vinetur

5 tipos de cata para disfrutar del vino

Cinco formas de degustar con experiencia

jueves 4 de enero de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Juntarse con amigos y organizar distintos tipos de catas es un verdadero plan que no solo garantizará el disfrute sino el aprendizaje del mundo del vino.

Cata a ciegas

Para muchos es la mejor forma de probar un vino, ya que probarlo con la etiqueta al descubierto -y de esta forma conocer la variedad, la bodega, el terruño, la añada, el precio, etc.- siempre generará un impacto en la percepción del vino ya que con toda la información que nos da la etiqueta podemos dejarnos influenciar. Es cierto que una cata a ciegas requiere una mayor organización, ya que se deben tapar y numerar las muestras, pero es algo que podemos realizar de forma sencilla en casa con alguna bolsa de papel o tela o sino se pueden tapar con hojas pegadas alrededor de cada botella. Eso sí, siempre tendrá que haber un responsable de la cata ya que esa persona deberá organizar las muestras y apuntar cuál es cada una de las etiquetas que se degustarán.

¿Por qué vale la pena toda esta organización? Porque probar vinos a ciegas nos ubica en un lugar de desconocimiento en el que los preconceptos y gustos quedarán a un lado ya que al no saber nada no podremos estar influenciados pormarca, etiqueta, orígenes geográficos, variedades o métodos de elaboración. Y si queremos ir un paso más allá y no queremos que ni el color del vino nos influencie podemos realizar la cata en copas negras.

Cata vertical

En este tipo de cata el objetivo es probar una misma etiqueta de vino, pero de distintas añadas. Así, la cata vertical invita a disfrutarla evolución del vino, para ver cómo se comporta durante las distintas añadas y cómo fueron las distintas cosechas.

Más allá que en general las bodegas realizan este tipo de cata para analizar el comprpotamiento de sus vinos a través de los años, uno las puede realizar en casa para catar la misma etiqueta de distintos años una al lado de otra y así apreciar si hubieron cambios en los corte del vino, en el tiempo que se ha criado sobre lías, en el tiempo de crianza en barrica y, por supuesto, debido a las diferencias climáticas entre los distintos años.

Para este tipo de cata el orden puede ser muy subjetivo, aunque en general se recomienda comenzar por la añada más antigua y terminar con la más reciente.

Cata horizontal

Es básicamente cualquier tipo de cata ya que se puede organizar con distintas variables que pueden englobar atributos en común o no de los vinos seleccionados.

Entonces, ¿de qué hablamos cuando hablamos de una cata horizontal? Básicamente de una cata en la que podemos degustar vinos de la misma añada, de la misma variedad de uva, de la misma denominación de origen, etc. La cantidad de etcétera es realmente infinita ya que este tipo de cata busca comparar idealmente al menos tres vinos entre sí para apreciar las diferencias que se pueden hallar en cada uno, si es que los vinos elegidos tienen alguna característica en común.

Por eso, la cata horizontal es la más elegida para destacar las diferencias que aportan los variados métodos de vinificación de una misma cosecha en diferentes zonas o para apreciar el impacto del terroir en la misma variedad de uva.

Cata maridaje

Es la cata que los consumidores suelen realizar al disfrutar un vino con una comida, ya que como suele afirmar María Isabel Mijares, excepto los profesionales y los borrachos, la gente normal toma vino mientras come. Así, la cata maridaje es la mejor elección para analizar la expresión del vino al ser combinado con comida. Ya que cada producto y cada elaboración culinaria modifica la percepción del vino en la boca. Por ejemplo, los platos amargos hacen que el vino se perciba más amargo y los ácidos modifican el vino y lo vuelven más afrutado. Entonces este tipo de catas en las que se suele compartir más de un vino con la misma comida, sirven para aprender a disfrutar la sinergia creada entre el vino y la comida.

Cata de copas

Este tipo de cata propone que degustemos el mismo vino en distintos formatos de copas ya que los vinos se expresan de manera distinta según la herramienta de degustación. En estas catas se valora el vino, pero es más importante comprobar cómo

cada copa potencia o minimiza a un vino y modifica la experiencia de catar.