vinetur

¿Cómo salir airoso cuando te dan a probar vino en un restaurante?

viernes 1 de julio de 2022

ESCRITO POR VILMA DELGADO



¿Problemas sobre **cómo catar un vino**? No pretendemos convertir a nadie en un sumiller de relumbrón con la lectura de este *post*. La degustación vinícola es una liturgia seria y exigente. Sin embargo, sí queremos aportar algunas herramientas útiles para **parecer un profesional del vino** cuando aceptemos una botella en un restaurante. ¿O acaso es mejor quedarse en blanco y no saber cómo actuar?

¿Qué se dice al probar un vino en la mesa?

La cultura del vino exige unos ciertos protocolos y actuaciones litúrgicas al presentar, descorchar y aprobar una botella en un restaurante. El punto de partida es **decidir, sobre la carta, cuál es la botella solicitada**. Ya en este punto, si no hay nadie entendido en el grupo, conviene solicitar la recomendación del profesional.

Sea como sea, el sumiller o camarero la presentará y **descorchará a la vista de todos**. En ese momento, preguntará "¿Quién lo probará?", y alguien tendrá que asumir esa responsabilidad. En realidad, se trata de un pequeño placer, salvo que desconozcamos qué decir y qué hacer en tales circunstancias.

Cómo catar un vino y parecer un profesional del vino: fase visual

Lo primero es **echar un vistazo a la etiqueta**, donde siempre hay información valiosa que podemos utilizar a nuestro favor. Da igual si se trata de un burdeos, un vino nacional o cualquiera de los principales países vinícolas del mundo. El plan de acción ha de ser el mismo.

De entrada, vamos a **observar el corcho**: debe estar limpio, entero y elástico. Si presenta moho o cambios de color por absorción de contenido, tendremos que pedir un cambio de botella. Probablemente, no se haya conservado bien.

Truco: Los corchos más largos y naturales, suelen tapar vinos de alta calidad, ojo, lo cual no quiere decir que en los corchos cortos y aglomerados el vino sea malo.

La **temperatura del vino** ha de ser la adecuada. Aunque claro, si no somos entendidos, no sabremos cuál debe ser. Hay que relajarse al respecto, ya que **lo pone en la etiqueta**. Echamos un vistazo a ese dato para tratar de calcular si está bien y solicitar una camisa o una cubitera para mantenerla así.

Truco: el vino siempre debe estar frío, rosados, blancos y espumosos más que los tintos, pero siempre fríos. Ningún vino debe servirse a "temperatura ambiente". Toca la botella con la mano antes de que te sirvan, y si la notas templada pide una cubitera con hielo.

A continuación, **miramos el color**. Recomendamos colocar la copa, con una inclinación de unos 45 grados, sobre un fondo blanco, para comparar tonalidades. ¿Lo vemos marrón? Mala señal. Los tintos jóvenes muestran matices rubíes, cerezas y brillantes. Los anaranjados o granates reflejan mayor envejecimiento. Pero si está amarronado o papel cebolla, y apagado, puede que el vino esté en declive. En los blancos los jóvenes tendrán colores verdosos o pálidos si son jóvenes, y más dorados o amarillos si tienen crianza, pero nunca deben estar ocres y apagados.

Ahora, en el caso de los tintos, ponemos los dedos detrás de la copa y si podemos verlos claramente tras el líquido, lo denominaremos de **capa baja** o poco cubierto. En caso contrario, hablaríamos de **capa alta** o muy cubierto. Esto no afecta a la calidad, simplemente nos indica si es un vino con mucho cuerpo, mucho tanino, muy oscuro o muy cubierto, o bien un vino ligero con menos cuerpo o de capa baja.

Terminaremos la fase visual fijándonos en la **densidad**. Cuanto mayor sea, más graduación y alcohol. Para identificarla, moveremos suavemente el líquido por la copa. Si las lágrimas de vino se deslizan lenta y densamente, la graduación es mayor. Al igual que con la capa, la graduación no afecta a la calidad.

Truco: En todo momento sujetaremos la copa por el tallo o fuste, ya que si lo sujetamos por el cáliz el calor de nuestra mano calentará el vino (y estéticamente es poco elegante).



La fase olfativa

Tenemos que ser prudentes en esta parte para no equivocarnos. Por eso, nos centraremos sobre todo en qué hacer, no tanto en **qué se dice al probar un vino**. Para empezar, sin agitar la copa, introducimos la nariz y olemos. Percibiremos los aromas primarios, que nos evocan a fruta y flores normalmente. Después, agitaremos la copa: al mezclarse con el oxígeno, desprenderá nuevos aromas, llamados secundarios, son los que proceden de la elaboración, especialmente de la fermentación, y nos recordarán a un sinfín de aromas especialmente los incluidos en panadería y lácticos, como la mantequilla. Aún falta una tercera acción: agitar con más brío para oxigenar más y generar los aromas terciarios o *bouquet*, en caso de que los haya, apreciables solo por expertos y en los que es mejor no meterse. En estos aromas los que tienen la nariz más adiestrada suelen encontrar aromas a cuero, chocolate, regaliz, pimienta... etc., etc.

Los vinos jóvenes predominan mayoritariamente los primarios, y a medida que envejecen se vuelven más complejos y van mostrándose los secundarios y terciarios.

Truco: Vamos a ser prudentes y, salvo que hayamos leído la etiqueta, no nos creceremos en la descripción de esta parte. Como mucho, mencionaremos **matices frutales o florales**, que casi siempre los hay.



Proceso gustativo

Ahora sí, nos toca beberlo. Hay que ser cuidadoso, ya que el protocolo exige **dar un sorbo mínimo y pasearlo por la boca antes de tragarlo**. En esta fase, nos tendremos que concentrar en tres aspectos: el equilibrio, la suavidad y la persistencia, que veremos a continuación.

Cuando nos gusta, porque deja un sabor agradable en la boca, basta con decir que es **redondo o equilibrado**. En puridad, un vino redondo es aquel que consigue una perfecta conjunción de los cuatro sabores básicos: salado, dulce, amargo y ácido. Es decir, si notas por ejemplo demasiada acidez o mucho amargor (tanicidad) el vino está descompensado, no está equilibrio. No debe haber ningún pico gustativo que desentone.

Truco: los vinos equilibrados se tragan con facilidad, e incluso piden beber más, los vinos con alguna descompensación piden mantenerlos en boca, como si no los quisieras tragar a la primera, para que la boca produzca saliva que se ocupe de anular el exceso de acidez o amargor.

También debemos fijarnos en la **textura**. ¿Se percibe suave, sedoso o untuoso? Eso es positivo. Por el contrario, cuando lo notamos excesivamente astringente o rugoso, que te dejan las encías y la boca seca como una lija, será un mal indicador. Si todo está bien, podemos definir la experiencia con términos como seda, satén o terciopelo.

El siguiente paso es tragarlo, expulsar aire por la nariz y concentrarnos. A esto se le llama **fase retronasal**. Nos centraremos en el gusto final que deja el vino. Los hay cortos o poco persistentes, el sabor en boca dura menos de dos segundos, o persistentes y largos, capaces de durar hasta doce segundos. La persistencia es clave en los buenos vinos, es decir, después de haberlo tragado ¿no notas nada o por el contrario el sabor permanece en tu boca durante varios segundos e incluso te revela nuevos sabores y aromas?. Los buenos vinos dejan un sabor agradable en la boca después de haberlos tragado que dura varios segundos, y cuanto más tiempo (más largos) y mejor son. Por eso, después de haberlo tragado no des tu veredicto inmediatamente, comprueba que tal sabor te deja en boca ¿es agradable y duradero?

Finalmente si el vino cumple estos tres aspectos gustativos que acabamos de ver: equilibrio, suavidad y persistencia, especialmente el de equilibrio, podremos dar el visto bueno.

En definitiva, tener claro **cómo catar un vino** no precisa ser un especialista en su degustación. Basta conocer el ritual y algunas palabras clave para parecer un profesional del vino en la mesa. Sin excesos, quedaremos muy bien y además beberemos mejores vinos.