vinetur

¿Cómo se cata un vino? Fase olfativa

miércoles 9 de septiembre de 2020

ESCRITO POR VINOS DEBOLSILLO

La primera fase en la cata de un vino es la visual, de la cual ya se escribió un artículo en este Blog, dejo en este enlace para refrescarla y leerla antes de la presente para empezar correctamente el proceso de cata.

Una vez recordado lo que hay que tener en cuenta al "ver" un vino pasaremos a la segunda fase, la que tiene que ver con el sentido del olfato.

Lo ideal, y más recomendable, sería leer esta entrada con una copa de vino delante para poder poner en práctica las pautas que hay que seguir en esta fase. Convendría servírsela unos 20 minutos antes de empezar a degustarlo, por aquello de que el vino se oxigene, es decir, que vaya entrando en contacto con el oxigeno del exterior y se vaya aireando. Esto es muy importante porque los aromas en un vino no son los mismos en uno recién abierto que en otro que lleve un tiempo oxigenándose.

La regla más importante para catar un vino es PONER ATENCIÓN, sea la fase que sea. En la olfativa, no se trata de oler por oler, si no de oler poniendo mucha atención en lo que hay dentro de la copa, sintiendo el vino y dejando volar la imaginación (esto es cierto aunque muchos lo nieguen).



Lógicamente, si se está empezando a catar vinos, a lo único que nos va a oler es a vino, lo cual es cierto, pero hay que ir más allá y, por supuesto, practicar mucho y sin sentir vergüenza por cuando estamos en un restaurante y todos nos miran como hacemos un ritual y metemos la nariz en la copa para oler el vino.

Y dejando la teoría a un lado, pasemos a la práctica. Yo te propongo que sigas los siguientes pasos:

1. Mantén la copa en la mesa y agítala en sentido circular, de modo que el aire se mezcle con el vino dentro de ella

2. Llévate la copa a la nariz rápidamente (sin importarme cuánto metes la nariz en la copa)

3. Repite los pasos anteriores las veces que necesites e inspira como mejor te lleguen los aromas: respiraciones cortas y rápidas o largas y mantener la boca un poco abierta puede ayudar

4. Deja volar la imaginación y asocia libremente los aromas, ¿es frutal, fresco, de madera, ligero, intenso?

5. Si sigue sin olerte a la nada en especial, piensa para qué ocasión lo tomarías y esto puede ayudar, ¿en una reunión de amigos, en una cena formal, en la playa, en el campo, un día de agosto con 40º, un día de frío junto a la chimenea?

Lo más divertido de esta fase es que es muy personal, es decir, que si un vino te huele a piña, nadie puede contradecirte ni demostrar que en realidad huele a manzana porque todo este proceso es muy subjetivo.

Un consejo para practicar es fijarse mucho en los diferentes olores de la vida cotidiana, para crear una base de datos mental a la que puedas recurrir cuando los necesites. Olfatea cuando cocines, cuando comas, los olores del ambiente y todo lo demás.

Por último, aquí dejo una lista de aromas (o sabores) asociados al vino:

1. Frutas
2. Verduras
3. Especias
4. Flores
5. Hierba
6. Tierra
7. Pan tostado
8. Café o chocolate
9. Bollería
10. Cenizas