

## Cómo catar: olvídense de los mitos



Probar un vino también es cosa de memoria. Es como cuando uno se come un durazno y se acuerda de las vacaciones, o al probar una empanada se acuerda de la última fonda que visitó para el dieciocho. Para el vino es lo mismo, solamente que de lo que tiene que acordarse esta vez es del durazno. Es decir, los aromas, sabores y colores del vino están presentes en la naturaleza, muy cerca suyo, solamente se requiere de experiencia para descubrirlos.

Existen algunas formas tradicionales y quizás convencionales para describir el interior de una botella, pero Tororojo quiere invitarlo desde ya a que si un vino le recuerda la torta de chocolate que le preparaban para su cumpleaños, no se preocupe, usted está por un excelente camino.



### Primer paso: (No reconocido, pero necesario)

No se asuste. No le de vergüenza. No se intimide. Es cierto que son muchos “no”, pero acerca de la cata hay toda clase de mitos. Que es para expertos, que solamente los catadores pueden dar un veredicto y muchas otras cosas. Es cierto que al principio no podrá diferenciar entre un vino muy bueno de uno excelente, pero sí entre uno malo y uno bueno. Confíe. Atrévase a opinar aunque nunca lo haya hecho antes, y a decir las características que le sugieran sus vinos.

### Segundo paso: La cata

Degustar un vino es un “proceso deductivo que incluye una evaluación sensorial”. Utilizar los sentidos le ayudará a diferenciar unos vinos de otros, y lentamente podrá distinguir entre distintas variedades, procedencias (unos de clima templado son distintos que los que nacen en climas fríos, etc.) entre otras características. Es por esto que las catas se dividen en tres pasos fundamentales. Uno es la vista, que permite reconocer, entre otras características, la limpidez y calidad visual de un vino. Otro es el olfato, por el que se descubren los componentes del vino reflejados en el aroma. Y finalmente está el gusto, que devela las sensaciones táctiles y los sabores.



Una manera sencilla de organizar toda esta gran cantidad de información es a través de la [Pauta para una correcta degustación](#) que se encuentra en la sección [Infovinos](#) de nuestro sitio. Ordenemos las percepciones paso a paso para realizar la cata. Si quiere saber cómo debe estar su entorno para que sea favorable a la degustación, entonces siga los pasos que están en la sección de [entretenciones](#) de Vinos y Comida.



### Primero la vista

Para comenzar, llene un tercio de su copa, para que pueda mover el vino sin chorrear. Mírelo contra un fondo blanco y comience. Vea desde el centro hasta los bordes. El color ayuda a saber si un vino es de crianza (guardado en barrica por varios meses), o si es varietal, (vinos jóvenes, sin crianza). En tintos, los colores evolucionan a tonos teja y en blancos, la madurez entrega reflejos dorados, debido a la oxidación.

Observe el vino moviéndolo, haciéndolo girar por las paredes de la copa. Se forman las llamadas piernas o lágrimas. Si quedan bien marcadas, tiene mayor contenido alcohólico y glicerol. Además hay que revisar si el vino está turbio o limpio. La gracia es que se note que ha sido bien filtrado y que no tenga partículas extrañas o defectos.



Existe una gama muy amplia de colores, pero los más tradicionales son los siguientes:



Amarillo pálido



Amarillo limón



Dorado intenso



Tonos ajerezados

Blancos  
<--  
-->



Púrpura intenso



Picota



Rubí



Teja



### Después, la nariz

Para oler el vino hay que tomar la copa por el pie y acercar la nariz al vino mismo, sin moverlo. Anote sus primeras impresiones de intensidad y aromas más evidentes. Luego mueva la copa para soltar nuevos aromas y anote de nuevo. Hágalo todas las veces que sean necesarias hasta que los olores le sugieran algo. Muy útil es tener escritos una lista de aromas posibles, como por ejemplo la **rueda de aromas** que está en Infovinos.

Lo más fácil es **descubrir los errores**. El aroma le ayuda a saber si su vino está bien mantenido o no, es decir si se ha avinagrado o si ya pasó su mejor momento. Si es así puede presentar aromas a huevo, repollo, ajo, azufre, vinagre o ténpera. Tampoco es agradable encontrar aromas fuertes a manzana, a frutas pasadas (debido al exceso de oxidación), a humedad o moho, o a corcho (por la mala calidad de este tapón).

Si su vino está bien, **sepa qué tan bien**. Generalmente un vino de mayor calidad tiene mayor "complejidad aromática", es decir se pueden percibir aromas sutiles y en una cantidad considerable. Además de los aromas, hay que determinar la intensidad del vino, la pureza y la calidad de los aromas. Para esto tenga en cuenta que el alcohol otorga aromas fuertes en la nariz bien atrás y los ácidos producen salivación.

**Un buen consejo** para que este paso no sea tan complejo es **educar su nariz. ¿Cómo?: oliendo**. Si va a comer frutillas, antes de probarlas, pártalas, huélalas y apréndase de memoria el olor. Cuando le toque oler un vino con ese aroma, se va a acordar. Pruebe con las flores, las frutas, los aliños, con todo lo que está normalmente a su alrededor.

La experiencia le entregará más adelante, la posibilidad de reconocer los típicos aromas de cada cepa, y al oler un Merlot, por ejemplo, usted antes que nada sabrá que se trata de un Merlot.

Es importante esta etapa también porque es una introducción a los sabores; trate de probar algo con un resfrío y le será imposible. Lo mismo pasa aquí, los olores dan la bienvenida a los sabores.



### Finalmente, la boca

La lengua es el órgano que trabaja en esta etapa. Antes de probar, recuerde en su memoria qué parte de su **lengua** percibirá qué sabor. Atrás, amargo; adelante, dulce; a los lados atrás, ácido y a los lados adelante salado. Descubra y anote los sabores tal como los aromas. En esta etapa también se aprecian las características que el vino produce en el sentido del tacto, como el **cuero**, que está dado por la sensación en el paladar, el **alcohol**, la **consistencia** y la **intensidad** de los sabores.

También se siente la **astringencia** dada por los taninos. Es la misma sensación de sequedad y aspereza que produce el té. La suavidad de los taninos es una virtud en un vino.

En esta etapa es muy influyente la temperatura de los vinos, porque cuando es la adecuada, los sabores y aromas se realzan.

Otra percepción es la que produce el gas carbónico. Es esa sensación de burbujitas y frescor en la lengua. Por ejemplo la tienen los Sauvignon Blanc jóvenes y los vinos espumosos, por supuesto.

Finalmente está la **textura**, que es la impresión que deja el vino en la boca, como una tela en las manos.

### Último paso: Epílogo

Cuando ya se tragó o escupió el vino, entonces perciba la sensación final. Es simplemente qué le pareció. Un buen vino también es aquel cuyo sabor y características persisten en su boca y nariz. Los catadores escupen el vino para no embriagarse pues deben probar una gran cantidad de muestras.

Recuerde que todas estas palabras y conceptos están dadas por su propia percepción. Por ejemplo, un vino equilibrado es uno en el que la acidez no compite con la astringencia (para los tintos) sino que se potencian. Un buen vino también se mide por la persistencia que tiene en su boca.

La percepción final, es decir la unión y relación de características, es lo que finalmente determina si un vino es bueno o no; sumado a la relación precio/ calidad que usted compruebe.

**Siga estos pasos lentamente y le aseguramos que su cata será todo un éxito.**

## Rueda de Aromas

Convencionalmente se usa para catar la llamada "rueda de aromas" que incluye un listado de conceptos que representan aromas percibibles en un vino. Esta vez, la lista no viene en formato de rueda sino que de columnas, para facilitar su lectura.

El objetivo es que a través de estos términos se pueda analizar objetivamente un vino, sin ocupar ideas muy ambiguas como "elegante", "intenso" u otros. La objetividad está dada porque estos aromas tienen referentes naturales, reconocibles por la mayoría. Además sirven para todo ese gran grupo de personas que al oler un vino dicen "yo no huelo nada", porque efectivamente conocen el aroma de una "piña", y van a poder reconocerlo, por ejemplo, en un Sauvignon Blanc.

	<b>Frutosos</b>	Cítricos		<b>Tierra</b>	hongos asumagado, corcho tierra callampa, polvo
		Pomelo, limón, naranja			
		berries		<b>Florales</b>	florales geranio, violetas, rosas, azahares, linalol (terpénico)
		mora, frambuesa, frutilla, grosella (cassis)			
		frutas		<b>Especias</b>	especias anís, pimienta negra, clavos de olor
		guinda, damasco, durazno, manzana			
		frutas tropicales		<b>Químicos</b>	petróleo petróleo, alquitrán, kerosene, plástico azufrado perro mojado, fósforo quemado, SO <sub>2</sub> , repollo cocido, zorrillo, ajo, mercaptano, H <sub>2</sub> S, goma papel cartón húmedo, placa de filtración cáusticos SO <sub>2</sub> , etanol, acetato de etilo, ácido acético otros alcoholes superiores, sorbato, jabón, pescado
		piña, melón, plátano			
		frutas secas			
		mermelada de frutilla, pasas, ciruelas secas, higos			
		otros			
		fruta artificial, atranilato de metilo			
	<b>Vegetativo</b>	fresco		<b>Cáusticos</b>	frío
		tallo, pasto verde, pimentón, eucaliptus, menta			mentol
		enlatado, cocido			caliente
		porotos verdes, espárragos, aceitunas verdes, aceitunas negras, alcachofa			alcohol
		seco		<b>Oxidado</b>	oxidado acetaldehído
		paja, té, tabaco			
	<b>Nuez</b>	nuez			
		nuez, avellanas europeas, almendras			
	<b>Caramelizado</b>	caramelizado		<b>Micro- biológicos</b>	levaduras borra, levaduras láctico ácido láctico, sudor, ácido butírico, chukrut otros ratón, caballo
		miel, butterscotch, mantequilla, salsa de soya, chocolate, melaza			
	<b>Madera</b>	fenólico			
		fenólico, vainilla			
		resinoso			
		cedro, encina			
		quemado			
		humo, café, quemado			