

CATA DE VINOS

Catar un vino es distinguir y reconocer, según una técnica y un vocabulario precisos, sus cualidades y sus defectos antes del placer de beberlo. La degustación tiene también por objeto descubrir los escasos defectos que puede tener un vino. Saber catar significa utilizar eficazmente los sentidos para poder interpretar las sensaciones visuales, olfativas, táctiles, y gustativas que forman parte del análisis sensorial. Además, es imprescindible poseer un vocabulario que permita describir estas sensaciones.

CÓMO ORGANIZAR UNA CATA

Las catas entre aficionados o profesionales siguen las mismas reglas.

HORA ... Preferentemente antes de las comidas; a las 11 h o a las 18 h.

LUGAR ... Sin olores parásitos (de cociones, de humo de tabaco, de perfume..); utilice un fondo blanco simple para facilitar el examen visual. La luz diurna es ideal, pero si se emplea luz eléctrica, las bombillas normales van mejor que las lámparas fluorescentes.

DECANTACIÓN ... Es preciso decantar los vinos tintos con posos para eliminarlos, o simplemente para airearlos si son jóvenes.

PRESENTACIÓN ... Sirva los vinos a la temperatura recomendada. Para las catas "a ciegas", habrá que ocultar las botellas y darles un número.

ORDEN ... No hay un orden perfecto pero, en principio, los blancos van antes que los tintos, los secos antes que los dulces, los ligeros antes que los concentrados y los simples antes que los complejos.

COPAS ... Véase DECÁLOGO (COPA ADECUADA PARA CADA VINO), Hace falta una copa por persona para una cata de pie y una copa para cada vino en una degustación "sentados".

ESCUPIDERAS ... Recipientes individuales para las catas "sentados" y recipientes comunes en otros casos, que pueden ser cajas de cartón o cajas de vino forradas de plástico y llenas hasta la mitad de serrín.

PAN TOSTADO ... Se usa para limpiar el paladar, al igual que el agua.

Etapas de la cata (Mirar, Olfatear y Degustar).

EL ASPECTO Y EL COLOR DEL VINO (MIRAR)

Aunque menos importante que el aroma y el sabor del vino, el análisis visual sirve para obtener algunos datos esenciales sobre su concentración y madurez.

EL ASPECTO ... Es importante observar el vino sobre un fondo blanco.

LA LIMPIEZA ... Verifique que el vino esté limpio y brillante, ni velado ni turbio. Si su capa está apagada, tiene todas las probabilidades de resultar apagado en boca.

EL COLOR ... Observe el color, con sus matices y su densidad. El color de un blanco, ¿ es pálido o dorado ? . El tinto ¿ es de color rubí, rosa pálido o teja ? . Una capa de color denso, casi opaco, corresponderá a un tinto de gran concentración.

EL COLOR DEL BORDE DEL DISCO ... La parte superior del vino vertido en una copa se denomina "disco". El borde de este disco revela el estado de evolución del vino. Cuanto más añejo o listo para beber se encuentre un vino, más pardusco o de tonalidades ladrillo será el borde del disco.

LOS VINOS BLANCOS ... Van adquiriendo color en el curso de su envejecimiento, evolucionando del tono amarillo pálido de su juventud hasta el color amarillo pajizo, dorado o ambarino.

LOS VINOS TINTOS ... Van perdiendo su color "rojo" a medida que envejecen. De jóvenes, se ofrecen con frecuencia una capa rojo púrpura; en el curso de su evolución, adquieren tonos rubí y granate, hasta llegar a los matices de caoba característicos de los vinos añejos.

LA FLUIDEZ ... Haga girar el vino en la copa, después de examinarlo delante de una fuente luminosa. Una pequeña cantidad de vino se adhiere a la copa antes de formar las "lágrimas", "piernas" o "perlas". Cuanto más rico sea el vino en contenido tánico y graduación alcohólica, más marcadas serán estas lágrimas, lo que da una idea sobre su concentración.

LA NARIZ DEL VINO (OLFATEAR)

El olfato es el sentido más importante en la apreciación y el placer del vino, ya que buena parte de lo que "saboreamos" simplemente se "huele".

LA NARIZ ... En un sentido general se denomina "nariz" al conjunto de los olores de un vino. También se usan "aroma" y "buqué" aunque, desde un punto de vista técnico, se refieren a diferentes características.

EL AROMA ... Este término designa los olores que provienen de la transformación de las uvas por la fermentación (olores frescos y afrutados que se encuentran principalmente en los vinos jóvenes).

EL BUQUÉ ... Designa los olores cuyo desarrollo es resultado de la crianza de los vinos en bodega de roble o de su envejecimiento en botellas. Los términos "cerrado" y "poco expresivo" se utilizan para describir vinos que no desprenden todavía demasiado aroma, pero que en opinión del catador se irán haciendo más expresivos con la edad.

COMO OLER EL VINO ... Hay que oler el vino antes de hacerlo girar en la copa, a continuación imprimir un movimiento giratorio y aspirar de nuevo justo después, mientras el líquido se detiene.

Generalmente se advertirá una notable diferencia entre ambos "golpes de nariz".

EL VOCABULARIO ... Existe un gran número de términos para describir las impresiones olfativas. Así pues, los aromas del vino se clasifican en estos tipos principales.

FLORALES ... Rosa, violeta, jazmín, azahar.

ESPECIADOS ... Pimienta, clavo, regaliz, anís.

FRUTALES ... Limón, pomelo, grosella, cereza, manzana, melocotón, albaricoque, pera, melón, piña, litchi.

VEGETALES ... Paja, maleza, heno, hierba, espárrago, aceituna.

ANIMALES ... Almizcle, cuero, piel o lana húmedas.

BALSÁMICOS ... Resina, pino, roble, cedro.

EMPIREUMÁTICOS ... Pan tostado, café, caramelo, alquitrán, ahumado.

QUÍMICOS ... Levadura, azufre, esmalte de uñas, vinagre, plástico.

MINERALES ... Creta, suelo volcánico, tierra, aceite, petróleo, gasolina.

OTROS ... Nuez, miel, mantequilla.

EL SABOR Y LA TEXTURA (DEGUSTAR)

Antes de la degustación, hay que pensar en cómo se perciben los diferentes sabores.

EL PALADAR ... La lengua distingue los cuatro sabores primarios : dulce, ácido, amargo y salado.

LOS VINOS BLANCOS ... Tienden hacia aromas de cítricos y de otras frutas : limón, naranja, pomelo, melocotón, pera, albaricoque, manzana, así como algunas veces melón, grosella o litchi.

LOS VINOS TINTOS ... Evocan sobre todo los frutos rojizos : cerezas, ciruela, grosella, frambuesa, fresa, mora.

EL TACTO ... Otras sensaciones que se perciben "en boca" son táctiles : cuerpo, astringencia, temperatura, burbujas de gas carbónico.

EL CUERPO ... Este término describe la sensación táctil que produce en el paladar el vino.

LA ASTRINGENCIA ... Término utilizado para describir una sensación de sequedad y de causticidad en las encías, la lengua y el paladar, por efecto de los taninos del vino.

LA TEMPERATURA ... La temperatura adecuada realza la expresión de un vino, mientras que una temperatura de servicio demasiado fría o demasiado alta puede fácilmente desfigurar el buqué y el sabor.

LA EFERVESCENCIA ... Desempeña un papel importante en la textura de los vinos espumosos; a veces, también es perceptible en los vinos tranquilos un pequeño punto de gas carbónico en la lengua.

LA TEXTURA ... La impresión táctil en su conjunto es un factor de calidad. se compara con frecuencia la textura de un vino con el tacto que ofrecen las telas de diversos materiales: por ejemplo, seda, satén o terciopelo.

EL VOCABULARIO DE LA CATA

He aquí una lista de términos que describen el vino. las palabras señaladas con un asterisco (*) corresponden a los defectos que puede tener el vino.

ÁCIDO / ACIDEZ ... indica la vivacidad y la frescura. Ayuda igualmente a definir y a prolongar las cualidades gustativas. Va acompañado de los calificativos (en relación a su insuficiencia o exceso): plano, blando, tierno, suave, fresco, vivo, redondo, firme, duro, agudo, verde, acidulado, ácido.

AGRESIVO ... Desagradablemente ácido, tánico, con exceso de alcohol.

AGRIO (*) ... Poseen olor a vinagre debido a un exceso de ácido acético, característico del vinagre. Sabor débil y agrio.

AGUJA ... Fina burbuja que tienen algunos vinos que apenas se aprecia a la vista.

AHUMADO ... olor y/o sabor de los vinos de sauvignon blanco, así como de los tintos del norte del valle del Ródano.

ALCOHOL ... Aporta el vino el "peso" que lo caracteriza. Los términos descriptivos (tanto por insuficiencia como por exceso) son : acuoso, delgado, ligero, de cuerpo medio, lleno, amplio, generoso, pesado, alcohólico, espirituoso.

AMABLE ... que se bebe fácilmente.

ARMONIOSO ... Que no presenta características discordantes.

AROMA ... Olores procedentes de la uva y la vinificación.

AROMÁTICO ... Elaborado con variedades de un aroma particular.

ÁSPERO ... Se refiere a una textura falta de fineza.

ASTRINGENTE ... Sensación de sequedad debida a los taninos.

ATERCIOPELADO ... Dotado de una textura suave y agradable.

AUSTERO ... Califica la dureza de un vino con niveles elevados de taninos y acidez, que necesita tiempo para envejecer.

AVELLANA ... Con matices olfativos que suelen estar presentes en los borgoñas blancos maduros, en los marsalas secos y en los amontillados (de Jerez).

AZUFRADO (*) ... Les da un olor acre, picante y sofocante, semejante al de una cerilla cuando se enciende; produce una sensación de sequedad y picor.

BALSÁMICO ... Vino cuyos olores (vainilla, cedro, pino, roble) y a veces la textura seca se deben al roble nuevo.

BUQUÉ ... Término general para describir la "nariz" del vino, pero sobre todo las características olfativas derivadas de la vinificación, de la crianza en bodega o del envejecimiento en botella.

CAÍDO ... Califica a los vinos maduros que pierden sus cualidades gustativas y manifiestan un exceso de acidez, de taninos y de alcohol.

CARNOSO ... Se aplica a los vinos que dan una sensación de plenitud, pero de textura suave (tintos).

CEDRO ... El olor a madera de cedro se encuentra sobre todo en los vinos criados en bodegas nuevas de roble de Allier.

CERRADO ... Se refiere al buqué y significa inmaduro, pero prometedor. Es un vino que no está listo aún para ser bebido, ya que necesita pasar más tiempo en la botella para manifestarse.

COCIDO ... Comparable a los aromas de una infusión de té muy concentrada.

COMPLEJO ... Con una gran gama de sensaciones olfativas y gustativas.

CORCHADO (*) ... Un olor a moho, a corcho podrido, domina completamente el buqué y el sabor de estos vinos, que se vuelven imbebibles.

CORTO ... Falta de persistencia en boca.

CUERPO ... Impresión de peso y de consistencia en el paladar.

DELGADO ... Diluido y pobre en sabor y aromas.

DUREZA ... Impresión de rigidez y de sequedad en las encías, producida por los taninos de los vinos tintos.

DURO ... Describe la sensación derivada del alcohol, la acidez y los taninos de un vino demasiado joven.

ELEGANTE ... Con raza, armonioso y con ausencia de impresiones agresivas.

EMPALAGOSO ... De una dulzura excesiva, se aplica al vino al que le falta la acidez necesaria para un buen equilibrio

EQUILIBRADO ... Cuyos componentes se "equilibran", de manera que ninguno resalta sobre los demás.

FATIGADO ... Falta de frescura y de nervio.

FINAL ... Gustos y aromas que se prolongan después de tragar el vino.

FINO ... Vino de gran categoría.

FRESCO ... Con una ligera dominante ácida y afrutada.

FRUTAL ... Matices olfativos de una fruta concreta.

GENEROSO ... Rico en alcohol pero equilibrado.

GRASO ... De una cierta untuosidad, lleno, armonioso.

GROSELLA ... Olor y gusto que se asocia con los vinos de la variedad cabernet sauvignon.

GRUESO ... Se utiliza para describir la textura, en particular la que aportan los elementos tánicos.

HERBÁCEO ... Se dice de un carácter que evoca las plantas verdes o la hierba recién cortada.

HUECO ... Falta de cuerpo, de sabor, corto en boca.

LARGO ... Véase PERSISTENTE.

LIGERO ... Vino con poco extracto y poco alcohol.

MADERIZADO (*) ... Así llamados porque un contacto excesivo con el oxígeno ha perjudicado su calidad gustativa.

MADURO ... Que da una sensación de dulzura derivada de uvas muy maduras.

MANTEQUILLA ... Olor generalmente asociado a los vinos de la variedad chardonnay, amplios y casi siempre criados en barricas.

NERVIOSO ... De una cierta acidez pero agradable.

OLOR DE PETRÓLEO .. Un olor agradable que se encuentra en los vinos de la variedad riesling que han llegado a la madurez.

OXIDADO (*) ... Así llamados porque un contacto excesivo con el oxígeno ha perjudicado su calidad gustativa.

PEDERNAL ... Gusto mineral de ciertos vinos blancos secos y vivos (sancerre).

PERSISTENCIA ... Es el signo distintivo de un vino de gran calidad.

PICADO (*) ... Vino con sabor agrio que está avinagrado.

PIMIENTA ... Con olor a pimienta molida, característico sobre todo en los oportos y en los vinos del Ródano.

POTENTE ... Dotado de firmes e intensas cualidades gustativas.

REDONDO ... Maduro, listo para beber.

REDUCIDO (*) ... El ácido sulfhídrico les da un olor a huevo podrido, a caucho, a ajo y a vegetales en descomposición, con los sabores correspondientes.

RICO ... Describe el sabor y la textura.

RÚSTICO ... Sin refinamiento.

SUAVE ... Agradable de beber, sin asperezas, sin por ello ser plano.

TANINO ... Sustancia extraída del hollejo de las uvas que da carácter a los vinos tintos. Descrito (de poco a mucho) como: de grano fino, pulido, seco, rico, firme, duro, grueso, vegetal, rasposo, astringente.

TERROSO ... Evoca la tierra húmeda, en nariz y en boca.

VAINILLA ... Olor característico de los vinos criados en barricas de roble nuevas.

VERDE ... Se dice de un vino muy joven, elaborado con uvas que no habían llegado a su madurez. Hace referencia tanto al aroma como al punto de acidez.