vinetur

¿Cómo se cata un vino? Fase visual

viernes 11 de septiembre de 2020

ESCRITO POR VINOS DEBOLSILLO

Para aprender a catar un vino la regla es muy simple: práctica y poner mucha atención. Esto es aplicable a las distintas fases de la cata (visual, olfativa y gustativa), pera este artículo está dedicado a la fase visual, en la cual se irá desarrollando el ojo para acabar apreciando los matices, el brillo o la intensidad, entre otras características.

En primer lugar, lo ideal es inclinar la copa y mirar el vino sobre un fondo blanco, como una servilleta o un papel. Posteriormente hay que fijarse en las siguientes características:

1. Color

Hay que tener en cuenta la tonalidad, la luminosidad y la intensidad.

Tonalidad

En el vino se pueden distinguir diferentes matices dependiendo del tipo de vino, el envejecimiento, la variedad de uva o la acidez. Estos son los siguientes:

- Vino blanco: verdoso, amarillo pajizo, dorado, ámbar, ocre
- Vino tinto: violeta, purpura, rojo tomate, rubí, teja
- Vino rosado: rosa salmón, rosa claro, frambuesa

Los colores verdosos, amarillo pajizo, así como los violetas o púrpuras indican la juventud de un vino. En cambio los ámbares, ocres y anaranjados nos dan una pista de que el vino está envejecido.



Luminosidad o vivacidad

Está relacionado con la acidez de un vino: cuanto más ácido sea, más vivo será su color. Los vinos jóvenes tienen colores más vivos, ya que poseen un alto grado de acidez.

Intensidad

Es la fuerza con la que un vino transmite la luz. Se puede clasificar en: pálido, ligero, intenso, oscuro y fuerte.

2. Limpiez

Este es un aspecto que, actualmente, no tienen mucha relevancia, ya que hoy en día, los vinos pasan por un proceso de filtrado y clarificado, por lo que es muy improbable encontrarse con un vino turbio y depósitos.

3. Transparencia

La transparencia será mayor en vinos blancos y rosados que en tintos, ya que se define como la capacidad de la luz para atravesar el líquido, es decir que cuanto más color tenga un vino, menos transparente será.

4. Fluidez

Esta característica se puede apreciar haciendo un movimiento rotatorio con la copa y dejando que el vino toque las paredes de la copa hasta que caiga poco a poco en forma de "lágrimas". A través de éstas es como se aprecia la viscosidad de un vino. Si caen lentamente y son más amplias, el vino es denso y posee un grado de alcohol alto, por ejemplo los vinos generosos. Por el contrario, si las lágrimas caen ligeras y rápido, se trata de un vino muy fluido y de bajo grado alcohólico, por ejemplo un Albariño joven.

5. Efervescencia

Esta característica se debe al dióxido de carbono presente en el vino y es propia de los espumosos y no de los vinos tranquilos. Se aprecia por las burbujas que aparecen en la copa cuando se sirve.

6. Ribete

Este es el borde parabólico que se aprecia en el vino al inclinarlo en la copa. Dependiendo de su aspecto se puede saber el tipo de vino. Si tiene un ribete casi tranparente e incoloro, se trata de un vino joven que no ha recibido crianza, mientras que si el ribete es intenso y posee coloración, podremos saber que el vino ha sido envejecido durante un tiempo.

Cuando nos encontremos delante de un vino, hay que intentar traducir en palabras lo que vemos en él, y para ello será muy útil seguir el siguiente esquema e ir analizando el vino paso por paso y definiendo cada una de las características.



Una vez analizada la Fase Visual, el siquiente paso es clasificar el vino según sus características olfativas, fase de la que hablo en el siguiente enlace. Aprenderás la forma más sencilla, práctica y divertida de catar un vino.