vinetur

Iniciación a la cata de vinos

martes 17 de marzo de 2020

Como muestra la Figura 4, se eleva la copa y se mira al trasluz, el vino ha de mostrarse transparente, cristalino y sin partículas flotando.

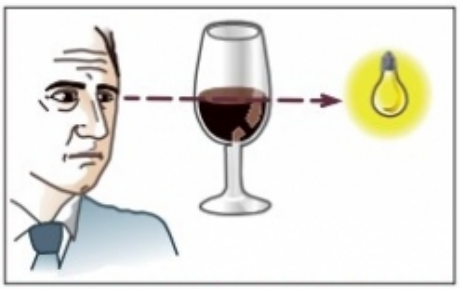


Figura 4. Observación de la limpidez de un vino.

Brillantez

Capacidad que presenta el vino para reflejar la luz. Se observa dicha cualidad en los vinos blancos y rosados. La Figura 5 representa la forma de efectuar su observación.

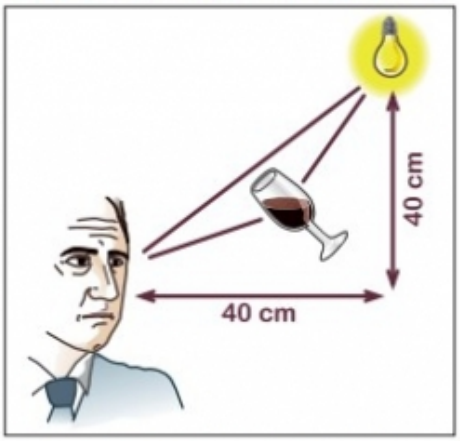
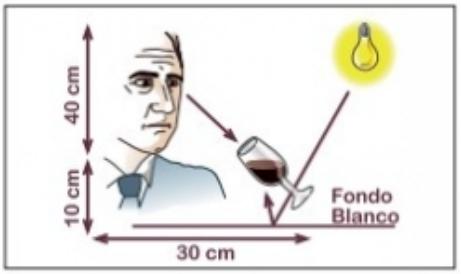


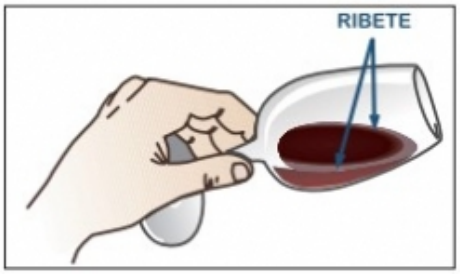
Figura 5. Observación de la brillantez de un vino.

Color:

La apreciación del color proporciona la información sobre el cuerpo, la edad y el estado del vino, poniendo especial atención en dos aspectos fundamentalmente:

- **Intensidad del color** (cantidad de color) da idea del cuerpo del vino. Esta apreciación se realiza solamente en vinos tintos, inclinando la copa hacia nosotros y observando su parte central (Fig. 6). Si al colocar el dedo índice debajo de la copa, hay dificultad de observar la forma del dedo, entonces el vino tiene capa alta y, en caso contrario, (si la forma del dedo se apreciaría claramente) el vino es de capa baja.
- **Matiz** indica el grado de evolución de un vino, es decir, su edad. Se observa en la parte superior del vino que corona con el cristal, denominado "disco", "menisco" o "ribete" (Fig. 7).





La cata del vino parece un acto aparentemente lejano y reservado a unos pocos expertos, con paciencia, tiempo y dedicación. El conocer y apreciar un vino es abordable por todo el mundo.

A la hora de catar un vino, es necesario utilizar un lenguaje que permita describir, con exactitud, una percepción sensorial (vista, olfato y gusto). Por ello, inicialmente es necesario diferenciar entre los términos catar y beber:

Catar: Consiste en degustar con atención el vino, apreciando y expresando sus virtudes y defectos.

Beber: Es el acto reflejo, con el cual saciamos una necesidad fisiológica: la sed.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN
LA CATA

1. Condicionamientos y autosugestión del catador
2. Condicionamiento por la apariencia
3. Condicionamiento por la persuasión
4. Condicionamiento por las costumbres
5. Reglas prácticas para la cata
6. Entorno
7. Catador
8. Servicio de los vinos
9. Técnica de cata
10. Fase visual
11. Fase olfativa
12. Fase gustativa
13. Cata de Blancos
14. Cata de Rosados
15. Cata de Tintos
16. Cata de Tintos de Crianza