vinetur

El análisis organoléptico del vino, un arte que afina los sentidos y revela la calidad

La cata profesional y amateur permite identificar virtudes, defectos y el potencial gastronómico de cada vino

viernes 1 de agosto de 2025



El análisis organoléptico es un método que permite evaluar alimentos y bebidas a través de los sentidos. En el caso del vino, este proceso se conoce como cata y requiere atención, experiencia y formación. La cata no consiste solo en beber, sino en

analizar el vino con la vista, el olfato y el gusto para conocer sus características y calidad. Los profesionales del sector utilizan este método para valorar vinos en concursos, bodegas o restaurantes, pero también es una práctica que puede aprender cualquier persona interesada en el mundo del vino.

La cata de vinos se divide en tres fases principales: visual, olfativa y gustativa. Cada una de ellas aporta información diferente sobre el producto y ayuda a formarse una opinión completa sobre su estado, origen y potencial.

La fase visual es la primera. Se realiza observando el vino en una copa transparente y lisa, preferiblemente sobre un fondo blanco para no alterar la percepción del color. El catador primero mira el disco superior del vino desde arriba y después inclina la copa a la altura de los ojos para observar el color de fondo y el ribete exterior. En esta fase se analizan cuatro atributos: transparencia o limpidez, brillo, fluidez o textura, burbujas (en caso de espumosos) y color.

La transparencia indica si el vino está limpio o tiene partículas en suspensión. Un vino limpio y brillante suele estar bien elaborado. El brillo se asocia a la acidez; los vinos blancos y rosados jóvenes suelen ser más brillantes por su mayor acidez. Un vino apagado puede indicar baja acidez y falta de frescura.

La fluidez o textura se observa al girar la copa. Si las gotas que caen por las paredes son densas y lentas, el vino tiene más glicerol y puede ser más graso o glicérico. Los vinos dulces pueden mostrar una textura similar al jarabe.

Las burbujas son importantes en los espumosos. Un desprendimiento regular y abundante de burbujas finas indica buena calidad. Las burbujas gruesas o irregulares pueden señalar una crianza corta o defectuosa. En vinos tranquilos, la presencia de burbujas suele ser un defecto salvo en algunos blancos y rosados jóvenes donde se busca un leve resto de carbónico para aportar frescura.

El color es uno de los parámetros más informativos. Depende de la variedad de uva, el método de elaboración, la crianza y la conservación. El color del fondo, el ribete y los reflejos aportan datos sobre la edad del vino y su evolución. Por ejemplo, los tintos jóvenes presentan colores intensos con ribetes violáceos; al envejecer adquieren tonos

rubíes con bordes teja o marrones. Los blancos jóvenes son amarillos pálidos con reflejos verdosos; con el tiempo se vuelven dorados o ambarinos. Los rosados jóvenes son brillantes e intensos pero pierden viveza rápidamente.

La segunda fase es la olfativa. El olfato es fundamental porque gran parte de las sensaciones que atribuimos al sabor provienen realmente del aroma. El sentido del olfato funciona a través de moléculas volátiles que llegan a los bulbos olfativos por dos vías: directa (al inspirar por la nariz) e indirecta (vía retronasal al espirar tras tragar o mantener el vino en boca).

En esta fase se recomienda evitar interferencias externas como olores ambientales fuertes o copas mal lavadas. El primer paso es acercar la copa a la nariz sin agitarla para captar los aromas primarios, que proceden directamente de la uva y suelen recordar a flores o frutas frescas. Después se agita suavemente la copa para liberar los aromas secundarios, originados durante la fermentación (levaduras, panadería, notas lácticas). Finalmente se deja reposar unos segundos para percibir los aromas terciarios o bouquet, que aparecen tras la crianza en barrica o botella (tostados, vainilla, frutos secos).

El léxico olfativo distingue entre nariz (conjunto global de olores), aromas (procedentes de uva y fermentación) y bouquet (procedente de crianza). Los aromas primarios suelen ser florales o frutales; los secundarios recuerdan a panadería, mantequilla o bosque; los terciarios evocan madera, tabaco, especias o frutos secos.

Los vinos blancos suelen presentar aromas a manzana, cítricos, melocotón o flores blancas si son jóvenes; si han pasado por barrica pueden recordar a vainilla, frutos secos o cacao. Los rosados muestran notas a fresa, frambuesa o caramelo; los tintos jóvenes evocan frutas rojas maduras como cereza o mora mientras que los criados en roble suman matices tostados o especiados.

Existen también olores negativos que penalizan un vino: azufre excesivo (olor a cerilla), hidrocarburos (maquinaria), suciedad (depósitos mal lavados), oxidación (olor rancio), corcho (moho procedente del tapón) o aromas cerrados que desaparecen al airear el vino.

El olfato puede educarse practicando con diferentes olores cotidianos e identificándolos hasta ampliar progresivamente el repertorio aromático personal.

La tercera fase es la gustativa. Consiste en llevarse el vino a la boca para analizarlo mediante las papilas gustativas situadas principalmente en la lengua. Aunque solo existen cuatro sabores básicos (dulce, salado, ácido y amargo), en boca intervienen también las sensaciones táctiles (cuerpo, temperatura, textura) y aromáticas por vía retronasal.

Para realizar correctamente esta fase conviene tomar un sorbo suficiente para impregnar bien toda la boca (unos 7-8 ml). Se recomienda moverlo por toda la cavidad bucal para percibir todas las sensaciones posibles antes de tragarlo o escupirlo si se trata de una cata profesional.

En boca se valoran tres dimensiones: gustativa (sabores básicos), aromática (recuerdos por vía retronasal) y táctil (cuerpo, volumen, temperatura). El cuerpo depende del extracto seco del vino; un vino puede sentirse carnoso o ligero según su composición. La textura puede ser suave como terciopelo o áspera si contiene muchos taninos.

El análisis gustativo sigue tres pasos: entrada o ataque (primeras sensaciones al entrar en boca), evolución o paso de boca (cómo cambian las sensaciones mientras permanece en boca) e impresión final (sensaciones tras tragarlo). Los vinos jóvenes suelen tener una entrada potente con sabores frutales intensos pero menos persistentes; los vinos envejecidos muestran suavidad y complejidad aromática con recuerdos más duraderos.

La persistencia final es importante: un buen vino deja un recuerdo largo y agradable tras ser ingerido. Si el recuerdo desaparece rápido se habla de un vino corto; si permanece largo tiempo se considera largo en boca.

El análisis organoléptico requiere práctica constante para afinar los sentidos e interpretar correctamente cada fase. La cata sistemática ayuda a identificar virtudes y defectos del vino así como sus posibilidades gastronómicas. Conocer las fases de la cata permite disfrutar más plenamente del vino y comprender mejor su origen y elaboración.