vinetur

El libro de François Caribassa ¿Qué es beber? Una crítica implacable al mundo de la cata y del vino moderno

Una reflexión provocadora que cuestiona la supremacía de la cata, el poder de los expertos, el mito del terroir y las lógicas del mercado vinícola

sábado 20 de junio de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI

QUÉ ES BEBER

Una crítica implacable al mundo de la cata

FRANÇOIS CARIBASSA



PLANETA GASTRO

Publicado por Planeta Gastro en mayo de 2026, "¿Qué es beber? Una crítica implacable al mundo de la cata" de François Caribassa es mucho más que una crítica de la degustación. El autor emprende una revisión profunda de las ideas que sustentan la cultura contemporánea del vino, cuestionando el papel de los críticos, los enólogos, el mercado, la gastronomía, la noción de progreso, el prestigio del terroir y muchos de los dogmas que hoy parecen indiscutibles. Su ensayo no pretende explicar cómo catar mejor, sino preguntarse cómo hemos llegado a pensar el vino de la manera en que lo hacemos.

El punto de partida del libro es la degustación moderna. Para Caribassa, la transformación del bebedor en catador constituye uno de los fenómenos culturales más importantes de los últimos cincuenta años. Durante siglos, el vino fue principalmente una bebida ligada a la mesa, a la convivencia y al placer compartido. Hoy, en cambio, se ha convertido en un objeto de análisis. El consumidor ya no bebe simplemente; debe identificar aromas, describir sensaciones, reconocer variedades y justificar sus preferencias mediante un vocabulario técnico cada vez más sofisticado.

El autor cuestiona especialmente la importancia que la degustación contemporánea otorga a la nariz. A su juicio, la cata moderna ha construido una auténtica hegemonía del olfato. La capacidad para identificar frutas, flores, especias o notas terciarias se ha convertido en la principal demostración de competencia. Sin embargo, Caribassa considera que esta obsesión aromática es relativamente reciente y que ha alterado profundamente la relación con el vino. La identificación de aromas se presenta como un conocimiento objetivo cuando, en realidad, depende de referencias culturales, experiencias personales y mecanismos de asociación mental. El vino no contiene literalmente aromas de grosella, violeta o tabaco. Son los catadores quienes establecen esas analogías.

Apoyándose en las experiencias del investigador Frédéric Brochet, el autor recuerda hasta qué punto la percepción puede ser manipulada por factores externos. Cuando un vino blanco fue coloreado artificialmente de rojo, numerosos catadores describieron aromas propios de los vinos tintos. Para Caribassa, este tipo de experimentos demuestra que la degustación está mucho menos basada en la objetividad de lo que suele afirmarse.

Frente al dominio de la nariz, el libro reivindica el papel histórico de la boca. A partir de los trabajos de Jacky Rigaux, Caribassa muestra que durante siglos los degustadores se centraban principalmente en las sensaciones táctiles. Los textos antiguos hablan de vinos sedosos, aterciopelados, nerviosos, suaves o viscosos. El vino era percibido como una materia que se experimentaba físicamente. La textura, la tensión, la densidad o la fluidez ocupaban un lugar mucho más importante que la identificación de aromas.

Según el autor, la degustación moderna ha empobrecido esta tradición al reducir la boca a una simple etapa de confirmación de lo percibido por la nariz. La verdadera experiencia del vino, sostiene, se encuentra precisamente en esa dimensión táctil que hoy suele pasar desapercibida. El gusto no es una suma de aromas identificables, sino una experiencia global en la que intervienen simultáneamente el cuerpo, la memoria, la sensibilidad y el contexto.

Esta crítica de la degustación se extiende también al maridaje. Caribassa observa con ironía cómo la gastronomía contemporánea ha convertido la búsqueda de armonías perfectas entre vino y comida en una especie de disciplina científica. Considera que muchas de las reglas que se presentan como evidentes son en realidad convenciones culturales. El vino deja de acompañar la comida para convertirse en un objeto sometido a reglas, jerarquías y prescripciones. El maridaje perfecto se transforma así en otra manifestación del deseo moderno de controlar y racionalizar el placer.

Otro de los grandes temas del libro es la crítica de la idea de progreso. La enología contemporánea suele presentar la historia del vino como una evolución continua hacia niveles superiores de calidad. Caribassa pone en duda esta narrativa. Reconoce que los avances técnicos han permitido reducir defectos y mejorar la higiene, pero cuestiona que ello implique necesariamente la producción de vinos mejores. Recupera incluso la reflexión de Henri Jayer, quien observaba que, aunque la calidad media había aumentado, los vinos excepcionales del pasado seguían siendo difíciles de igualar. Para el autor, la noción de progreso se ha convertido en una ideología que legitima la autoridad de los expertos y de la técnica.

Su análisis alcanza también al mercado. Caribassa recuerda que muchas características consideradas esenciales en los grandes vinos tienen una relación directa con la historia económica. La capacidad de envejecimiento, por ejemplo, aparece ligada al desarrollo de una cultura patrimonial que convierte las botellas en bienes acumulables y transmisibles. El vino deja de ser exclusivamente una bebida para convertirse en un activo económico. El prestigio asociado a determinadas botellas no depende únicamente de sus cualidades sensoriales, sino también de mecanismos de escasez, especulación y construcción simbólica.

Dentro de esta lógica comercial, el autor sitúa la aparición de los vinos potentes que dominan gran parte del mercado internacional. Los concursos, las puntuaciones y las degustaciones comparativas favorecen los vinos de fuerte impacto sensorial: más concentración, más madurez, más extracción y más alcohol. Los vinos delicados o sutiles suelen quedar eclipsados. Según Caribassa, el sistema de evaluación ha terminado modelando el propio estilo de los vinos. La potencia se ha convertido en sinónimo de calidad porque resulta más fácil de percibir y de recompensar.

Finalmente, el ensayo dedica una atención especial al concepto de terroir. Aunque no niega la importancia del origen geográfico, Caribassa cuestiona el carácter casi sagrado que ha adquirido esta noción en el discurso vinícola contemporáneo. Apoyándose en historiadores como Roger Dion, recuerda que muchos de los grandes viñedos europeos prosperaron gracias a factores económicos y comerciales, como la proximidad a rutas fluviales y mercados estratégicos, más que por una supuesta superioridad natural de sus suelos. El terroir, sostiene, es también una construcción histórica y cultural.

Lejos de rechazar el vino, François Caribassa invita a reconsiderar las categorías con las que lo pensamos. Su crítica no se dirige contra la degustación, la enología o el terroir en sí mismos, sino contra la transformación de estas herramientas en verdades indiscutibles. ¿Qué es beber? es, en última instancia, una defensa de la libertad del bebedor frente a un sistema de normas, expertos y discursos que con frecuencia parecen haber olvidado la dimensión más sencilla del vino: el placer de compartirlo y beberlo.