vinetur

Organiza una cata en casa, ¡y siéntete un verdadero sumiller!

¿Qué necesitamos para organizar en casa una cata técnica o tipo profesional?

jueves 21 de marzo de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Seguramente en más de una ocasión has querido sorprender o, por qué no, agasajar a tus amigos, pareja o familiares con los conocimientos que llevas adquiridos desde que comenzaste a formar parte del grupo de consumidores involucrados en el mundo del vino; es decir, ese selecto conjunto de consumidores que no supera el 20 por ciento de

los consumidores del mundo que no solo beben vino sino que además disfrutan asistiendo a catas o aprendiendo constantemente sobre el elixir de la vid.

Lo primero que tenemos que hacer, antes de comenzar con los detalles para el armado de la cata, es definir qué tipo de degustación queremos organizar. Generalmente siempre que estamos catando un vino estamos participando (y me atrevo a decir muchas veces sin saberlo) de una cata horizontal o comparativa; es decir, una cata en la que tenemos dos o más vinos de diferentes regiones o marcas pero que comparten características similares. Podemos tener conceptos más abarcativos o conceptos mucho más delimitados, nosotros somos quienes definimos qué vinos podrán participar.

En este tipo degustación también pueden organizar los vinos por regiones o países, por la altura de los viñedos, por la presencia o ausencia de madera. Por ejemplo, vinos de España podría ser el primer grupo, el más grande, pero si queremos achicar la familia de vinos podemos pensar en vinos de Rioja o en vinos de Rioja Gran Reserva. También podemos sumar un rango de precio que englobe las muestras. El universo es inmenso y solo nosotros somos quienes ponemos los límites.



Otro tipo de cata es la vertical: la degustación de un mismo vino pero con diferentes añadas. Por ejemplo, elegimos una etiqueta que nos guste mucho y seleccionamos distintos años para comparar cómo evolucionó el vino cosecha tras cosecha o también podemos analizar su potencial de guarda. Uno puede elegir cualquier tipo de cata y definir si realizará o no una cata a botella descubierta o una cata a ciegas. Personalmente la cata a ciegas considero que es la más objetiva de las catas ya que en ella los vinos se presentan sin ninguna identidad aparente ya que necesitamos tapar las etiquetas con fundas (en casa podemos simplemente envolver cada botella en una hoja de papel de diario) para que los vinos lleguen a las copas sin que nosotros conozcamos absolutamente nada y simplemente nos zambullimos en nuestros sentidos. Imaginemos que en la degustación se encuentra nuestro vino favorito o por el contrario una etiqueta que jamás elegiríamos. Si nosotros vemos qué vinos degustaremos nuestra subjetividad y conocimientos precedentes a la cata se entrometerán en las sensaciones de la degustación nueva. Por eso la cata a ciegas me parece la mejor elección para poner a prueba hasta nuestros propios gustos y sentidos.



Ahora bien, si ya definimos qué tipo de cata realizaremos y qué vinos participarán de nuestra degustación de más está decir que necesitamos contar con (idealmente) dos copas por participante para que tengan la posibilidad de comparar al menos dos

muestras de vino al mismo tiempo. También será bienvenida una servilleta u hoja blanca para poder contrastar el color del vino. Y si elegimos más de cuatro muestras de vino siempre sugiero contar con un recipiente para escupir el vino. ¡Sí, escupir el vino! Sé que la mayoría no imaginan a sus amigos escupiendo el vino y mucho menos un sábado por la noche. Pero sepamos que en catas de vino profesionales, en las cuales se degustan en promedio entre 10 y 30 muestras de vinos por día, es necesario escupir el vino, para poder preservar la integridad del degustador, ya que el alcohol afecta la sensibilidad, y si se pierden los reflejos para conducir un vehículo, menos quedarán para asociar aromas que de por sí son difíciles de recordar. Dos o tres copas de vino se pueden tomar, pero con más de tres o cuatro, la cabeza estará más cansada y el umbral de percepción de aromas y sabores será mucho menor y no existirá el mismo criterio para evaluar la muestra N° 1 que para evaluar la muestra Nº 30. En caso de que quieran sumar un recipiente para escupir el vino pueden utilizar un vaso oscuro (para evitar observar lo que sale de nuestras bocas) o sino una frappera o balde en el centro de la mesa cumple con el mismo objetivo y solo la utilizará quien quiera.



Entonces ¿qué más necesitamos para organizar en casa una cata técnica o tipo profesional? En este tipo de degustaciones, cada uno de los integrantes de los paneles de cata siempre cuenta con una planilla en donde va volcando el puntaje de los diferentes vinos: color, aroma, sabor y equilibrio o armonía.

Por lo general, sobre el total de la puntuación, el 50 por ciento corresponde al sabor, el 30 por ciento al olfato, el 10 por ciento al color y el 10 por ciento restante al equilibrio. Estos porcentajes pueden variar de acuerdo a las diferentes fichas de cata, lo que no variará es la supremacía del sabor, sobre el olfato y de este sobre el color y el equilibrio.

En casa podemos contemplar un boli junto algunas hojas en blanco para simplemente apuntar qué vino nos gustó más.

Es necesario contar en la mesa con ayuda para lavar el paladar entre vino y vino. El agua siempre es bienvenida para hacer un paréntesis. Entre los sólidos es recomendable pan o galletitas de las llamadas "de agua", también queso de gusto neutro. ¡Importante! Si ustedes "no quieren" participar de una degustación seria, entren al recinto fumando y bien perfumados. Su estadía en el lugar no durará más que algunos segundos. Tanto el cigarrillo como el uso de perfumes o desodorantes personales muy fuertes son motivo de "tarjeta roja".

Por último, y no por ello menos importante debemos definir ¿qué vinos probamos primero? Siempre comenzaremos por los vinos blancos y, entre ellos, al inicio los más secos y al final los más dulces y/o aromáticos. Luego será el turno de los rosados, tratando de que los más dulces o concentrados queden a la cola y por último los tintos; en este caso, el orden será por edad, primero los adultos y al final los más jóvenes. Pero en el mundo del vino las reglas son flexibles, ya que todas intentan potenciar el placer.

Ahora solo queda poner fecha y hora, avisar a nuestros invitados y ¡a descorchar se ha dicho!