

LA CATA

Catar un vino es distinguir y reconocer, según una técnica y un vocabulario precisos, sus cualidades y sus defectos antes del placer de beberlo

Durante todo el día , nuestros sentidos están despiertos: miramos , escuchamos , tocamos, olemos y saboreamos. Nuestros órganos sensoriales registran los estímulos olfativos, auditivos, visuales, táctiles y gustativos de nuestro alrededor sin que seamos realmente conscientes de ello. Sin embargo, cuando realizamos una cata, procuramos analizar y memorizar conscientemente el mayor número de sensaciones que el vino nos transmite para poder, de este modo aumentar nuestro placer y nuestro conocimiento. Contrariamente a lo que se piensa , la práctica de la cata es fácil. Se trata simplemente de memorizar los aromas y los sabores de un gran número de vinos diferentes. Se aprende fácilmente a reconocer los aromas particulares de una variedad, el sabor de los vinos de los países cálidos con respecto a los de clima templado y a distinguir un vino añejo de uno más joven. Luego , el proceso de identificación recurre a la memoria y es el resultado de eliminaciones sucesivas. Aprender a catar acrecienta el placer que nos ofrece el vino y nos permite elegir los vinos con conocimiento de causa.

Un catador experimentado calcula cuándo un vino estará listo para beber y puede hacer una selección inteligente de los vinos jóvenes que merece la pena envejecer.

La degustación tiene también por objeto descubrir los escasos defectos que puede tener un vino. Saber catar significa utilizar eficazmente los sentidos para poder interpretar las sensaciones visuales , olfativas, táctiles y gustativas que forman parte del análisis sensorial. Además , es imprescindible poseer un vocabulario que permita describir estas sensaciones. Finalmente , el catador debe conocer los criterios con los que se juzgan los vinos. Es relativamente fácil adquirir el dominio de las técnicas de la cata, pero su vocabulario, como toda lengua extranjera , exige un esfuerzo de aprendizaje. Desarrollar los conocimientos para extraer conclusiones que no sean solamente subjetivas es un proceso más largo, porque hay que probar toda una gama de vinos antes de conseguirlo.

Con un poco de buena voluntad, la práctica de la degustación está al alcance de todos, ya que todos nacemos más o menos con la misma aptitud para discernir aromas y sabores.

Aunque la sensibilidad puede variar de un individuo a otro, convertirse en un catador lúcido es más una cuestión de experiencia que un don natural: se trata, simplemente, de explotar al máximo las aptitudes personales.

EL APRENDIZAJE

Para convertirse en un buen catador tendrá que explotar al máximo sus capacidades. He aquí algunas sugerencias para desarrollar su talento:

- Cate muchos vinos diferentes. Deben de ser de calidad, pero también de estilos diferentes.
- Compare vinos que tengan un elemento en común. Este puede ser la región, la variedad o un determinado estilo de vinificación .

- Defina un método. Luego hay que seguirlo en todas las catas.
- Desarrolle su vocabulario. Es importante dedicar el tiempo necesario hasta encontrar el término preciso.
- Empiece con la ayuda de un catador. Podrá guiarlo en sus primeros pasos.
- Cate a ciegas. Esto le permitirá percibir mejor las sensaciones sin dejarse influir por la etiqueta.

Las Etapas de la Cata

Observe a un catador veterano y el proceso le parecerá simple: mira , olfatea , degusta, escupe , toma algunas notas y pasa al vino siguiente. Esta técnica se adquiere, al igual que todos los trucos que hacen más fácil el análisis.

La primera etapa consiste en examinar el color, a continuación los olores y finalmente el sabor.

El aspecto del vino dice mucho de él. Primero coloque la copa sobre un mantel blanco, delante de un muro blanco o sobre una hoja de papel blanca. La limpieza del vino, la brillantez, la intensidad del color y las eventuales burbujas de gas carbónico se observan mejor mirándolo desde arriba, con la copa sobre la mesa.

1. Incline la Copa mientras la aleja, hasta que esté casi en horizontal. Esto le permitirá examinar el color, así como la anchura y los matices del borde.
2. Sostenga la Copa por el fuste o por el pie , entre el pulgar y el índice, a fin de ver claramente el vino. Haga una primera tentativa de olerlo antes de hacerlo girar.
3. Haga Girar el Vino en la copa. Para imprimir un movimiento de rotación, la mayor parte de los expertos giran suavemente la copa en el sentido inverso a las agujas del reloj.
4. Examine las lágrimas o piernas , si son espesas o delgadas, si descienden lenta o rápidamente por las paredes interiores. Aspire el vino alternando inhalaciones cortas y profundas, suaves e insistentes. Concentre su atención en los olores y en lo que evocan .
5. Pruebe el Vino reteniendo en la boca un sorbo razonable, mástiquelo durante algunos segundos y, después, entreabra los labios y aspire levemente para airear el vino.

Las Copas

Una copa de cata o catavinos debe ser incolora, lisa(sin fantasías), de una buena capacidad (entre 20 y 30 cl) y con una abertura más estrecha que el cáliz. Esta característica forma de tulipa mantiene y concentra aromas que se desprenden del vino. También evita salpicaduras cuando se hace girar el vino en la copa o está se inclina para examinar el color. Existe una copa normalizada utilizada por los profesionales.

El Aspecto y el Color del Vino

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

El Aspecto

Es importante observar el vino sobre un fondo blanco.

- La limpieza . Verifique que el vino esté perfectamente limpio y brillante, ni velado ni turbio. Si su capa está apagada, tiene todas las posibilidades igualmente apagado en boca.
- El Color . Observe el color, con sus matices y su densidad. El color de un blanco , ¿ es pálido o dorado? El tinto, ¿ es de color rubí , rosa pálido o teja ?. Una capa de color denso , casi opaco, corresponderá a un tinto de gran concentración .
- El Gas Carbónico . Producido naturalmente en el curso de la fermentación, CO₂ 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 con la boca. A veces se ven algunas burbujas en las paredes de los vasos que contienen blancos jóvenes.
- El Color del Borde del Disco . La parte superior del vino vertido en una copa se denomina disco. El borde de este disco revela el estado de evolución del vino. Cuanto más añejo o listo para beber se encuentre un vino, más pardusco o de tonalidades ladrillos será el borde del disco.
- Los Vinos Blancos . Van adquiriendo color en el curso de su envejecimiento, evolucionando del tono amarillo pálido de su juventud hasta el color amarillo pajizo, dorado o ambarino.
- Los Vinos Tintos . Van perdiendo su color <rojo> a medida que envejecen. De jóvenes , ofrecen con frecuencia una capa rojo púrpura; en el curso de su evolución , adquieren tonos rubí y granate , hasta llegar a los matices de caoba característicos de los vinos añejos.

LA FLUIDEZ

Haga girar el vino en la copa , después de examinarlo delante de una fuente luminosa.

Una pequeña cantidad de vino se adhiere a la copa antes de formar las lágrimas, piernas o perlas. Cuanto más rico sea el vino en contenido tánico y graduación alcohólica, más marcadas serán estas lágrimas, lo que da una idea sobre su concentración.

LA NARIZ DEL VINO

El olfato es el sentido más importante en la apreciación y el placer del vino , ya que buena parte de lo que saboreamos simplemente se huele. Un buen ejemplo es el poco sabor que percibimos en las bebidas y en los alimentos cuando estamos constipados o con la nariz tapada .

El centro del sentido del olfato son los bulbos olfativos, que se encuentran en la parte superior de cada una de las fosas nasales. Las moléculas olorosas(en estado gaseoso) llegan a los bulbos olfativos por dos vías : la nariz , al ascender por las fosas nasales, cuando inspiramos ; y la boca , al subir de la garganta a la nariz cuando expiramos (vía retronasal) .

Es desaconsejable aspirar con insistencia el buqué cuando se quiere describir o identificar 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.

La Nariz

En un sentido general se denomina <nariz > al conjunto de olores de un vino. También se usan <aroma > y <buqué> aunque, desde un punto de vista técnico, se refieren a características diferentes.

El Aroma

Este término se designa los olores que provienen de la transformación de las uvas por la fermentación (olores frescos y afrutados que se encuentran principalmente en los vinos jóvenes).

El Buqué

Designa los olores cuyo desarrollo es resultado de la crianza de los vinos en barricas de roble o de su envejecimiento en botellas.

La nariz varía en intensidad y en calidad según la edad, la variedad el origen del vino y su calidad, pero deberá ser siempre limpia; es decir , sin olores desagradables.

<Cerrado> y < poco expresivo> son términos utilizados para describir vinos que no desprenden todavía demasiado aroma, pero que en opinión del catador se irán haciendo más expresivos con la edad.

Como Oler El Vino

Hay que oler el vino antes de hacerlo girar en la copa, a continuación imprimir un movimiento giratorio y aspirar de nuevo justo después , mientras el líquido se detiene. Generalmente se advertirá una notable diferencia entre ambos < golpes de nariz>

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 . 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. Cuando los catadores inhalan un vino, alternan aspiraciones rápidas y profundas , vigorosas y suaves.

El Vocabulario

Existe un gran número de términos para describir las impresiones olfativas, pero los no iniciados no suelen emplearlos por falta de práctica . No obstante , por lo general se procede por analogía y no resulta difícil entender términos como floral o frutal o incluso vegetal , para describir un vino. Así pues , los aromas del vino se clasifican en estos tipos principales:

- Florales: rosa , violeta, acacia, jazmín, azahar.
- Especiados: pimienta , clavo, regaliz, anís , canela.
- Frutales: limón , pomelo, grosella, cereza, manzana, melocotón, albaricoque, pera , melón , piña.
- Vegetales: paja, maleza, heno, hierba, espárrago, aceituna.
- Animales: caza mayor, cuero, piel .
- Balsámicos: resina, pino, roble, cedro, vainilla.

- Empireumáticos: cocido, matices de asado, pan tostado, café , caramelo, alquitrán, ahumado.
- Químicos: levadura, azufre, esmalte de uñas, vinagre, plástico.
- Minerales: creta , suelo volcánico, tierra , aceite, petróleo, gasolina.
- Otros: nuez, miel, mantequilla

EL SABOR Y LA TEXTURA DEL VINO

Antes de la degustación , hay que pensar en cómo se perciben los diferentes sabores.

- El Paladar . La lengua distingue los cuatro sabores primarios: dulce, ácido, amargo y salado.

Los vinos blancos. Tienden hacia aromas de cítricos y de otras frutas: limón, naranja, pomelo, melocotón, pera, albaricoque, manzana, así como algunas veces melón, grosella .

Los vinos tintos. Evocan sobre todo los frutos rojizos: cerezas blancas y negras, ciruela, grosella, frambuesa, fresa , mora.

Los vinos tintos y blancos. Pueden tener asimismo todo tipo de aromas minerales, de especias, de hierbas y otros aromas corrientes: pan, levadura, miel, caramelo y diferentes tipos de nueces.

EL TACTO

Otras sensaciones que se perciben < en boca > son táctiles: cuerpo, astringencia, temperatura, y burbujas de gas carbónico.

1. 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.
2. La Astringencia. Término utilizado para describir una sensación de sequedad y de causticidad en las encías, la lengua y el paladar, por efecto de los taninos del vino.
3. La Temperatura. La temperatura adecuada realza la expresión de un vino, mientras que una temperatura de servicio demasiado fría o demasiado alta puede fácilmente desfigurar el buqué y el sabor.
4. La Efervescencia Del Gas Carbónico . Desempeña un papel importante en la textura de los vinos espumosos; a veces, también es perceptible en los vinos tranquilos un pequeño punto de gas carbónico en la lengua.
5. La Textura. La impresión táctil en su conjunto es un factor de calidad. Se compara con frecuencia la textura de un vino con el tacto que ofrecen las telas de diversos materiales: por ejemplo , seda, satén o terciopelo.

LA DEGUSTACIÓN

Primero hay que introducir en la boca el equivalente de un trago de vino. Tiene que ser un trago pequeño que hay que masticar bien antes de tragar un poco y escupir el resto.

En el trago siguiente, después de volver a masticar el vino, aspire dos o tres veces un poco de aire a través del vino. Notará más sensaciones al actuar de esta manera, ya que ha volatilizado deliberadamente los aromas. Recuerde que siempre se debe masticar y airear durante unos segundos el vino que se cata para que exprese todas sus cualidades.

Escupir

Los catadores escupen reiteradamente para evitar todo riesgo de ebriedad y mantener la mente clara, ya que deben analizar muchos vinos en el transcurso de una sola sesión. Es aconsejable que todos hagamos lo mismo.

ANOTACIONES COMO JUZGAR LA CALIDAD

Tomar las 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.

1. Lo que hay que anotar

Además de la descripción de la capa y del buqué, una buena nota de cata debe incluir una descripción relativamente objetiva del estilo general del vino, de sus sabores y de su calidad, con independencia de las características concretas que se analizarán por separado. Para entendernos, equivale a describir la altura, la corpulencia y el color de la piel de una persona antes de intentar describir su personalidad.

2. Como evaluar la calidad

Hemos aprendido cómo descubrir y describir el vino: color, nariz, cuerpo, contenido tánico, acidez, sabores....., 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.

3. Conclusión y Evaluación

Esta etapa debe combinar una opinión subjetiva con una apreciación más objetiva de la calidad en relación al tipo de vino. Esta objetividad se adquiere con la experiencia. 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.

4. Honradez

Sea honrado al transcribir sus impresiones y afirmaciones. Si no puede fiarse de sus notas, éstas no le ayudarán a progresar. Tenga confianza en su paladar a lo largo de su trayectoria como catador, pero no dude en cambiar sus opiniones o en modificar sus conclusiones.