vinetur

Aprende a catar vinos en 3 pasos

miércoles 18 de agosto de 2021

ESCRITO POR VILMA DELGADO

La degustación es un proceso sensorial complejo que apela a varios sentidos: la vista, el olfato, el gusto, el oído y... el sentido común. Por eso es conveniente seguir un orden para apreciar todas sus características.

La **cata de vinos** busca examinar ese proceso sensorial, sentido a sentido, para tener una imagen fiel o aproximada del vino que vamos a consumir. Para ello se sigue un procedimiento en tres fases que veremos a continuación:

Fase visual



La **fase visual** es la que nos aporta información relacionada con el **aspecto del vino**. En ella se juzga la limpidez, el color (que puede variar según la variedad de uvas, el procesado y el tipo de crianza), la fluidez, la liberación de gas, el sonido al caer en la copa o el contenido alcohólico.

Hay diferentes términos empleados durante esta parte de la cata. Son los siguientes:

- **Limpio y brillante.** Los vinos de calidad deben ser brillantes, sin sustancias en suspensión ni turbidez.
- **Velado, turbio.** Es lo contrario a un vino limpio y denota siempre problemas en el vino.
- **Color amarillo.** En los vinos blancos, se debe a las flavonas que aumentan con el envejecimiento. Los jóvenes son pálidos (tonos pajizos, verdosos o amarillo limón); al envejecer, los tonos se vuelven más dorados o ambarinos, como los generosos.
- **Color rosado.** Los rosadis jóvenes presentan colores azulados o de frutas rojas (fresas o frambuesas) y al envejecer, pierden la viveza del color y adoptan tonos anaranjados.
- **Color rojo.** Los tintos jóvenes tienen tonos violáceos (con notas azuladas); según envejecen se vuelven más rojos, con tonos granate, rojo cereza o picota; un vino de larga maduración da lugar a los colores ladrillo o teja.
- **Untuoso, graso, glicérico.** Estos términos hacen referencia a la fluidez del vino, que suele estar relacionada con la mayor o menor presencia de alcohol. Se observa al agitarla copa; de menos a más, un vino puede ser: fluido, glicérico o untuoso.
- **Capa.** Se usa en los tintos para referirse a la intensidad de color. Los de poca intensidad son los que tienes una capa baja. Un vino casi opaco, de color oscuro, será un vino de capa alta.
- **Rosarios verticales.** Es una sucesión de burbujas que sube desde el fondo de la copa hasta la superficie. Se produce en vinos gasificados.

Fase olfativa



En esta fase se detectan los **aromas del vino** mediante dos vías: la **vía directa** , cuando se aspira por la nariz, y la **retronasal**, cuando el olor asciende por la boca hacia las fosas nasales.

Un primer examen consiste en acercar la copa a la nariz y olfatear. Descubriremos si el vino tiene algún olor sospechoso, como a moho o vinagre. En segundo lugar, tras unos movimientos circulares con la copa, se liberan los aromas secundarios y terciarios, y podremos identificar cientos de aromas diferentes.

Los términos de cata que se emplean en esta fase son los siguientes:

- **Aromas francos.** Es la ausencia de olores no deseables en el vino, entre los que destaca el olor a vinagre, por picado del vino, el de corcho (tricloroanisol), etc.
- **Aromas intensos.** La intensidad aromática es una característica notable de los vinos y depende de factores como el tipo de uva o el proceso de elaboración. Puede ser débil, media o intensa.

Matices aromáticos. Son los que se perciben al oler un vino:

- **A copa parada** se perciben los aromas primarios típicos de las variedades de uva empleadas: aromas florales (rosas), vegetales (hinojo) o afrutados (fruta tropical, manzana verde, fruta de hueso, terpénicos);
- **Al agitar la copa** nos encontramos con aromas más evolucionados que aportan información del proceso de elaboración: aromas a especias (vainilla, canela, pimienta), a madera (madera, resina, humo) o tostados (cacao, pan tostado, café).

Se juzgará, en primer lugar, la intensidad aromática de un vino, es decir, la cantidad de sustancias volátiles presentes en él, que dependerá de las variedades de uva empleadas, del proceso de producción y de la crianza de los vinos. Seguidamente se valorará su franqueza, que viene dada por la ausencia de olores no deseados, que pueden ser el olor a corcho, a vinagre, etc. Finalmente, la calidad vendrá determinada por el conjunto de características positivas encontradas en la fase olfativa.

Fase gustativa



Después de apreciar el aspecto y el aroma del vino, llega el momento de **degustarlo**. En esta fase de cata se distinguen tres pasos:

- **Ataque.** Durante esta primera fase se observa la temperatura del vino, la presencia de burbujas, mediante un picor o cosquilleo en la lengua, el sabor dulce y la textura que produce el glicerol.
- **Evolución.** El vino debe ser movido por toda la boca, para percibir todos los sabores y los aromas retronasales. Disminuyen los sabores dulces que dan paso a los ácidos y amargos.
- **Retrogusto o persistencia.** Una vez tragado el vino (o escupido), se perciben durante un tiempo las sensaciones que haya causado. Según esa persistencia, tendremos vinos cortos, medianos, largos o muy largos.

En la fase gustativa se emplean una serie de términos que conviene conocer:

- **CO2.** Su presencia se percibe en la boca, pese a no verse las burbujas en la copa, mediante un ligero picor en la lengua.
- **Seco.** La sequedad de un vino viene caracterizada por la ausencia de azúcares, por lo tanto, un vino seco en boca es un vino sin dulzor.
- **Abocado, goloso.** Se asocia a sensaciones dulces en boca.
- **Cálido.** No tiene que ver con la temperatura del vino, sino con el alcohol presente. Un vino cálido es un vino con importante graduación alcohólica.
- **Fresco.** Es una característica de los vinos jóvenes, sencillos y con retronasales afrutados.
- **Ligero.** Son vinos con poco cuerpo, lo contrario a carnoso.
- **Carnoso, corpulento.** Sensación ligada al cuerpo del vino, caracterizado por la presencia de glicerol y de extracto seco.
- **Untuoso, glicérico, graso.** Es la sensación grasa que tiene un vino en la boca, los vinos untuosos son densos y poco fluidos en la boca.
- **Astringente, aristas tánicas.** La astringencia es una sensación de aspereza y sequedad producida por los taninos del vino. Si destaca en la cata, es un claro defecto.
- **Persistente en boca.** Habla de la intensidad de las sensaciones que permanecen en la boca después de tragar el vino. Es un aspecto positivo.

- **Retronasales.** Son los aromas del vino que se perciben en la nariz a través del paladar cuando se bebe el vino. Los matices de estos aromas se corresponden con los descritos en la fase olfativa.
- **Equilibrado.** Es un vino en el que todos sus matices se encuentran perfectamente conjuntados sin destacar ninguno de ellos.

Atendiendo a estas características, la fase gustativa de una cata debe fijarse en la intensidad de los sabores, su franqueza o su persistencia.

La intensidad hace referencia al "cuerpo" del vino, caracterizado por los sabores y el extracto del mismo (sustancias sólidas); es decir, de su grado alcohólico, extracto seco y sustancias sápidas: cuanto más cuerpo tiene un vino, mayor suele ser la graduación.

La franqueza, como en la fase olfativa, determina la ausencia de sabores extraños. Y la persistencia se refiere a las sensaciones que se mantienen en la boca una vez tragado el vino. Cuanto más larga e intensa sea, mejor. Eso sí, debe ser equilibrada y desprovista de acidez o amargor.