vinetur

¿Qué es una cata ciega y para qué sirve?

La cata ciega pone a prueba tanto a los vinos como a los catadores

lunes 17 de octubre de 2016



La cata es el examen sensorial que el catador realiza al vino con el objetivo de conocer las características organolépticas. Decimos análisis sensorial porque en la cata intervienen cuatro de los cinco sentidos que posee el ser humano. 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.

El origen de la palabra, no es más que un galicismo que coincide fonológicamente con la palabra francesa que significa "degustación". 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.

No obstante 'cata' también es definido como el evento organizado para tal fin. En las catas (eventos) los vinos se suelen agrupar en 'tandas' para realizar su cata, y aquellos que participan en ella pueden escribir comentarios, impresiones o 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.

Para conocer más sobre las catas consultamos a Bocopa, precisamente una de las bodegas más premiadas en concursos con catas a ciegas, para que nos expliquen con mayor detalle en que consiste esta modalidad de análisis sensorial del vino y que ventajas ofrecen.

En primer lugar, es necesario conocer los tipos de catas más habituales. Así, 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 ciega**' y '**cata doble ciega**'.

Otra clasificación, según las añadas, distingue la cata vertical (mismo vino de añadas distintas) de la cata horizontal (distintos vinos de la misma añada).



La cata “ciega”

La cata ciega que aquí nos concierne, por tanto, consiste en el análisis sensorial de vinos cuya procedencia, marca e incluso añada se desconocen, para que el profesional o aficionado no se deje influenciar por la popularidad de un determinado vino.

Se trata de un 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.

En las **catas ciegas** las botellas suelen cubrirse con papel o bolsas térmicas.



Tiene como objetivo principal que la marca o la bodega no influyan en la valoración del vino. Es decir, la **cata ciega** sirve, además de para juzgar los vinos sin preconceptos o prejuicios, como test para medir la experiencia de un catador, sea profesional o aficionado.

La **cata ciega** es también la mejor manera de poner a prueba la sensibilidad de la nariz, vista y boca de todo aquel que quiera iniciarse en el mundo de los vinos.



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.

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**'.

La cata “doble ciega”

La **cata doble ciega**, es la 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 debido a su extrema dificultad analítica.