vinetur

8 maneras de catar el vino

Ocho formas de degustar vinos para ocho diferentes momentos

martes 17 de enero de 2017



En el mundo del vino la 'cata' es la acción encaminada a examinar, valorar, comparar o identificar vinos por su color, aroma, gusto y sensaciones táctiles en boca.

Por extensión, y según el contexto, también se denomina cata al evento organizado para tal fin.

En el mundo profesional del vino, cualquier persona que degusta distintos vinos para su comparación, evaluación, valoración y/o identificación se denomina 'catador'. Para ejercer de catador profesionalmente se requiere de conocimientos técnicos y cierto

grado de preparación.

En lengua inglesa, la palabra 'tasting' también puede ser utilizada como sinónimo de degustación o prueba, que simplemente es el acto de saborear o beber pequeñas cantidades de vino por placer o disfrute, sin necesidad de evaluación o comparación.



La cata de vinos consta por tanto de tres fases: la visual, la olfativa y la gustativa, y esta última se divide a su vez en entrada, evolución y final de boca.

Los vinos se suelen agrupar en 'tandas' para realizar su cata, y aquellos que participan en ella pueden escribir testimonios sobre cada vino que prueban o examinan mediante las denominadas 'notas de cata'. La cata de vinos implica siempre comparación y valoración, por muy subjetiva que ésta sea.



Bodegas Torres nos da las claves de los diferentes tipos de catas que nos podemos encontrar, según su finalidad, el procedimiento de cata y la cosecha.

Por su naturaleza, las catas de vino pueden ser de cuatro tipos bien diferenciados:

- cata técnica,
- cata comercial,
- cata maridaje y
- cata privada.

Por la manera de realizarse, se pueden dividir en:

- cata a botella descubierta,
- 'cata a ciegas' y
- 'cata doble ciega'.

Otra clasificación, según las añadas, distingue la:

- cata vertical de la
- cata horizontal.

Veamos a continuación cada una de ellas:

1. Cata técnica.

Cata profesional realizada en la bodega por el enólogo, bien para determinar y comparar las características de un vino frente a lo estipulado en su ficha de producto o de estilo, o bien para cotejarlo frente a otros, ya de la misma bodega, de la competencia y/o de distintas añadas. Generalmente forma parte de la 'analítica' de los vinos. Se hacen regularmente catas técnicas de vinos en depósitos, barricas o en botella, y en ellas se incluyen y registran parámetros de vinificación, además de un pormenorizado informe organoléptico.

2. Cata comercial.

Aquella realizada por comerciantes, periodistas o aficionados. Las catas comerciales influyen en las decisiones de compra y consumo, además de servir para elaborar guías de vinos y clasificaciones, las cuales variarán dependiendo de los sistemas de 'valoración' empleados. La cata puede realizarse bien a botella descubierta, bien como cata a ciegas, o incluso como cata doble ciega.



3. Cata maridaje.

Cata en la que se comparan vinos para determinar los mejores acompañamientos de platos y alimentos concretos.

4. Cata privada.

Es la cata encaminada a la valoración (o tasación) del vino, y en sentido amplio, todos aquellos criterios encaminados a juzgar o determinar el valor o el precio de los diferentes vinos, como, por ejemplo, al evaluar aquellos que se exponen para su licitación en las 'subastas' o ventas en primicia, o simplemente para su comercialización. El proceso de clasificación de los vinos, por lo general mediante cata (ya sea a ciegas o a botella descubierta) se realiza a través de elaboradas notas de cata, otorgándoles una puntuación que los diferencie según su calidad.

5. Cata a ciegas.

Formato de cata que es de uso común en la 'cata comercial'. Se puede realizar por profesionales, periodistas o amantes del vino en general, ya fuere en 'concursos', o simplemente por diversión o para adquirir conocimientos. Mientras que en la cata a botella descubierta el catador puede ver la marca del vino, en la cata a ciegas no. Tiene como objetivo principal que la marca o la bodega no influyan en la 'valoración' del vino. Normalmente los vinos se agrupan por grupos homogéneos en tandas (edad, origen, estilo, variedad de uva, etc.) y se tapan las botellas, de manera que la marca no sea visible en la botella, ni en la cápsula. Todavía es mejor si los vinos se jarrean en decantadores de similar tamaño para impedir cualquier pista visual (silueta de la botella). En general, la temática elegida es conocida por los catadores, y el organizador sabe la identidad y el orden de los vinos, si bien este último no participa. Su versión más extrema es la 'cata doble ciega'.

6. Cata doble ciega.

Cata en la que generalmente no se sabe ni la temática general, ni el orden de servicio de los vinos, el cual es realizado por personas ajenas a los catadores. Está muy de moda en algunos concursos, aunque es algo caótica en el plano profesional.



7. La cata horizontal.

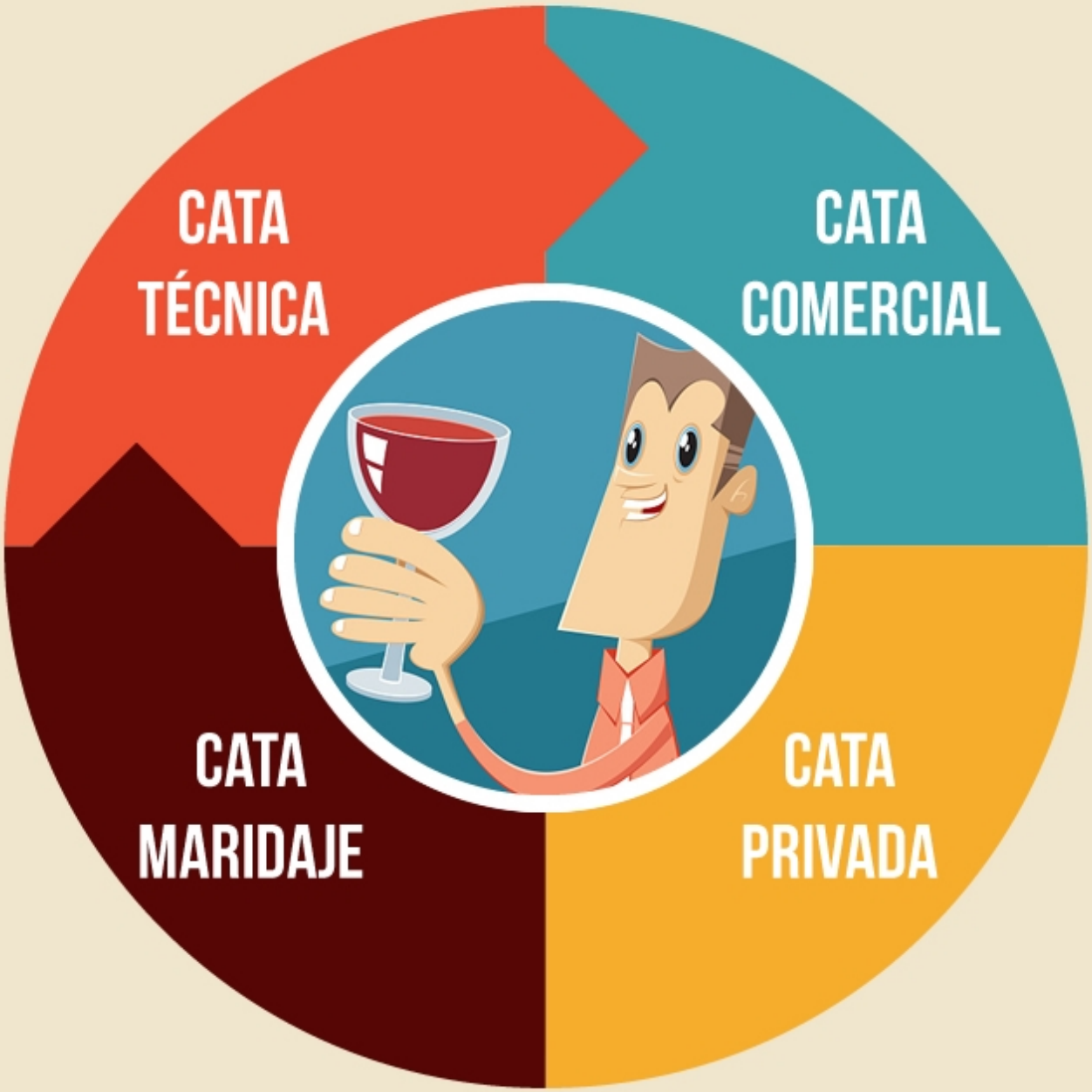
La cata horizontal es una sesión donde se prueban diversos vinos pero de la misma añada, de esta manera comparamos las distintas elaboraciones de los vinos catados y la calidad de la uva empleada.

8. La cata vertical.

La cata vertical es aquella en la que se valora un mismo vino (marca o referencia) pero de añadas distintas.

TIPOS DE CATAS DE VINOS

SEGÚN LA FINALIDAD DE LA CATA



SEGÚN LA MANERA DE CATAR

BOTELLA DESCUBIERTA — EL CATADOR PUEDE VER LA MARCA DEL VINO