

¿QUÉ ES UNA CATA DE VINOS?



En la cata de **vinos** (o **degustación** de vinos) no solo se utiliza el paladar para **degustar**, sino el **olfato** y la **vista**. De ahí que el lugar ideal para hacer la cata debe ser bien iluminado, aireado, silencioso, carente de olores y a temperatura media. Las copas a usar por los catadores deben ser transparentes e incoloras, para apreciar su color y brillo.

En la cata, los catadores prueban con atención distintos tipos de vinos para apreciar sus cualidades, escriben sus impresiones y asignan puntaje. También existen degustaciones turísticas o para clientes que no necesariamente puntúan los vinos, sino simplemente

Denominamos en términos generales que la cata es aquel análisis sensorial de cualquier sustancia. El hábito catar invita al correcto uso de los sentidos y aumenta la capacidad de nuestro sistema nervioso.

Dentro de la **cata comparativa** existen la **cata horizontal** en la que se estudian distintos vinos de la misma añada, y la **cata vertical** que se realiza con diferentes añadas de una misma marca de vino, comenzando siempre por la cosecha más reciente.

En la cata de vinos destacamos tres fases o pasos a seguir:

FASE VISUAL

El aspecto del vino puede delatar su juventud, madurez, decrepitud, limpieza, la clase de uva e incluso si es o no ácido. La vista, aunque no engañe, tampoco debe ser decisiva en la elección o calificación del vino, si no va acompañada de las pruebas olfativa y gustativa.

Con el sentido de la vista se observa la fluidez del vino, su densidad, la aguja, la baja o elevada graduación alcohólica y la glicerina en el lagrimeo de la copa. Se llama disco a la superficie del vino en la copa, y lágrima, ventanas o incluso piernas, al rastro que el vino deja, cuando lo removemos, en sus paredes.

En los vinos blancos y en los cavas jóvenes, el color es amarillo pajizo o pálido, con reflejos ligeramente acerados o verdosos. Con el tiempo, pasa a amarillo dorado y luego a amarillo dorado con ligeros brillos rojizos. Los blancos muy viejos son ambarinos, oro viejo, yodados o ligeramente rojizos. En los finos más jóvenes prevalece el amarillo aceitunado, que luego vira a amarillo dorado.

Reconoceremos los tintos jóvenes por su color de cereza madura y el borde oscuro granate-violáceo o frambuesa. Con la edad, los tintos pasan a una banda cromática de rubí-granate, a veces con ribetes anaranjados o ligeramente amarillos. De ahí, andando los años, al rubí-teja y a los tonos ocres, marrones y amarillos.

Los rosados destacan, en su momento óptimo de consumo, por ser de color rosa vivo, con borde frambuesa. Luego evolucionan hacia el anaranjado, el piel de cebolla y el cobrizo.

Algunos aspectos que antes se valoraban en la fase visual, como el tipo de burbujeo de los vinos espumosos, han perdido relevancia en el presente. Las burbujas, en concreto, de un cava o un champagne, influyen en la ficha de cata a partir de su toma de contacto con la lengua del catador.

Por otra parte, se piensa que ningún vino posee con carácter patrimonial la perfección cromática, el color 10. En determinados vinos rosados, por ejemplo, el tono o la gama elegidos por el bodeguero atienden a gustos particulares, que no deben ser premiados o castigados en la cata, siempre que haya ausencia de oxidaciones, nitidez y transparencia máximas, que el vino sea luminoso o brillante.

También se pide vivacidad a esos vinos, ya que pueden ser límpidos pero

estar apagados. A continuación vamos a describir los colores para los vinos jóvenes, crianzas, y reservas.

COLOR DE LOS VINOS BLANCOS

Aceiado o acerado (gris)

amarillo pálido

amarillo pajizo

amarillo verdoso

amarillo dorado

oro pálido

oro viejo

ámbar

COLOR DE LOS VINOS ROSADOS

Rosa violáceo

rosa frambuesa

rosa fresa

piel de cebolla

rosa asalmonado

rosa anaranjado

COLOR DE LOS VINOS TINTOS

Amorado

violáceo

rojo picota

rojo cereza

rojo rubí

rojo teja

rojo amarronado

TONALIDAD:

El matiz de color nos indica la edad aproximada de un vino.

CAPA:

Intensidad de color (alta-media-baja)

TURBIDEZ O LIMPIDEZ:

Brillante, turbio, cristalino, opaco, velado...

FASE OLFATIVA

El olfato puede llegar a percibir hasta 10.000 aromas por las fosas nasales.

Existen dos accesos:

- Directo
- Indirecto o también llamado vía retronasal

Los aromas que primero notamos en la cata de vinos son:

- animal (cuero, pelo mojado, a ratón, etc.)
- balsámica (eucalipto, menta, poleo, etc.)
- madera (pino, cedro, etc.)
- química (moho, alcanfor, azufre, farmacia, levadura...)
- especiada (clavo, vainilla, pimienta, nuez moscada, canela)
- florales (flores blancas como el azahar)
- frutas (manzana, fresas, frambuesas, mango, lichis, pera, plátano...)
- florales no blancas (rosas, violetas, geranio...)
- vegetales (alcachofas, pimiento verde, tomate, col...)

Los aromas primarios de un vino aparecen normalmente como sensaciones más breves, ligeras y sutiles, mientras que los secundarios y terciarios, nacidos de la fermentación y de la crianza respectivamente, resultan más persistentes.

Con la cata olfativa se practica el ejercicio de asociar unos aromas propios de los vinos a los olores característicos del universo vegetal, flores, frutas, hierbas o especias, e incluso a algunos otros aromas que forman parte de nuestro entorno habitual, como el cuero, el quitaesmaltes o los huevos cocidos. Esta asociación facilita, sin duda, la comunicación de las sensaciones olfativas o gustativas, pero no hay que tomársela al pie de la letra.

Olemos directamente por la nariz, antes y después de mover la copa para que el vino gire dentro de ella, y olemos en segunda instancia, cuando el líquido ya ha entrado en la boca, por la retronasal, una vía de acceso a nuestra mucosa.

Al calor de la cavidad bucal, hay un desprendimiento de aromas que capta el epitelio olfativo; si abrimos un poco la boca, el aire oxigenará el

vino y proporcionará aroma a los ácidos existentes.

También el movimiento de la copa tiene su explicación y es que, después de olido, a copa parada, los aromas primarios del vino o aromas del fruto, la agitación del líquido en un espacio reducido logra desenmascarar otros olores escondidos.

Si los agrupamos, encontraremos aromas florales en algunos blancos delicados, a flores blancas o amarillas, como la margarita, la madre selva o el saúco, perfume análogo al de la uva moscatel. Dentro de los florales, hay blancos que llegan a oler a flores marchitas, y no es precisamente un defecto. También son frecuentes los vinos blancos con aromas de hierbas y flores en infusión, la tila o la manzanilla.

Posgusto, expulsamos el vino de la boca y analizamos la impresión que hemos tenido de este.

SENSACIONES TACTILES

En la boca no sólo funciona el gusto sino el tacto.

El tacto mide, en primer lugar, la temperatura del vino que penetra en la boca. Capta además sensaciones como las del vino sedoso o el vino áspero.

El tacto ofrece diferentes estadios de información al catador. En primer lugar, es de destacar el concepto temperatura en dos vertientes, la temperatura física, esto es, los grados centígrados a los que se encuentra el líquido, y lo que llamaríamos temperatura táctil, o sensación pseudotérmica que produce un vino y que depende de su propia composición.

Un vino con buena proporción de acidez, sin ser excesiva, aporta sensación de frescor y se define como fresco. Al contrario, la riqueza de alcohol se traduce en un vino cálido, o ardiente, si la presencia alcohólica resulta excesiva.

También reviste gran relevancia la mayor o menor suavidad del vino en su paso por la boca. Un vino con agradable y suave paso de boca se puede definir como suave, sedoso o aterciopelado, según la sensación táctil que

produce. Como defectos, se utilizan otras palabras: áspero, astringente, duro, etc.

Por otra parte, el tacto proporciona información sobre el cuerpo o extracto del vino, es decir, sobre la mayor o menor densidad del vino, definida por la mayor o menor presencia de ciertos elementos, como glicerina, materia colorante, etcétera