vinetur

Aprende a catar un vino en cinco sencillos pasos

Con los pasos que te indicamos a continuación empezarás a adentrarte y a conocer el verdadero mundo de la cata de vinos, aunque recuerda que no existe una técnica ideal para todo el mundo

viernes 22 de abril de 2016

ESCRITO POR LUIS EXPÓSITO GARCÍA



El vino merece una gran atención ya que es uno de los mayores placeres de la vida. Aun así, ningún procedimiento de cata de vino ha logrado una aceptación universal. Los catadores de vino más experimentados han elaborado su propia secuencia de los pasos que siguen y, aunque son esenciales para una cata crítica, estos son demasiado detallados.

La degustación crítica, o cata crítica, es la que compara uno o varios vinos mediante una referencia teórica o real. Por contra, cuando tomamos vino con la comida lo estamos saboreando como una bebida refrigerante, no se bebe ni se saborea el vino del mismo modo que en la cata. La degustación crítica no podría realizarse mientras disfrutamos de una comida de negocios, en familia o con amigos, ya que las distracciones de la conversación y los sabores de los alimentos interferirían en la misma. Así, una concentración plena al analizar el vino mejorará considerablemente la apreciación.

Los pasos que indicamos a continuación es solo una manera de empezar ya que no existe una técnica ideal para todo el mundo.

Probablemente la propiedad más importante de un catador crítico es la voluntad, el deseo y la habilidad para focalizar su atención en las características del vino.

I. ASPECTO

La primera cosa que debes hacer es mirar cada muestra en un ángulo de 30º a 45º contra un foco luminoso y sobre un fondo blanco. Una vez hecho esto, debes anotar de forma separada las siguientes características del vino:

- Transparencia (carencia de turbidez)
- Tono de color (tonalidad y matiz) y profundidad (intensidad y opacidad o cantidad de pigmento)
- Viscosidad (resistencia al flujo o densidad)
- Efervescencia (principalmente en vinos espumosos)

II. OLOR

1. Olfatea cada muestra en la boca de la copa antes de agitarlo con movimientos circulares.
2. Analiza y anota la naturaleza y la intensidad del aroma.
3. Agita con movimientos circulares la copa para favorecer la liberación de los componentes aromáticos del vino.
4. Huele el vino, al principio en la boca de la copa y luego más profundamente en el interior, introduce ligeramente la nariz.

5. Analiza y anota la naturaleza de la intensidad del aroma.
6. Sigue con otras muestras.
7. Al finalizar todas las muestras pasa a la siguiente fase (sensaciones en la boca)

III. SENSACIONES EN LA BOCA

Sabor y sensación en la boca

1. Ingiere una pequeña muestra (de 6 a 10 ml).
2. Mueve el vino en la boca para cubrir todas las superficies de la lengua, paladar y mejillas.
3. Detecta los diferentes sabores (ácido, amargo, dulce) anota donde se perciben, cuando se detectan por primera vez, cuanto duran y cuando cambian su percepción e intensidad.
4. Concéntrate en las sensaciones táctiles de la boca: astringencia, cuerpo y temperatura entre otras.
5. Anota estas percepciones y la manera en que interactúan entre ellas.

Olor

1. Anota el aroma del vino cuando lo tienes en la boca a una temperatura más caliente.
2. Con los labios ligeramente abiertos, aspira aire por la boca, manteniendo el vino en la cavidad bucal, para mejorar la liberación de sus componentes aromáticos.
3. Concéntrate en la naturaleza, evolución y duración del aroma. Anota cualquier diferencia entre los aspectos del aroma que hayas apreciado en la copa y en la boca.

Retrogusto (vía retronasal)

1. Llena tus pulmones de aire que se ha aspirado del vino durante 15 a 30 segundos (mismo procedimiento del punto 2 del apartado anterior).
2. A continuación, con los pulmones llenos, escupe el vino en una escupidera (si vas a catar pocos vinos puedes tragarlo).
3. Espira el aire que mantenías en tus pulmones por la nariz, con la boca bien cerrada.
4. Cualquier olor detectado por este procedimiento se denomina retrogusto, y uele ser más acentuado en los vinos de mejor calidad y en los aromáticos.

IV. FINALIZACIÓN

1. Concéntrate en las sensaciones olfativas y gustativas que aún perduran en su boca.
2. Compara estas sensaciones con aquellas detectadas previamente.
3. Anota su carácter y duración. Los mejores vinos perduran y mantienen intensidad.

V. REPETICIÓN DE LA VALORACIÓN

1. Vuelve a valorar las sensaciones aromáticas y sápidas de los vinos, empezando con las mencionadas en el apartado anterior II.3 (Lo ideal es que repitas este proceso varias veces a lo largo de un periodo de 30 minutos).
2. Analiza la duración y el desarrollo (cambio en la intensidad y la calidad) de cada muestra.

Por último, realiza una valoración general de la complejidad, de la sutileza, de la elegancia, la potencia, del equilibrio del vino y de lo memorable y agradable que es. Cuando tengas más experiencia, empezarás a realizar valoraciones de su potencial, serás capaz, por ejemplo, de pronosticar la probabilidad de que un vino mejore su carácter con mayor tiempo de guarda.