

## Cata de vino

Catar un vino es someterlo a nuestros sentidos, en particular al gusto y al olfato, para determinar su calidad. Aunque, no hay que olvidar que la vista, el tacto e incluso el oído, también intervienen en la cata. Por eso, catar un vino consiste en analizarlo atendiendo tres cuestiones básicas:

- 1.- Análisis visual: el color, la transparencia, brillo, intensidad, matices del pigmento y formación de burbujas.
- 2.- Análisis de los aromas: frutales, florales, herbáceos, tostados y especiados, valorando su limpieza, complejidad e intensidad.
- 3.- Análisis de las sensaciones en boca: acidez, impresiones dulces, astringencia dada por los taninos, materia y cuerpo, equilibrio, persistencia de los aromas, etc.

Una cata de vino consiste en detectar gran cantidad de compuestos presentes en el vino.

Básicamente una cata de vino consiste en detectar gran cantidad de compuestos presentes en los vinos, por lo que es más un arte que una ciencia, ya que exige una sensibilidad y sutilidad que transmita de manera excitante una impresión fugaz.

### Análisis visual

Al descorchar una botella lo primero que hay que analizar es su corcho. El corcho debe estar siempre ligeramente humedecido por el vino. Al presionar el corcho se debe comprobar su flexibilidad, su aroma y confirmar que sólo huele a corcho ligeramente envinado. Cuando el corcho presenta olores fuertes y extraños, puede haber contaminación en el vino.

Una vez comprobado que el corcho está en buen estado, serviremos el vino en una copa hasta aproximadamente un tercio de su capacidad. Agitaremos suavemente la copa y la colocaremos delante de la luz. De esta forma, veremos

si el vino está limpio, sin sedimentos y decidiremos si conviene decantarlo o servirlo directamente.

Comprobaremos su brillo. Y qué mejor que hacerlo inclinando un poco la copa hacia adelante sobre un mantel o fondo blanco, para apreciar la intensidad del color y el matiz del vino. Los vinos blancos con reflejos verdes o sutilmente dorados son vinos jóvenes, y los que tienen reflejos intensamente dorados o ámbar son viejos, es decir, han sido criados en madera. Los tintos jóvenes son de color violáceo, y a medida que envejecen adquieren tonos cobrizos.

### Análisis de los aromas

Esta es la fase más importante y decisiva en una cata de vino. Para hacerlo bien hay que acercar la nariz a la copa para comprobar de manera global que no hay aromas desagradables en el vino. Nunca se deben detectar olores avinagrados, azufres, ajo, caucho o papel.

Después hay que remover la copa para que los aromas del vino se aireen, y es ese momento acercar de nuevo la nariz e intentar reconocer los olores del vino. 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

.

En una cata de vino analizar los aromas es fundamental.

La primera sensación notable, y la más fácil de explicar es la intensidad aromática. Según la potencia se calificará el vino por su intensidad desde débil hasta desarrollada, pasando por otros adjetivos como neutra, insípida, discreta, cerrada, aromática, abierta, expresiva, fuerte o intensa.

El paso siguiente es observar la limpieza aromática, es decir su nitidez desde la ausencia de defectos. Y el paso final consiste en realizar el ejercicio más espectacular: la identificación de los matices aromáticos. Se suele proceder identificando un olor: la frambuesa, la vainilla, la miel, el café, los chocolates u otros.

## Análisis de las sensaciones en la boca

Después de analizar los aromas se procede a degustar el vino en boca, para ello se debe beber lentamente una pequeña cantidad de vino. Un sorbo medio para mantenerlo y removerlo en la boca durante unos segundos. El primer contacto del vino se nota en los labios y en la punta de la lengua.

Para saborear el vino se debe pasar una y otra vez por la lengua, apretándolo contra el paladar, para buscar las sensaciones dulces en la punta de la lengua. La menor o mayor graduación alcohólica, se percibe en boca también, porque el alcohol produce una sensación cálida y dulce.

Luego se buscan solo las sensaciones ácidas y amargas, los ácidos se notan en los laterales de la lengua, y los amargos en la parte posterior. Esos sabores amargos se deben a los taninos, donde en el caso de los vinos tintos, los taninos ponen la lengua rasposa y los labios tirantes.

Cuando el vino se calienta en la boca se comienzan a apreciar más los aromas, ya que la boca y la nariz están íntimamente ligadas. Por último se traga y todos los aromas y sensaciones persisten en la boca después de ingerido, esa mayor o menor persistencia en boca es la que permitirá distinguirlos.

## Tipos de Cata

La cata vertical es una sesión donde se prueba el mismo vino misma etiqueta digamos de la misma bodega, pero de diferentes cosechas o añadas. Es decir, en una sesión se puede probar el mismo vino, en sus cosechas 1999, 2000 y 2001.

Si los vinos que se catan son diversos pero de la misma añada y de la misma denominación de origen, estaríamos ante una cata horizontal. De esta manera comparamos las distintas elaboraciones de los vinos catados y la calidad de la uva empleada.

La cata ciega consiste en probar vinos de los cuales no se tiene información de su procedencia, y tratar de describirlos o puntuarlos sin tener ninguna sugestión ya que no se ve la botella ni la etiqueta. También a veces tratan de adivinar su marca, productor, año de cosecha o variedad de uva utilizada, aunque esto no es lo más usual.