vinetur

Vino blanco, la técnica que te permitirá catarlos como un profesional

Valorar (y disfrutar) correctamente el vino blanco requiere conocer algunos aspectos diferenciadores. Te enseñamos cómo hacerlo

jueves 27 de abril de 2017



En el mundo del vino, la acción encaminada a examinar, valorar, comparar o identificar vinos por su color, aroma, gusto y sensaciones táctiles en boca se denomina 'cata'. Por extensión, también el evento organizado para tal fin.

Se denomina degustación o prueba simplemente al acto de saborear o beber pequeñas cantidades de vino por placer o disfrute, sin necesidad de evaluación o comparación, sin embargo en muchas ocasiones estos términos también suelen ser utilizados como sinónimo de cata.

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.

Sin embargo el procedimiento estandarizado para el análisis y valoración de vinos varía en función del tipo de vino. En esta ocasión vamos a realizar una aproximación a la cata de vinos blancos con algunos consejos de Bodegas Nairoa, que elaboran el popular vino **Val de Nairoa** en el Ribeiro.



Para realizar una cata correcta hay que disponer de un entorno adecuado y de copas idóneas. Los locales en los que se efectúan las degustaciones o catas deben ser espaciosos y se recomienda que estén bien iluminados (si es posible con luz natural), desprovistos de olores y ruidos, con una temperatura en torno a los 20°C y una humedad relativa de un 60-70% ya que en ambientes demasiado secos no se pueden percibir adecuadamente los olores.

También es recomendable que el lugar esté lo suficientemente aireado y que las paredes tengan una tonalidad neutra o clara, en todo caso, opaca. Los colores brillantes o luminosos aumentan la agudeza de los órganos sensoriales, pero inducen fácilmente el cansancio y un descenso del nivel de concentración.

Las copas que se utilizan tienen una gran importancia en la valoración organoléptica de un vino. Las hay de diversos tipos y formas, estudiadas expresamente para exaltar las características de vinos específicos. En los establecimientos de venta pueden encontrarse copas de distintos diseños y tamaños específicas para vinos blancos. En catas profesionales suelen utilizarse copas normalizadas que por su forma permite apreciar convenientemente casi todas las clases de vino. La OIV, Organización de la Viña y el Vino, y la ISO (Internacional Standards Organization) han codificado un modelo para la cata, estudiando meticulosamente su forma y sus medidas. El modelo oficial es adecuado también para vinos blancos.



La cata de vinos implica siempre comparación y valoración, por muy subjetiva que ésta sea. En cuanto a la cata de vinos blancos la dividiremos, como hemos visto en tres etapas. No entraremos en profundidad en cada una de ellas, ya que este es un aspecto

que hemos tratado con detalle en otros artículos de Vinetur, simplemente analizaremos los aspectos diferenciadores del vino blanco, en cuanto a comparación y valoración se refiere.

Fase visual

En la fase visual valoraremos la limpidez, el brillo y el color.

- **Limpidez.** Comprobar la limpidez mirando el vino desde arriba sobre un mantel de cata o delante de una luz. Los jóvenes deben ser brillantes y algo pálidos.
- **Brillo.** Cantidad de luz que refleja. Según la edad del vino (hasta 2 años), de muy brillante a brillante.
- **Color.** Predominio del amarillo. De joven: pálido y casi incoloro con algún matiz verdoso. Con la edad se vuelve dorado, pajizo, dorado, ámbar e incluso maderizado. En los blancos con crianza predominan los dorados y los amarillos más cubiertos. Los vinos más pálidos suelen proceder de climas fríos y los más amarillos de zonas cálidas.

Fase olfativa

En la fase olfativa valoraremos los aromas del vino blanco, donde destacan los aromas a flores, frutas, confituras y algunos aromas de la serie vegetal. Con el tiempo aparecen aromas a frutas pasificadas y caramelo.



Fase gustativa

En los vinos blancos debido a la ausencia o escasa presencia de taninos el equilibrio de sabores se encuentra simplificado entre el sabor dulce y el sabor ácido. En este caso, el alcohol y el azúcar compensan la acidez. También el azúcar, compensa la sensación de ardor del alcohol.

Las características más destacadas en esta fase son: ligero picor en el ápice de la lengua, en el caso que tuviera algún contenido en C02, mayor o menor dulzor dependiendo de si se trata de un blanco seco o semidulce, suavidad, sabores frutales, acidez refrescante que se hace más áspera con el tiempo.

Para terminar hay que prestar atención especial a la armonía y persistencia final o retrogusto.



EL LENGUAJE DEL VINO BLANCO

En cuanto a los términos más frecuentes empleados para describir los vinos blancos.

Color

- Incoloro, gris, acerado, amarillo pálido, amarillo verdoso, amarillo limón, amarillo pajizo, amarillo oro, oro viejo, topacio, dora do, maderizado, ámbar, pardo, caoba.

Aromas

- **Jóvenes.** Manzana verde, limón, pomelo, jazmín, rosas, menta, hierbas, heno, fruta exótica.
- **Con fermentación o crianza en roble.** Cacao, torrefacto, almendra amarga, levaduras, lácteos, tostados, avellanas, manzana golden, vainilla.

Sabor

- **Jóvenes.** Dulce, meloso, suave, dulzón, envolvente, elegante, aterciopelado, seco, fresco, ligero, delgado, ácido, rasposo, mor-diente, amargo, astringente.

- **Con fermentación o crianza en barrica.** Frutas madura, uvas machacadas, ciruelas, regaliz, roble, caramelo, tofe.