

INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS

Capítulo I: Fase visual - Limpieza y color

Capítulo II: Intensidad del color

Capítulo III: Fluidéz y efervescencia

Capítulo IV: Fase olfativa – Etapas

Capítulo V: El aroma de los vinos

Capítulo VI: Fase olfativa - clasificación de los aromas

Capítulo VII: Fase gustativa - El ataque

Capítulo VIII: Los sentidos utilizados en la cata

Capítulo IX: Vocabulario del catador

Capítulo X: Algunos ejemplos de catas de vinos

Capítulo I: Fase visual - Limpieza y color

Este curso de iniciación a la cata le adentrará en el mundo de la degustación de vinos para que disfrute de ellos.

Los vinos limpios y brillantes, se caracterizan por la ausencia de partículas en suspensión, perceptibles por el ojo humano. Esta observación se hace al interponer entre el vino y el ojo una fuente luminosa (una bombilla, por ejemplo).

Según este criterio, los vinos se clasifican en:

Turbios: son vinos que tienen claramente partículas en suspensión, que impiden el paso de la luz.

Transparentes y limpios: son los vinos que están perfectamente limpios, pero sin llegar al estado de brillantez.

Opalescentes o mates: son los vinos que tienen una ligera turbidez, y una total ausencia de brillo.

Brillante: es el vino que refleja gran cantidad de luz. Esta característica es especialmente evidente en la mayoría de los vinos blancos embotellados.

El color.- Es una de las percepciones más importantes de la fase visual, y se debe apreciar con el vino en reposo. A continuación relacionamos la gama de colores que vamos a encontrar en la mayoría de los vinos:

BLANCOS	ROSADOS	TINTOS
Amarillo dorado Amarillo palizo	Rosa frambuesa	Rojo violeta
Amarillo verdoso / dorado	Rosa fresca	Rojo púrpura
Amarillo verdoso / pajizo	Rosa grosella	Rojo granate
Amarillo caoba	Rosa salmón	Rojo cereza
Amarillo caoba	Salmón	Rojo rubí
Amarillo caoba / pardo	Piel de cebolla	Rojo teja
Amarillo caoba / gris acero		Rojo castaño
		Marrón

Capítulo II: Intensidad del color

Intensidad del Color.- Además de los colores que habitualmente encontramos en los vinos, también hemos de describir la intensidad de éstos. En orden ascendente, se suelen utilizar los siguientes términos:

- Débil
- Ligera
- Media
- Intensa
- Fuerte

Como mirar el Color.- Para mirar el color del vino, es conveniente que la sala o habitación donde estemos se encuentre correctamente iluminada, es decir, sin excesos ni defectos de luz, ni luces de colores.

Para iniciar el examen visual, inclinaremos la copa (con un 30-40% de vino sobre su capacidad), siendo muy recomendable utilizar un fondo de color blanco (papel, mesa, etc) para ser más objetivos. Una vez inclinada la copa, distinguiremos 3 zonas cromáticas:

1.Capa fina: su color nos indica la madurez y el matiz del color del vino. En los vinos jóvenes es violáceo, y a medida que el vino se va haciendo más viejo, la capa se ensancha y vira a la gama de rojo-teja y marrones.

2.Capa intermedia: esta capa se ensancha y se decolora a medida que el vino se hace viejo.

3.Ojo: es la parte más extensa y dónde se ve la intensidad de color del vino.

Capítulo III: Fluides y efervescencia

Se refiere a la viscosidad del vino, que se aprecia al girar la copa. Cuando dejamos de girar la copa, en el vidrio, se forman las denominadas "lágrimas", que tienen relación directa con el cuerpo y el contenido alcohólico del vino.

Efervescencia.- Es una característica propia de algunos vinos, especialmente los espumosos como los cavas o champagnes y, de algunos blancos y rosados jóvenes.

En el caso de vinos tipo cava o champán, el desprendimiento de burbujas constituye un factor de calidad en función de los siguientes criterios:

1.Finura: se refiere al diámetro de las burbujas. Cuanto más pequeñas sean éstas, mayor calidad tendrá el producto. Esto se debe a que la segunda fermentación ha sido más cuidada.

2.Formación de rosarios y cordones: se denomina así a las filas de burbujas ascendentes que se forman en la copa. A mayor número de estas más calidad tendrá el producto.

3.Persistencia: se refiere a la duración del desprendimiento de burbujas. También es directamente proporcional a la calidad.

4.Formación de encajes: se denominan así a las isletas de burbujas, que se forman en la superficie del vino en la copa. Está muy relacionada con la persistencia.

5.Formación de corona: este fenómeno se suele producir además de los encajes, en vinos espumosos de alta calidad. Se trata de una corona de burbujas que se forman en la superficie del vino en la copa, formando un anillo en el perímetro interior de ésta.

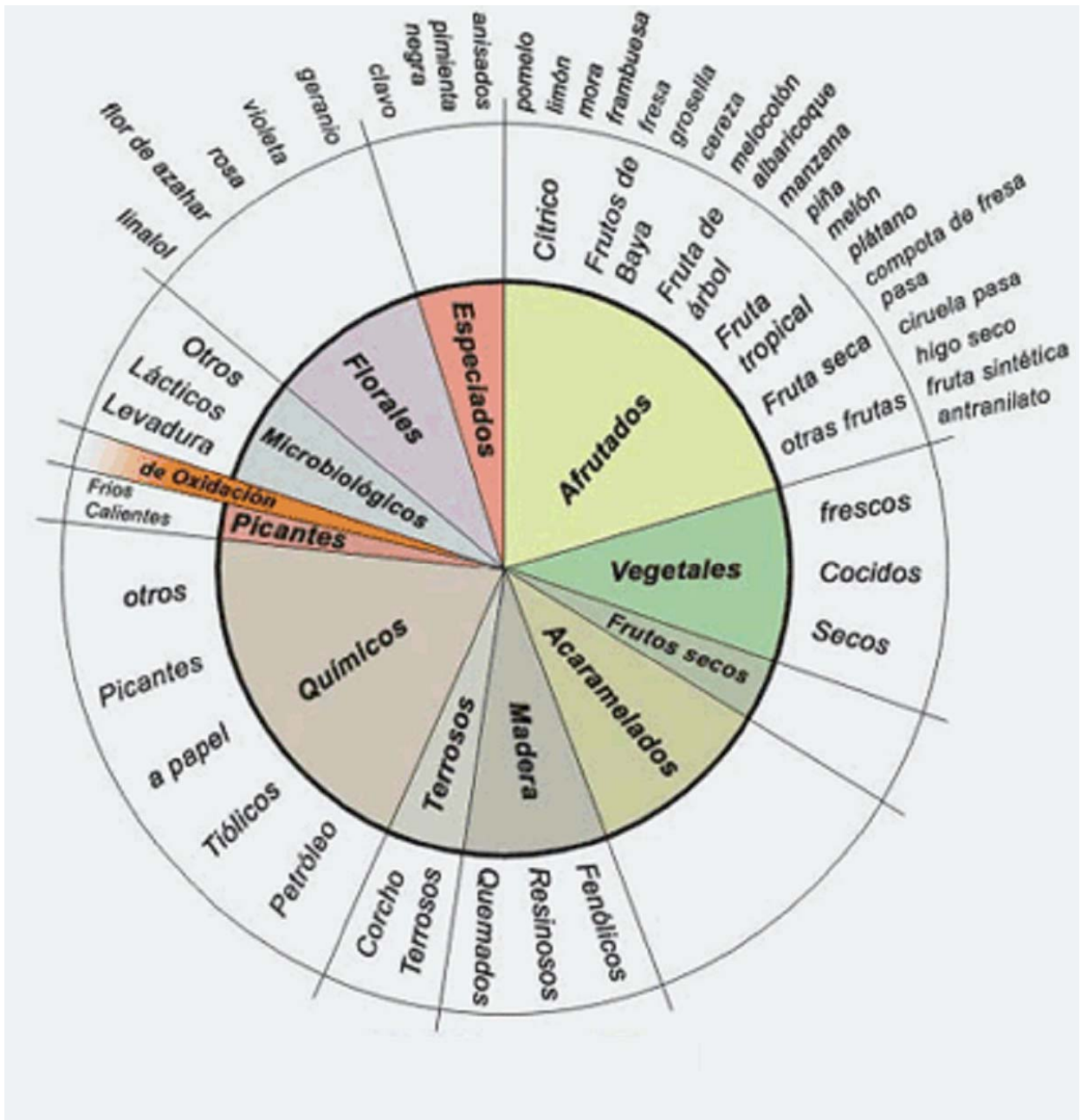
Capítulo IV: Fase olfativa - Etapas

Después de la fase visual, nos encontramos con la fase olfativa que está formada por tres etapas.

1.- Se procede a oler el vino, sin agitar la copa. Percibiremos básicamente la intensidad aromática.

2.- El vino se olfatea después de mover ligeramente la copa, pero sin romper el líquido. De esta forma, favoreceremos la evaporación de los aromas. Sólo entonces procederemos a oler.

Capítulo V: El aroma de los vinos.



Capítulo VI: Fase olfativa - clasificación de los aromas

1.Aromas primarios: son aromas que ya existían en la uva, también llamados varietales, y que debido a una cuidada vinificación siguen presentes en el vino. Fundamentalmente encontramos aromas de las siguientes series:

- Flores
- Frutas
- Vegetal
- Especias

2.Aromas secundarios: estos aromas, al contrario que los anteriores, no existían en la uva, y se originan en la fermentación alcohólica y maloláctica. Se trata de aromas de que pertenecen a las siguientes familias:

- Alcoholes, como el etílico
- Lácticos, como la mantequilla
- Ácidos grasos, como el jabón o la cera
- Aldehídos como la levadura o el pan
- Esteres

3.Aromas terciarios: estos aromas también se denominan postfermentativos o aromas del bouquet. Normalmente se desarrollan en la fase de envejecimiento o crianza en toneles, a la que son sometidos algunos vinos. Se trata de aromas de las siguientes familias:

- Animal, como el cuero
- Vegetal seco como los tabacos
- Torrefactos como el café o el cacao
- Frutos secos como las nueces o las avellana

Capítulo VII: Fase gustativa - El ataque

Después de las dos fases, tanto visual como olfativa, pasamos a la fase más importante que es la fase gustativa.

Ataque.- Se trata de las primeras sensaciones percibidas una vez que el vino ha llegado a la boca.

Observaremos si notamos picor (presencia de burbujas), sabor dulce, y la untuosidad que produce la glicerina. Observaremos el tiempo que tardamos en percibir la acidez y la astringencia.

Evolución.- En esta etapa moveremos el vino con suavidad por la boca, durante 10-15 segundos como máximo. Trataremos de observar la evolución del vino en cuanto a sabores y aromas retronasales, y en general todas las sensaciones percibidas durante ese tiempo.

Postgusto o Retrogusto.- También denominado final de boca. Una vez tragado el vino o escupido, expulsaremos el aire por la nariz y analizaremos las sensaciones percibidas. Durante un tiempo, percibiremos las mismas sensaciones que cuando teníamos el vino en la boca (persistencia aromática).

En función del tiempo, en segundos, que dure la persistencia aromática, se puede hacer la siguiente clasificación:

VINO CORTO: 0-2 Segundos

VINO MEDIANO: 2-5 Segundos

VINO LARGO: 6-8 Segundos

VINO MUY LARGO: 9-12 Segundos

A ese tiempo algunos autores le llaman caudalías, es decir, que si un vino dura 5 segundos, tendría 5 caudalías.

A veces algunos vinos nos dejan una sensación final, que puede ser: ácida, tánica, etc. Si esta sensación final no existiese, hablaríamos de un vino franco. Por el contrario, a veces, en la sensación final aparece un mal gusto, entonces hablaremos de postgusto ácido, tánico, amargo.

Capítulo VIII: Los sentidos utilizados en la cata

Órganos Sentidos y sensaciones		Caracteres percibidos		
Ojo	Visión sensaciones visuales	Color, fluidez, limpieza, efervescencia	Aspecto	
Nariz	Olfato (vía nasal directa). Sensaciones olfativas	Aroma, bouquet	Olor	Palatabilidad
Boca	Olfato (vía retronasal) Sensaciones olfativas	Aroma de boca	Gusto	Palatabilidad
Boca	Gusto Sensaciones gustativas	Sabor a gusto propiamente dicho	Gusto	Palatabilidad
Boca	Reacciones de las mucosas. Sensibilidad química	Astringencia, burbujeo	calidad, Gusto	Palatabilidad
Boca	Sensaciones táctiles	Consistencia, fluidez, untuosidad	liquidez, Tacto	Palatabilidad
Boca	Sensibilidad Térmica	Temperatura	Tacto	Palatabilidad

Capítulo IX: Vocabulario del catador

Aterciopelado: vino elegante, sutil y suave al paladar.

Áspero: vino rico en taninos, es decir, que se "agarra" al paladar.

Armónico: vino muy bien equilibrado y persistente después de la cata.

Ardiente: es un vino que normalmente tiene exceso de alcohol o está desequilibrado, y nos proporciona una sensación de calor en el paladar.

Amoscatelado: son los que tienen aromas de moscatel.

Decrepito: son los vinos altamente desequilibrados, bien por mala conservación o por ser muy viejos.

Duro: vino muy ácido y muy astringente a la vez.

Capa: se llama así, de modo coloquial, a la cantidad de color que tiene un vino tinto.

Cabezón: se llaman así a los vinos de baja calidad, desequilibrados y con alto contenido en alcohol.

Enverado: es el vino procedente de uvas, que por las condiciones climáticas de la zona no madura correctamente.

Generoso: son vinos elaborados en determinadas zonas, con prácticas enológicas especiales como la adición de alcohol.

Herbáceo: aroma que tienen algunos vinos, que puede ser debido a uvas poco maduras o exceso de prensado con la consiguiente rotura del raspón.

Lágrimas: especie de gotas que caen en el interior de la copa después de agitar el vino. Cuanto más aparezcan, mayor contenido en alcohol y glicerina tendrá el vino.

Vino con Nariz: se llaman así a los vinos con gran cantidad y calidad de aromas.

Oloroso: vino de 18-20º de alcohol, muy aromático, de color oscuro. Puede ser seco o abocado y se produce en la zona de Jerez.

Capítulo X: Algunos ejemplos de catas de vinos

Ficha técnica.-

Marca: MARQUÉS DE RISCAL

Añada: 1999

Tipo de vino: Tinto Reserva

Bodega: Herederos del Marqués de Riscal

Región: DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA

Comentario de Cata.-

COSECHA: 1999

VARIEDAD: Tempranillo:90%; Graciano y Mazuelo: 10%. Uvas procedentes de viñas de más de 15 años de la variedad Tempranillo. Esta variedad soporta bien el envejecimiento en madera, proporcionando vinos de buena estructura tánica, color y acidez durante la crianza.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

La cosecha climáticamente vino definida por una helada fuerte y extensa en el mes de abril, el día 16.

Primavera seca y un mes de julio muy húmedo.

La vendimia fue precedida también por lluvia.

La cosecha debido a la helada fue muy corta pero de buena calidad. La maduración se produjo lentamente debido a las adversas condiciones climáticas, registrándose en su última fase un brusco aumento de la concentración en azúcares, coincidente con un cambio en el tiempo, factor éste que ha producido vinos de alto contenido alcohólico.

Grado: 13 **Acidez Total:** 3,5 **P.H.:** 3,50 **I.P.:** 50

ELABORACIÓN:

CRIANZA: Crianza en bodega de roble americano: 22 meses

Embotellado: septiembre 2001

Fecha cata:

FASE VISUAL: Color intenso con débil acumulación de amarillo, enmascarado por el rojo potente de la uva.

FASE OLFATIVA: Aroma complejo de especias entre las que destaca regaliz, mientras el roble apenas se muestra.

FASE GUSTATIVA: En la boca la impresión ácida en la punta de la lengua tiene inmediatamente un reflejo hacia atrás de leve tancidad que persiste. Y mientras tanto, deja impresión suave en el paladar, sin fijación en la zona posterior de la boca. A la vez, desarrolla una duradera sensación de tostado bajo la lengua.

Ficha técnica.-

Marca: MARQUÉS DE RISCAL RESERVA LIMOUSIN

Añada: 2000

Tipo de vino: Blanco Reserva

Bodega: Herederos del Marqués de Riscal

Región: DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA

Comentario de Cata.-

COSECHA: 2000

VARIEDAD: Verdejo: 100%

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

Otoño e invierno anormalmente secos con abundantísimas heladas en ambas épocas. Como consecuencia de este último fenómeno, la brotación fue más tardía de lo que venía siendo normal en los últimos años.

Ausencia de heladas primaverales que mermaran la cosecha y lluvias abundantes durante los meses de Abril, Mayo y Junio. Verano totalmente seco y pequeñas lluvias durante el mes de Septiembre en el momento de la vendimia.

Grado: 13 **Acidez Total:** 4,9 (tartárico) **P.H.:** 3,35

ELABORACIÓN:

CRIANZA: Crianza en Barrica de roble francés de Allier: 11 Meses

Embotellado: Febrero 2002

Fecha cata:

FASE VISUAL: Color dorado ámbar.

FASE OLFATIVA: Aroma meloso que envuelve matiz de roble tostado muy suave y vaporoso.

FASE GUSTATIVA: En la boca sucesión de sensaciones que, desde una frescura levemente ácida en la lengua, desarrolla impresiones periféricas amplias tanto en el ámbito interior de labios en extensión lateral, como en el velo del paladar. Son impresiones frescas de tono dulzón, mientras en el centro, en la lengua y bajo ella, persisten sensaciones eminentemente frescas.

Ficha técnica.-

Marca:

Añada:.....**Tipo de vino:**

Bodega:

Región:

Comentario de Cata.-

COSECHA: **VARIEDAD:**.....

.....

.....

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

.....

.....

.....

.....

Grado:..... **Acidez Total:**..... **P.H.:**..... **I.P.:**

ELABORACIÓN:.....

CRIANZA:

Embotellado:.....

Fecha cata:.....

FASE VISUAL:.....

.....

.....

FASE OLFATIVA:

.....

.....

FASE GUSTATIVA:

.....

.....