: la nariz, al ascender por las fosas nasales, cuando inspiramos; y la boca, al subir de la garganta a la nariz, cuando expiramos. Es el llamado “retronasal” de un vino. La cantidad de moléculas aromáticas que volatilizan dependen, en gran medida, de la temperatura del vino y de la superficie de evaporación.

El aroma del vino nos proporcionará información sobre la variedad de la uva, el sistema de elaboración o crianza, la calidad de la elaboración, la edad del vino y su evolución.

En la cata de vinos, denominaremos aromas a las impresiones positivas, mientras que para referirnos a las sensaciones negativas o impropias del vino utilizaremos la expresión olor. Así, hablaremos, por ejemplo, de aroma afrutado o a vainilla y de olor a corcho o a humedad.

Para distinguir los aromas se clasifican las diferentes gamas:

Los aromas primarios o varietales

Este tipo de aroma esta producido por la variedad de vid y por el terreno en que fue cultivado. Son muy característicos e identifican el tipo de uva utilizado como, por ejemplo, la variedad moscatel.

En estos aromas predominan las series florales, frutales, vegetales, minerales y a veces especiadas.

Los aromas primarios, se desprenden de la superficie del vino y aumentan si lo agitamos. Por lo tanto se obtienen vía nasal.

Los aromas secundarios o de fermentación

Proceden de las levaduras utilizadas, de la transformación del azúcar en alcohol o de la fermentación maloláctica.

En esta gama predominan las flores, las frutas, las especias y las notas vegetales.

Los aromas secundarios son los que se desprenden en la boca, cuando agitamos el caldo dentro, y lo contactamos con la lengua. Al aumentar la temperatura del vino, este desprende más aroma y nos entra por vía retronasal.

Los aromas terciarios o de crianza

Son adquiridos durante el envejecimiento del vino, tanto en bodega como en barrica. Los aromas terciarios pueden ser de oxidación o de reducción y de ambos a la vez. Los de oxidación se adquieren durante el proceso de maduración del vino en contacto con oxígeno (durante la crianza en barrica) los aromas de reducción se forman al abrigo del aire, durante su envejecimiento en botella.

Para los aromas de crianza las gamas se multiplican: florales, frutales, miel, madera, café, chocolates, y otros.

Los aromas terciarios, al igual que los secundarios, entran por la vía retronasal, y se producen también al contacto con las papilas gustativas.

El conjunto de estos tres aromas es lo que se denomina “bouquet”. Esto significa que un vino joven, sin crianza, tendrá aromas primarios y secundarios, pero nunca podremos hablar de él refiriéndonos a su bouquet porque carece de aromas terciarios.

El vocabulario:

Existe un gran número de términos para describir las impresiones olfativas. Por lo general se procede por analogía y no resulta difícil entender términos como «floral», «frutal» o «vegetal» para describir un vino.

Dependiendo del tipo de vino y de la gama aromática que estemos buscando se deben buscar las siguientes analogías

Aromas de vinos tintos

Aromas primarios o Varietales	
Serie vegetal	Pimiento verde, laurel, café fresco, hoja verde de tabaco, helechos, setas, sotobosque, trufa, botón de grosellero.
Serie floral	Violetas, lilas, geranios, rosas, peonias, flores secas, rosa marchita.
Serie frutal	Frutas rojas y negras: grosella negra o casis, cereza, fresa, frambuesa, mora, lichi, albaricoque, arándano, guinda, ciruela.
Serie especiada	Pimienta verde, blanca, pimentón, tomillo, clavo, nuez moscada, cardamomo.

Aromas secundarios o de Fermentación	
Serie de fermentación	Levadura, miga de pan, brioche, galleta, pastelería, bollería fina.

Serie láctea	Leche, yogur, mantequilla fresca, queso fresco, levadura.
Serie amilica	Plátano, caramelo ácido, laca de uñas, barniz.

Aromas Terciarios o de Crianza	
Serie floral	Sotobosques, trufas, setas, brezo.
Serie frutal	Frutas rojas y negras maduras, en compota, mermeladas y recocidas, orejones, albaricoques, ciruela pasa, cereza confitada, cereza y ciruelas e licor, higos, higuera, aceitunas negras.
Serie especiada-madera	Roble, eucalipto, pino, regaliz, madera tierna, madera ahumada, madera quemada, resina, incienso, ceniza, canela, vainilla, coco, tabaco, caja de puros, barniz, laca.
Serie animal-empireumática	Cacao, pan tostado, pan de especias, avellanas y almendras tostadas, nueces, café, tabaco, jugo de carne, cuero, tinte, almizcle, caza de pelo y de pluma, piel de animal, sangre.

Aromas de vinos blancos

Aromas primarios o Varietales	
Serie vegetal	Hierba fresca, heno, heno seco, helecho, hoja verde, hoja seca, lavanda, infusión, tisana, té, hoja de tabaco, anís, menta, tomillo, hinojo, laurel, boj, sotobosque, hojarasca, setas, trufa.
Serie floral	Madreselva, acacia, jacinto, jazmín, espino blanco, rosa, geranio, nardo, lirio, retama, clavel, flor de azahar, lila, miel de acacia, romero.
Serie frutal	Manzana, pera, melocotón, melón, granada, albaricoque, níspero, pomelo, limón, lima, naranja, pieles de cítricos, membrillos, piña, mango, maracuyá, plátano, sandía, fruta de la pasión, caramelo ácido, almendra fresca.
Serie mineral	Pedernal, mina de lápiz, tiza, yodo, sílex, nafta, petróleo.

Aromas secundarios o de Fermentación	
Serie de fermentación	Levadura, miga de pan, brioche, galleta, pastelería, bollería fina.
Serie láctea	Leche, yogur, mantequilla fresca, queso fresco, levadura fresca y seca.
Serie amilica	Plátano, caramelo ácido, laca de uñas, barniz.

Aromas terciarios o de Crianza	
Serie floral	Flores secas, manzanilla, brezo.
Serie frutal	Miel, praliné, pasta de almendras, cake, cera de abejas, coco rayado, orejones.
Serie confitería	Frutos secos (avellanas, nuez, almendra seca, etc.), albaricoque seco.
Serie madera y balsámica	Cedro, Roble, madera blanca, madera tierna, vainilla, humo, tostadura, pino, resina, eucalipto, coco rayado, tabaco, ahumado.

¿Cómo oler el vino?

Primeramente procederemos a acercar lentamente la nariz a la boca de la misma y sin agitarla nos fijaremos en cuando somos capaces de percibir las primeras impresiones olfativas. La diferencia en distancia es un buen indicativo de la intensidad aromática.

Los aromas de los vinos de una intensidad aromática elevada serán percibidos casi sin la necesidad de llevar la copa a la nariz, a una cierta distancia. Por contra los de una intensidad baja serán hasta difíciles de percibir incluso con la nariz dentro de la copa.

Según la potencia se calificara el vino por su intensidad desde débil hasta desarrollada, pasando por otros adjetivos como neutra, insípida, discreta, cerrada, aromática, abierta, expresiva, fuerte o intensa.

La intensidad es una condición necesaria, pero no suficiente para hablar de calidad. Un vino de escasa intensidad aromática no puede ser considerado bueno, podrá ser bueno al paladar, pero no se tratará de un buen vino. Una intensidad alta, por sí sola, no basta, son necesarias además la finura y la complejidad, conceptos que se definen en las fases siguientes.

Es recomendable que en la fase olfativa primero se huela el vino sin haber movido la copa para poder apreciar los aromas más sutiles, más

fugaces, ya que son los más volátiles. También es la mejor manera de poder determinar posibles defectos u olores extraños sin enmascaramientos. Reconozca los aromas a la primera impresión e intente transmitir lo que evocan: flores, frutas, vegetales, de crianza.

Al introducir la nariz en la copa aspire despacio y profundamente, así las moléculas aromáticas se calientan, volatizan mejor y llegan a los bulbos olfativos.

Los mejores vinos son siempre aromáticos y complejos, y se van abriendo, expanden o aparecen en la copa, haciéndose más expresivos a medida que hacen contacto con el aire.

Una noción más subjetiva que requiere experiencia es observar la armonía de los olores: el vino será desagradable o complejo, pasando por común, simple, fino, severo, elegante, refinado, armonioso y con clase.

Se suele proceder identificando un olor: la frambuesa, la vainilla, la rosa u otros. En esta etapa, se utiliza algún término instantáneo que describa el aroma sin mucha reflexión. Pero cuando no se identifica un aroma preciso se observaran impresiones agrupándolas por familias aromáticas.

Deberemos de inclinarnos por alguno de los grupos de aromas primarios, secundarios o terciarios. En el caso de que no identifiquemos ningún aroma de forma patente hablaremos de la neutralidad aromática.

Habiendo procedido de esta manera estaremos en condiciones de volver a oler el vino, pero esta vez tras voltearlo en la copa en movimiento inverso a las agujas del reloj. Lo primero que habremos de hacer es fijarnos en si aparece alguna nueva nota aromática o si se trata de los mismos aromas, pero con mayor intensidad. Se puede dar el caso de que antes de agitar el vino huela, por ejemplo, a fruta y que solo después de agitar aparezcan notas de madera, podremos decir por tanto que en el vino hay variación de aromas. Si los aromas son los mismos antes y después de haber agitado la copa diremos que en el vino no hay variación.

Lo siguiente será descubrir los aromas del vino. Podemos girar la copa para que el vino se ‘abra’ y desprenda mejor sus aromas. Así descubriremos si se notan más los aromas de la fruta (la uva emula aromas de otras frutas al fermentar: frutas rojas y negras en tintos, y a manzana, cítricos o frutas tropicales en blancos), o si hay olores que vienen de la madera de la barrica (tipo vainilla, café o cuero, por ejemplo).

Los vinos elaborados a partir de variedades nobles poseen olores característicos: la cabernet sauvignon, por ejemplo, recuerda a la mayoría de los catadores el aroma de la grosella, y la gewürztraminer, al lichi. La variedad es el primer elemento que se puede intentar identificar con el olfato. Los olores no asociados a las uvas provienen la mayor parte de las veces de las barricas en las que se han criado los vinos (cedro, vainilla o caramelo, por ejemplo). Cuando los catadores inhalan un vino, alternan aspiraciones rápidas y profundas, vigorosas y suaves.

La cata olfativa retronasal, se producirá siempre con el vino en la boca. Sorba una pequeña cantidad sin tragarlo, haga circular un poco de aire entre los labios para favorecer la difusión de los aromas y luego expulse el aire por la nariz. Los catadores mas experimentados realizan un ligero borboteo aspirando aire para calentar el vino y ayudar a evaporar otras moléculas odoríferas más pesadas y percibir así otros aromas.

Finalmente se puede oler la copa vacía, después de la degustación, cuando la presencia de alcohol es mínima y los aromas fluyen de la pequeña película de vino que todavía se evapora.

Debe evitarse aspirar con insistencia el bouquet cuando se quiere describir o identificar los aromas de un vino. Por el contrario, es mejor oler el vino con moderación, para evitar el efecto anestésico, y dejar algunos instantes de reposo entre cada inhalación porque los bulbos olfativos se fatigan rápidamente; es decir; se acostumbran en pocos instantes a lo que sienten y la impresión dejada por un olor disminuye con el tiempo. Del mismo modo, se recuperan rápidamente cuando se alejan del olor al que se han «adaptado».

Los defectos

Gracias a la tecnología moderna, cada vez es más raro encontrar vinos defectuosos, y la mayor parte de los defectos se detectan fácilmente, con la vista o el olfato. En muchas ocasiones el problema no se debe tanto a la producción y embotellado como a la mala conservación del vino en botella.

Los defectos más frecuentes que se pueden encontrar son:

- Vinos oxidados o maderizados: llamados así porque un contacto excesivo con el oxígeno ha perjudicado su calidad gustativa.
- Vinos blancos de olor apagado y sabor acidulado, con una capa más oscura que la normal para su edad y su tipo, y con un color pajizo sin reflejos ambarinos. Se dice también "maderizado".
- Los vinos tintos tienen también un aspecto poco brillante, en exceso amarronado para su edad y su tipo. Presentan «nariz» débil, desbravada, con un olor y un sabor agridulce que evoca el caramelo.
- Vinos “avinagrados”: debido a un exceso de ácido acético, característico del vinagre. Nos indica que el corcho se ha deteriorado y ha dejado pasar oxígeno y bacterias. Sabor débil y agrio.
- Vinos azufrados y reducidos: El anhídrido sulfuroso les da un olor acre, picante y sofocante, semejante al de una cerilla cuando se enciende; producen una sensación de sequedad y de picor.
- El ácido sulfhídrico les da un olor a huevo podrido, a caucho, a ajo y a vegetales en descomposición, con los sabores correspondientes. Se dice también que el vino está «reducido».
- Vinos corchados: Un olor a moho, a corcho podrido, domina completamente el bouquet y el sabor de estos vinos, hasta el

punto de hacerlos imbebibles. Viene por una bacteria que entra en el corcho antes de embotellar el vino.

También al abrir la botella podemos encontrar un olor de 'reducción'. Es como un olor a cerrado que viene de la concentración de aromas en el interior de la botella. No es un defecto del vino, sino que se va al decantarlo y dejar que el vino se airee. Muchos grandes vinos tienen un fuerte olor a reducción nada más abrirse.

El gusto

En la boca, podremos valorar finalmente el sabor del vino, y también su untuosidad, textura, grado de acidez (frescura), grado alcohólico, etc.

La identificación de los distintos tipos de sabores la realiza la lengua, mediante papilas gustativas que clasifican los distintos sabores, identificándolos en diferentes zonas según el tipo de sabor, así el sabor dulce se percibe en la punta de la lengua, el ácido en los laterales, el salado en los bordes y el amargo en la parte posterior de la lengua.

Los sabores, por tanto, se clasifican en cuatro grupos genéricos:

Sabor dulce

Los responsables del sabor dulce del vino son los azúcares residuales, el alcohol y la glicerina.

El grado de dulzor depende mucho del tipo de uva y de la región donde se haya producido.

El sabor dulce es el que se percibe más rápidamente, nada más entrar en contacto con la lengua, pero su sensación dura muy poco tiempo.

Sabor ácido

Los responsables del sabor ácido son los ácidos propios de la uva, y los aparecidos durante la fermentación.

El sabor ácido se reconocen de una manera más o menos rápida, pero su duración en el tiempo es mayor que el dulce.

La acidez se asocia con una sensación de frescura en el vino, y es más común en las regiones en las que hay menos horas de luz.

Los ácidos juegan un importante papel en el sabor del vino. Así, se dice que un vino es alegre, vivo, con nervio o fresco cuando tiene cierta acidez. A medida que el vino envejece, los ácidos van disminuyendo.

Un exceso de sabor ácido irrita ligeramente las mucosas internas con sensación picante.

El sabor ácido correcto debe dar sensación de frescura y la impresión de afrutado.

El sabor ácido excesivo da la impresión de verdor y agresividad.

Sabor salado

Es prácticamente inapreciable en el vino y se debe a las sales minerales. Sólo suele ser significativo en el caso de la manzanilla

Al igual que con el sabor ácido se percibe rápidamente y tiene una mayor duración en el tiempo que el sabor dulce.

Sabor amargo

Su presencia es más normal y más influyente que las sustancias saladas. Según su contenido, aporta al vino un sabor amargo ligero que propicia

vinos agradables y de calidad, o un sabor excesivo que afecta negativamente al vino.

El amargor del vino viene de los taninos, que pueden dar sensación de sequedad en boca, pero que en su justa medida aportan estructura y equilibrio al vino. Tanto la variedad de la uva como el sistema de elaboración tienen incidencia en el sabor amargo.

El sabor amargo es lento en su desarrollo y se mantiene más tiempo en la boca, incluso después de ingerir el vino.

¿Cómo saborear el vino?

- En primer lugar, antes de poner el vino en la boca, es conveniente olerlo de nuevo para recordar su característica aromática por vía nasal.
- Sorba un poco de vino en su boca y recorra desde la punta hasta el fondo del paladar. Este breve período de dos o tres segundos se denomina "el ataque". Nada más beber el vino, la primera impresión que se percibe es la vinosidad y las sensaciones dulces y melosas. Pero rápidamente se produce una modificación de los sabores que dependerá del nivel de dominación de unos sabores sobre otros.
- Manténgalo en su boca entre 10 y 15 segundos y macérela bien durante unos momentos. El cambio de temperatura de nuestra boca (37°) al vino tomado (16-17°) favorece el desprendimiento de aromas y aumenta así el bouquet del vino. Al mismo tiempo que percibe la temperatura del líquido percibirá su "viscosidad", la eventual presencia de gas carbónico y su astringencia.
- Los primeros 4 a 10 segundos se llaman evolución o paso de boca y en esa fase predominan los sabores ácidos, salados y amargos.

- Los últimos 5 segundos serían la impresión final, fase en la que prevalecen los sabores ácidos y amargos.
- Teniendo el vino en la boca también se perciben sus aromas por la denominada vía retronasal. Para potenciar su percepción haremos borboteo el vino, que además experimentará un cambio brusco de la temperatura a la que se encuentre en la copa a la temperatura de nuestra boca. Con la cabeza ligeramente inclinada hacia abajo abriremos un poco la boca e inspiraremos una pequeña cantidad de aire que dejaremos que pase a través del vino, de esta forma produciremos el sonido característico con el que tantas veces se identifica a los catadores. Realmente no es necesario producir prácticamente ruido, sino tan solo valernos de esa pequeña cantidad de aire para hacer llegar los aromas a la pituitaria.
- Finalmente escupa el vino (o tráguelo si lo considera pertinente).
- Una vez que hayamos escupido el vino habrá que evaluar su recuerdo aromático en vía retronasal así como su recuerdo gustativo. En función de la persistencia aromática catalogaremos el vino como de gran persistencia, persistencia media o un vino corto en vía retronasal. Según la intensidad del postgusto y catalogaremos el vino como de un postgusto largo, medio o corto.
- Acto seguido tendremos que evaluar cual es la nota gustativa dominante y que curiosamente el orden de persistencia es al revés que el orden de percepción, es decir: Amargo, Ácido, Salado y por último Dulce
- Finalmente hemos de hacer una comparación con el recuerdo aromático en vía retronasal, evaluar cual de ambas sensaciones es más duradera. Generalmente cuando nos encontramos ante un vino de calidad y en su plenitud ambas sensaciones son largas, o de intensidad alta, y con un final simultáneo.
- Las sensaciones aromáticas y gustativas que nos proporciona el vino no desaparecen con su ingestión o su expulsión. Algunas de

ellas permanecen durante un tiempo debido a la persistencia. Cuanto más tiempo permanezcan las sensaciones olfativas, mejor será la calidad del vino. En algunos vinos de calidad excepcional estas sensaciones pueden permanecer durante 10 segundos (o 10 caudalías como lo llaman ciertos autores). En el caso de la persistencia de las sensaciones gustativas, si estas están compensadas y desaparecen de forma agrupada nos encontramos ante un vino equilibrado.

Después de ingerir o escupir hay que dejar que el vino nos hable, que nos exprese el equilibrio de todos sus componentes e intentar identificar los siguientes aspectos:

- El cuerpo: Este término describe la sensación táctil que produce en el paladar el vino, debida sobre todo a su graduación alcohólica pero también a la consistencia del líquido y a la intensidad de sus sabores. Hablaremos de vinos ligeros, de cuerpo medio o de gran cuerpo.
- La astringencia: Término utilizado para describir una sensación de sequedad y de causticidad en las encías, la lengua y el paladar. Es debida a los taninos del vino que coagulan una proteína de la saliva. En función de la astringencia se suelen valorar como ligeros, astringentes o ásperos.
- La temperatura: La temperatura adecuada realza la expresión de un vino, mientras que una temperatura de servicio demasiado fría o demasiada alta puede fácilmente desfigurarse el bouquet y el sabor. El alcohol provoca una sensación de calor en boca. En función de ella hablaremos de vinos ligeros, medios, cálidos, ardientes.
- La efervescencia del gas carbónico. Lo identificaremos por una sensación de picor: Desempeña un papel importante en la textura de los vinos espumosos; a veces, también es perceptible los vinos tranquilos un pequeño punto de gas carbónico en la lengua. Hablaremos de vinos picantes, de aguja o espumosos.

- La acidez: Los distintos ácidos que pueden aparecer en el vino nos proporcionarán desde sensaciones de frescura en la boca hasta posibles recuerdos a cítricos, vinagre o amargos. Nos referimos al nivel de acidez con términos como plano, fresco, ácido, muy ácido, duro.
- El dulzor: Según la percepción del sabor dulce catalogaremos el vino como seco, abocado, semi-seco, semi-dulce o dulce.
- La textura: La impresión táctil en su conjunto es un factor de calidad. Se compara con frecuencia la textura un vino con el tacto que ofrecen las telas de diversos materiales: por ejemplo, seda, satén o terciopelo.

Vinos tintos

Los vinos tintos pueden ser nobles y sabrosos debido a su elaboración con uvas maduras de calidad que no han permanecido mucho tiempo en contacto con la madera, pero han tenido una gran evolución en la botella.

Es característico de los buenos vinos tintos su suave retrogusto amargo y su discreta astringencia.

Vinos blancos

En la cata del vino blanco se buscan dos aspectos: la acidez y la dulzura proporcionada por el alcohol o el azúcar residual. La acidez aporta el frescor y el gas carbónico refuerza esta sensación hablaremos que el vino es: vivo, nervioso o fresco.

Los vinos blancos y tintos jóvenes, sobre todo, proporcionan una primera impresión muy agradable, que puede variar inmediatamente hacia una sensación de frescura ácida.

Si tiene mucha acidez, el vino se describirá como: verde, duro, mordiente o rígido.

La falta de acidez hará que el vino sea: plano, blando, sin relieve.

Vinos rosados

Un rosado debe ser refrescante. La calidad del "ataque" debe ser franco y aromático.

El componente ácido será perceptible pero equilibrado. La falta de acidez lo convertirá en anodino y pesado. Un rosado con demasiada acidez será verde y chirriante. La acidez justa le hará resaltar todo su carácter frutal. La cualidad aromática en boca constituye el atractivo del rosado donde se detectará su intensidad y persistencia.

Se considera un buen vino aquél en el que no sobresale ningún sabor específico, sino que está equilibrado en su conjunto, dejando un paladar aromático y agradable que se prolonga en el tiempo.

Conclusión y evaluación

Lo más difícil de apreciar un vino consiste en describir verbalmente con detalle y precisión las sensaciones percibidas en la degustación. A este objetivo se arriba mediante un mecanismo que requiere educar los sentidos, memorizar las sensaciones percibidas y, finalmente, un vocabulario que permita representar esas impresiones en valores probables.

Hay que tener en cuenta que la cata de vinos es una operación sumamente subjetiva y que está científicamente comprobado que no hay dos personas que perciban de manera idéntica. Si a eso le sumamos las preferencias individuales es comprensible que no todo el mundo comparta las mismas valoraciones.

Tomar notas

Tomar notas durante una cata supone cierta disciplina y la búsqueda de los términos que describen el vino obliga a estar muy concentrado. Las notas se convierten luego en una base de datos útil sobre el desarrollo del propio paladar y de la evolución de los vinos que se tienen en la bodega particular. Esta información es esencial para comprender mejor el proceso de envejecimiento de los vinos y para beberlos en el momento más apropiado.

- Es conveniente no hablar hasta el término de la degustación, al menos hasta el final de cada fase, porque disminuye la concentración y nos condiciona en el análisis.
- Adopte una ficha de cata, descriptiva a ser posible, para tomar sus propias notas. Adáptela si lo considera necesario a sus preferencias y a su nivel de conocimientos. La ficha le servirá de guión para no olvidar los pasos y las sensaciones a identificar y valorar.
- Defina un método para tomar notas y luego sígalo en todas las catas. Si lo cambia continuamente le resultará difícil reaprovechar la experiencia anterior.
- Desarrolle su vocabulario. Es importante dedicar el tiempo necesario hasta encontrar el término preciso.
- Empiece con la ayuda de un catador más experto que pueda guiarlo en sus primeros pasos.
- Es importante entrenarse regularmente para poder memorizar y reconocer aromas, colores y sabores.
- Intente ser honesto con sus propias impresiones. Escuche al resto de catadores y comparta opiniones pero anote lo que ha percibido realmente. Debe poder fiarse de sus propias notas y reconocer que, aunque con el tiempo probablemente mejore sus

conocimientos y pueda cambiar sus preferencias, cada anotación representa lo mejor que pudo percibir en ese momento concreto.

Cómo evaluar la calidad

Hemos aprendido cómo descubrir y describir las características del vino, pero todavía no hemos hablado de cómo juzgar su calidad. Los buenos vinos son en principio equilibrados; ningún elemento de su composición debe parecer deficiente o excesivo. Pero hay que recordar que los constituyentes de este equilibrio variarán según el origen, la cepa y la añada. Y que no existe un estilo “ideal”.

En general, la concentración y la intensidad de los sabores son elementos positivos, pero no determinan por sí solos la calidad. Los grandes vinos ofrecen, además, una complejidad que da ganas de mantenerlos mucho tiempo en la boca.

Por último, la persistencia del sabor es una indicación fiable de la calidad de un vino: los aromas y los sabores se expresan en el fondo de la boca y duran varios segundos una vez tragado el vino. Los vinos de calidad mediana tienen en cambio un «final» mucho más corto.

La valoración debe combinar aspectos objetivos también son su propia opinión subjetiva: ¿Le ha gustado realmente ese vino o no? ¿Lo considera mejor o peor en ciertos aspectos que otros similares?

También merece la pena anotar si el vino ofrece una buena relación calidad/precio, si está listo para ser bebido, si reclama un período de envejecimiento o si ha superado ya el momento de su apogeo.

Pasar al siguiente vino

Especialmente cuando se van a catar bastantes vinos es importante no tragarlo para no alterar nuestro organismo. Es preferible paladearlos y

escupirlos para mantener la mente clara y evitar que la ingestión de alcohol pueda afectar a la valoración de los últimos vinos.

Recuerde que el vino sólo se disfruta y aprecia si se consume con moderación. El abuso y el uso indebido de bebidas alcohólicas provoca daños a la salud y afecta especialmente a la capacidad de conducir con prudencia. Evite beber si va a tener que conducir.

Es aconsejable no enjuagarse la boca con agua, excepto que se note el paladar excesivamente cansado.

Igualmente es preferible no comer durante la cata. No olvidemos que el viejo dicho “se la dieron con queso” alude al hecho de ofrecer queso (o jamón o productos similares de fuerte aroma o sabor) para confundir los sentidos del comprador y evitar que pueda identificar los defectos de un vino. En todo caso sólo se deben comer alimentos neutros como pan (preferentemente tostado), colines o galletas no saladas.

Referencias

- [El Gusto del Vino \(2ª Ed.\)](#) de Jacques Blouin y Emile Peynaud
- [El método del catador: Guía práctica para entender el vino](#) de Fernando García del Río
- [Guía para catar el vino con sabiduría](#) de Susy Atkins
- [La cata de vinos](#) de Juan Muñoz
- [La cata de vinos](#) de Mauricio Wiesenthal y Manuel Francesc Navarro del Alar
- [Saber de vino es fácil](#) de Varios Autores
- [Curso de Cata de Vinos](#) de PortalDeVinos.com
- [El vino: la cultura de la moderación](#) de WineInModeration.com

Índice de contenido

¿Qué es la cata?.....	1
Los preparativos.....	3
El lugar.....	3
El catador.....	5
La selección de vinos.....	6
La temperatura.....	8
La copa.....	10
La ficha de cata.....	13
Otro material.....	16
La cata.....	19
La presentación de los vinos.....	19
El descorche.....	20
La decantación.....	21
El servicio del vino.....	23
La vista.....	24
El olfato.....	30
Los defectos.....	37
El gusto.....	38
¿Cómo saborear el vino?.....	40
Conclusión y evaluación.....	44
Pasar al siguiente vino.....	46
Referencias.....	48
Índice de contenido.....	49