vinetur

5 formas de reconocer un buen vino

¿Te gusta el vino pero dudas constantemente sobre su calidad? Te mostramos los cinco elementos básicos para reconocer todo buen vino

martes 5 de junio de 2018



Generalmente todos estamos de acuerdo sobre si el vino que estamos tomando es bueno o no. Pero cuando se trata de decidir hasta qué punto lo es surge la discordia, porque ésta es una cuestión de gusto personal.

En efecto, todos reconocemos cuando un vino se ha elaborado con esmero, fruto de una cuidada viticultura y una milimétrica enología, que finalmente se ven reflejado en un valor superior de la botella. Ahora bien, cuando lo que se trata es de afinar, el instrumento que mide la calidad final de un vino es el paladar y, puesto que somos todos diferentes, tenemos opiniones distintas sobre hasta qué punto es bueno un vino.

Habitualmente, la opinión de un grupo de expertos catadores, sumilleres, prescriptores, escritores, etc. se considera, en general como un juicio definitivo sobre la calidad de un vino, al fin y al cabo si los paladares más adiestrados y con mayor experiencia coinciden en una determinada valoración no puede ser fruto de la casualidad.

Con todo, no hay garantía de que a ti vaya a gustarte el vino que los expertos están de acuerdo en calificar como muy bueno. En definitiva, la persona que lo prueba es la única que puede decidir si un vino en particular es bueno o no. Esta circunstancia, aparentemente anárquica, es realmente una de las grandezas del vino.



Existen muchos grados entre lo bueno y lo malo y, aunque resulta muy frustrante la falta de un método científico o de instrumentos que permitan medir con precisión la calidad de vino, actualmente es posible establecer patrones de calidad, basados en el paladar, con el fin de aproximarnos de la manera más objetiva posible a la hora de establecer lo que es un buen vino.

Entonces, ¿qué es un buen vino?

Tal y como acabamos de ver, un buen vino es, por encima de todo, un vino que nos gusta a nosotros, aunque el mejor experto del planeta diga lo contrario. Asimismo, si un vino nos desagrada totalmente nadie podrá decir lo contrario, aunque reciba la mayor puntuación en la mejor guía de vinos del mundo.

Más allá de esto, la calidad de un vino depende de una serie de patrones que responden hasta qué punto cumplen una serie de condiciones establecidas y que la mayoría de paladares de los consumidores consideran positivas. Estas son las cinco condiciones que debe cumplir un buen vino:

CINCO PATRONES DE CALIDAD DEL VINO

1. Equilibrio.

La primera de las condiciones que debe cumplir un buen vino es el equilibrio. El equilibrio es la relación entre cuatro elementos esenciales del vino: el dulzor, la acidez, el tanino y el alcohol. Un vino es equilibrado cuando ninguno de ellos predomina sobre otro, es decir nada resalta al probarlo, ni un tanino agresivo, ni un dulzor inadecuado, ni una acidez exagerada, ni un excesivo predominio alcohólico. La mayoría de los vinos pueden parecer equilibrados a mucha gente, el secreto para saber si algún elemento desentona es acompañar el vino con comida. El vino equilibrado acompaña perfectamente la mayoría de platos.

En el vino se produce un juego de fuerza: el tanino y la acidez son elementos endurecedores, hacen que el vino resulte más duro en la boca, mientras que el alcohol y el azúcar son elementos suavizadores. El equilibrio en el vino es, por tanto, la interrelación entre sus aspectos duros y suaves, así como un indicador clave de su

calidad.

2. Longitud.

La longitud es un término que se usa para describir un vino a lo largo de todo el paladar. Un vino de buena longitud, o largo, es el que imprime todo su sabor en la lengua y cavidad bucal, es intenso, y su sabor perdura después de haberlo tragado. Un vino corto es aquel produce una gran impresión al comienzo pero rápidamente pierde intensidad. La longitud es uno de los elementos más seguros y más sencillos para reconocer la calidad de un vino.

3. Profundidad.

Este es otro factor subjetivo y un inconmensurable atributo de alta calidad en el vino. Decimos que un vino tiene profundidad cuando no es plano en boca y unidimensional en el paladar sino que, en cambio, parece tener capas de sabor. Un vino plano nunca podrá ser un gran vino.

Un vino plano representa, gráficamente, al vino que "no sabe a nada", que nos recuerda más a beber agua que a beber vino. Si el equilibrio es la relación entre los elementos principales del vino, la profundidad es su presencia.

Como hemos visto, la acidez, el tanino y el alcohol deben encontrarse en equilibrio, pero deben encontrarse. Un vino sin acidez, sin tanino o con una baja graduación nunca será un gran vino.

4. Complejidad.

Nada tiene de malo un vino correcto, simple y directo. Pero un vino que tiempo después sigue revelándonos cosas diferentes sobre sí mismo será mucho más interesante. Un vino complejo sigue descubriéndonos siempre una nueva impresión o un nuevo sabor a cada trago, y estos vinos se consideran de mejor calidad.

5. Carácter.

Un vino con carácter es aquel, que al igual que las personas, refleja una característica personal, normalmente procedente del terruño. Un vino con carácter refleja su marcada tipicidad por sus variedades de uvas, por sus regiones, por sus aromas, por su mineralidad...

