vinetur

El eco del vino ¿usamos el oído en cata?

El papel del oído en la cata de vinos

domingo 13 de julio de 2025

ESCRITO POR JONATHAN RAMOS



Hace entre diez mil y veinte mil años, el ser humano era cazador-recolector. Dependía de la recolección de frutos silvestres y la caza de animales para sobrevivir. Nos organizábamos en grupos para estas actividades, y uno de los animales más codiciados era el mamut. Sin embargo, el mamut era una bestia que podía pesar entre seis y ocho toneladas. En aquel momento, las herramientas no iban más allá de rudimentarias

lanzas o flechas, por lo que la estrategia y, sobre todo, la confianza, eran elementos clave. La estrategia se adquiría con la experiencia, pero la confianza era otra cosa. No era raro que varios grupos se unieran para dar caza a estas bestias, y ahí aparecía el elemento más importante: la confianza grupal.

La confianza no es un invento moderno; fue crucial para la supervivencia de nuestros ancestros, especialmente en tareas de alto riesgo como la caza de un mamut. Para enfrentar a una bestia de 6 a 8 toneladas, cada individuo debía tener fe ciega en el resto del grupo. Pero, ¿cómo se forjaba esa confianza en sociedades sin leyes ni contratos?

La respuesta, por sorprendente que parezca, está en rituales que englobaban el alcohol, la danza y, por supuesto, los cantos.

Es bien sabido que las bebidas alcohólicas poseen un efecto desinhibidor. Esto sucede incluso si su contenido alcohólico es bajo, como ocurría en esas bebidas proto-alcohólicas, fruto de fermentaciones espontáneas de frutos o miel, a las que se les atribuían poderes mágicos o incluso influencias divinas.

Durante estos rituales, el alcohol tenía un papel clave: reducía la ansiedad y fomentaba una sensación de camaradería. Compartir esta bebida era un acto de vulnerabilidad controlada que se completaba cantando y bailando, una prueba social mutua: "Confío en ti al bajar mis defensas, y tú confías en mí al hacer lo mismo".

Estos cantos y danzas generaban sincronía entre los participantes, es decir, empatía y un fuerte sentimiento de pertenencia. Cuando el grupo cantaba y bailaba al unísono, presentaban una poderosa sensación de unidad. Además, al realizar una actividad tan física, liberaban endorfinas, lo que creaba una euforia compartida y reforzaba la creación de lazos sociales. Soportar el cansancio durante estos rituales demostraba compromiso y fiabilidad, algo que se esperaba de cualquier compañero de caza.

Hoy en día ya no salimos a cazar en grupo, ni tenemos que enfrentarnos a bestias de seis u ocho toneladas, salvo que estemos intentando explicarle a alguien la complejidad de un Pinot Noir ancestral mientras insiste en mezclarlo con refresco. Ahí, la batalla por la supervivencia del buen gusto es la más amarga de todas...

Aunque las bestias sean distintas, la esencia del ritual y la búsqueda de la conexión persisten. Y es precisamente en el mundo del vino donde estos rituales se manifiestan de formas sorprendentemente similares, incluso involucrando sentidos que a menudo pasamos por alto. Es por ello que hoy vengo a exponer que el oído también tiene su papel en la cata, quizás no tan determinante como vista, olfato o gusto, pero sí en su ritual.

Como todo ritual, la cata tiene un inicio o preparación. Esto consiste en la apertura y con ella el clásico "pop". Este característico sonido debe ser limpio, no exagerado, sino más bien un susurro. No deseamos llamar la atención, sino suavemente, como si fuera un secreto, decir: "Atento, ya estoy aquí". Un sonido limpio nos abre la puerta a un corcho elástico y bien sellado, que ha cumplido su función, permitiendo una microoxigenación ideal. Si, por el contrario, no encontráramos ese "susurro", o este fuera húmedo o débil, deberíamos prepararnos para la posibilidad de un corcho deteriorado, seco o una posible oxidación del vino.

Adicionalmente, no debemos olvidar el factor psicológico. Ese susurro, ese "pop", está grabado a fuego en nuestro sistema límbico, fruto de años de botellas abiertas, algunas con fascinantes descubrimientos y otras con terribles decepciones. Inconscientemente, nuestro cerebro nos pone en alerta, como a nuestros ancestros cuando se preparaban para cazar esas bestias de ocho toneladas.

Una vez abierta la botella, llegamos a la fase del servicio. Aquí la atención es clave: si nos concentramos, podemos oír el sonido del vino al caer en la copa y con ello obtendremos sutiles pistas acerca de su posible densidad. Vinos más densos o glicéricos producen sonidos más "llenos" o "suaves" que los vinos más acuosos. Este punto, aunque sutil, puede convertirse en una herramienta para los oídos más entrenados si aprendemos a escuchar los secretos que el vino nos cuenta. Cuando lo que servimos no es un vino tranquilo sino un espumoso, el sonido de las burbujas puede ayudarnos a generar una idea acerca de su calidad. Un burbujeo fino y persistente nos habla de una buena integración del carbónico. Por el contrario, si el burbujeo es grueso, ruidoso, casi "hirviente", podríamos estar ante un espumoso en decadencia

Finalmente, llegamos a la mejor parte: la socialización. Esta fase inicia con el mágico tintineo de las copas al efectuar el brindis. Obviamente, este sonido no evalúa el vino, pero sí nos prepara psicológicamente para lo que viene. De la misma manera que nuestros ancestros experimentaban un subidón de adrenalina al oír gruñir al mamut viéndose rodeado y a punto de ser atacado, el tintineo de las copas nos prepara para lo que será una agradable experiencia de cata y socialización. Por otro lado, el sonido ambiente es importante: estudios recientes, como los realizados por el psicólogo Charles Spence de la Universidad de Oxford, sugieren que ciertos tipos de música pueden afectar cómo percibimos el vino en cata. Por ejemplo, las notas graves nos harían percibir más cuerpo, mientras que las agudas potenciarán la acidez. Esto viene a demostrar la relación intrínseca entre la experiencia de cata y el sentido del oído.

Si bien es cierto que el oído no tiene una función determinante en la cata de un vino, yo opino que sí la tiene en su ritual. El vino, hoy en día al igual que en la antigüedad, no deja de ser un elemento socializador, y está tan instaurado en nuestra cultura que hasta posee un ritual muy bien definido. Está tan definido e instaurado que nuestro propio subconsciente lo identifica y nos prepara para la experiencia, porque seamos sinceros: ¿quién no ha comenzado a salivar tan solo tras oír el ligero "pff" en la apertura de un Champagne? ¿O quién no ha dejado escapar sin poder reprimir una pequeña sonrisa tras el tintineo de las copas en un brindis? Estoy seguro de que muchos de ustedes, tras leer este artículo, se sentirán como mínimo curiosos y no podrán evitar prestar atención al "pop" de la próxima botella que abran, al sonido del vino al caer en la copa o a la sonrisa de la persona con la que brinden. Así que tan solo me resta por decir una cosa: ¡Salud y buen vino!