vinetur

¿Cómo aprender a catar vinos?

lunes 20 de febrero de 2023

ESCRITO POR VILMA DELGADO



El vino está más de moda que nunca, su consumo se ha disparado en el último año alcanzando las mayores ventas de la historia en todo el mundo. Por ello no es de extrañar que cada vez son más las personas que deciden pasar de beber vino a comenzar a comprenderlo mejor e iniciarse en la cultura de esta bebida milenaria.

Para ello el punto de partida inicial y principal que debe hacer todo aficionado que desee profundizar en esta bebida es, como hemo dicho, pasar de beberlo a conocerlo, es decir, catar el vino.

Beber es ingerir el líquido sin prestar atención a él, catarlo es analizarlo conscientemente con todos nuestros sentidos y, en especial, con la vista, el olfato y el gusto.

Aprender a catar vinos requiere práctica y dedicación, pero hay algunos consejos y estrategias que pueden ayudar a desarrollar esta habilidad.

12 recomendaciones para aprender a catar vinos

1. **Aprender sobre los componentes del vino:** Antes de comenzar a catar vinos, es importante tener un conocimiento básico de los componentes del vino y su elaboración, como la uva, la viticultura, el proceso de elaboración, el envejecimiento y el embotellado. Esto ayudará a comprender mejor los diferentes sabores, aromas y texturas del vino.
2. **Practicar la cata de diferentes vinos:** Es importante probar diferentes tipos de vino para familiarizarse con los diferentes sabores, aromas y texturas. Es recomendable comenzar con vinos simples y luego progresar a vinos más complejos y sofisticados.
3. **Aprender el lenguaje del vino:** Puede parecer algo difícil e intimidatorio, pero no es más que un lenguaje como cualquier otro que lo único que requiere es de traducción de palabras o términos.
4. **Aprender a servir el vino:** Mucho antes de comenzar a catar el vino resulta básico e imprescindible servir correctamente el vino, ya que, de hacerlo de manera incorrecta cambiará totalmente la percepción que tengamos de él. Esto incluye: almacenar y tratar las botellas, la temperatura de servicio, la aireación o el llenado de copas.
5. **Utilizar una copa adecuada:** Utilizar una copa adecuada es importante para evaluar correctamente el aroma y el sabor del vino. Las copas deben ser limpias, transparentes y tener un tamaño adecuado para permitir una evaluación adecuada del color y aroma. En Vinetur tienes muchos artículos sobre este tema.
6. **Aprender a observar visualmente el vino:** Antes de probar el vino, es importante observar su aspecto visual, incluyendo su color, brillo y claridad.

7. **Aprender a oler el vino:** A continuación, se debe oler el vino para detectar los diferentes aromas. Es recomendable utilizar la nariz y no respirar por la boca para poder detectar los diferentes aromas.
8. **Probar el vino:** Finalmente, se debe probar el vino, prestando atención al sabor, la textura y la estructura del vino. Es importante mantener el vino en la boca y dejar que los sabores y la textura se desarrollen antes de tragar.
9. **Formarte:** Asistir a clases de cata de vinos o eventos enfocados en vinos para aprender de los expertos y desafiar a tu paladar.
10. **Practicar:** Cualquier destreza requiere práctica y práctica. Practicar regularmente en eventos o en casa catando vinos de diferentes regiones, variedades y añadas.
11. **Llevar un registro:** Salvo que seas superdotado, es difícil acordarse de todo lo que vas probando, por ello tomar notas de cada vino catado puede ayudar a recordar las características de cada uno y a mejorar la capacidad de evaluación y comparación. Puedes ayudarte de aplicaciones y herramientas online para ello.
12. **Comparar diferentes vinos:** Una buena manera de desarrollar la habilidad de catar vinos es comparar diferentes vinos para evaluar las diferencias en sabor, aroma y textura. Llevar un registro de vinos, como hemos visto en el punto anterior, te ayudará en ello.

En general, la práctica y la dedicación son esenciales para aprender a catar vinos. Con tiempo y esfuerzo, se puede desarrollar una habilidad para apreciar y disfrutar mejor de los vinos.



¿Por qué la cata de vinos se divide en tres etapas?

La cata de vinos se divide comúnmente en tres etapas, que son la fase visual, la fase olfativa y la fase gustativa. Cada etapa se enfoca en un aspecto diferente del vino y ayuda a los catadores a evaluar su calidad y características.

La primera etapa, la fase visual, se refiere a la apariencia del vino. Durante esta etapa, se examina el color del vino, su claridad y brillo, y también se observan las lágrimas o piernas que se forman en la superficie de la copa cuando se gira el vino. Estos aspectos pueden proporcionar pistas sobre la edad, el cuerpo y la concentración del vino.

La segunda etapa, la fase olfativa, implica la evaluación del aroma del vino. Se examina la intensidad, la complejidad y la calidad del aroma, y se buscan notas de frutas, flores, especias, hierbas u otros aromas que puedan estar presentes. Estos olores pueden indicar la variedad de uva, el origen y el proceso de elaboración del vino.

La tercera etapa, la fase gustativa, implica la evaluación del sabor del vino. Se evalúa la dulzura, acidez, amargura, cuerpo y final del vino en la boca. También se busca la presencia de sabores frutales, especiados, herbáceos o terrosos en el vino. Esta etapa también permite evaluar la calidad y equilibrio general del vino.

En conjunto, estas tres etapas proporcionan una comprensión completa de la calidad y las características del vino y ayudan a los catadores a evaluar y comparar diferentes vinos.