



***Introducción***

***al mundo del vino***

***a través de la CATA***

## 1- Los sentidos

### **2.a- Examen Visual**

**2.a.a- El color**

**2.a.b- La intensidad del color**

**2.a.c- El matiz o tonalidad**

**2.a.d- La limpidez**

**2.a.e- La fluidez**

### **2.b- Examen Olfativo**

**2.b.a- Aroma y bouquet**

### **2.c- Examen Gustativo**

**2.c.a- Sensaciones en la boca**

## **3- Otros aspectos de la cata**

**3.a- Temperatura**

**3.b- La comparación**

**3.c- Sensación de volumen**

**3.d- Descorche del vino**

**3.e- Las copas**

**3.f- El maridaje de los vinos y los platos**

**3.g- Vida útil del vino**

## **4- Defectos del vino**

## **5- Demostración de la cata**

**5.a- ¿Qué es catar**

**5.b- Pasos a seguir**

## 1-Introducción:

La cata consiste en probar y realizar con atención el análisis de un vino mediante los sentidos. Este acto se realiza para descubrir su naturaleza, analizar sus virtudes y sus defectos.

## 2 Los sentidos:



La cata consiste en probar un producto cuya calidad queremos apreciar, buscando por medio de nuestros sentidos, sobre todo el gusto y el olfato, sus defectos y cualidades. En la cata de vinos es pues, un conjunto de métodos y técnicas que permiten apreciar sus propiedades, llamadas organolépticas, mediante los órganos de los sentidos.

El cuadro siguiente nos da una visión muy clara sobre la intervención de los sentidos en la degustación del vino:

| <u>Órganos</u> | <u>Sentidos y sensaciones</u>   | <u>Características percibidas</u>  |         |
|----------------|---|--|---------|
| OJOS           | Visión<br>Sensaciones visuales  | Color, limpidez, fluidez, efervescencia, intensidad y transparencia.   | ASPECTO |
| NARIZ          | Olfato<br>Sensaciones olfativas ( vía nasal)  | Aroma, "bouquet"   | OLOR    |
| GUSTO          | Olfato<br>Sensaciones olfativa (vía retronasal)<br>Gusto<br>Sensaciones gustativas<br>Tacto<br>Sensaciones químicas<br>Reacción de las mucosas<br>Tacto<br>Sensaciones táctiles<br>Sensaciones térmicas | Aroma de boca, "bouquet" interno<br>Sabor o gusto<br>Persistencia, equilibrio<br>Astringencia<br>Picante, irritación<br>Consistencia, fluidez<br>Untuosidad, cuerpo<br>Temperatura | CUERPO  |

## 2.a Examen Visual

En la primera fase de la cata -visual- se estudian tres características: color, intensidad y limpidez.

El vino debe contemplarse en la copa, inicialmente en reposo, a través de la luz y tratando de ver su transparencia o limpidez, el brillo, la intensidad y la tonalidad del color.



Haciendo girar el vino en la copa se aprecia su fluidez y densidad. Un vino fluido se comporta como el agua y un vino denso como el jarabe.

Tras agitarlo, y mientras se reposa, se aprecia la formación de lágrimas que se deslizan por las paredes de la copa, lo que nos indicará un mayor o menor grado alcohólico y de glicerina. La apreciación del color se realiza inclinando la copa 45° sobre un fondo blanco para observar mejor los colores y matices.

## **2.a.a El color**

El color nos informa sobre el cuerpo, la edad y el estado del vino, pues el ojo humano transforma en sensaciones luminosas las relaciones externas recibidas. Su intensidad nos dará una idea más precisa sobre el cuerpo del vino y su estructura tánica.

Si el color es fuerte y concentrado posiblemente el vino sea recio y rico en sustancias tánicas.

Si el color es débil y abierto el vino seguramente será ligero y corto en boca, lo cual no quiere decir que sea rico, agradable y sin defectos.

## Interpretación del color del vino en la copa con una inclinación de 45°



### VINOS BLANCOS



CON CINCO AÑOS DE VEJEZ

Color amarillo pajizo con irisaciones doradas



CON DIEZ AÑOS DE VEJEZ

Color amarillo dorado

### VINO BLANCO MUY VIEJO



20 AÑOS DE VEJEZ Color amarillo dorado con matiz ámbar

### Observaciones:

Con la vejez en botella, los blancos tienden a oscurecerse hacia tonos rojizos.

## VINOS ROSADOS



ÚLTIMA COSECHA

Color rosáceo vivo con matiz fresa-frambuesa



ÚLTIMA COSECHA

Color rosáceo vivo con matiz fresa-frambuesa

### **Observaciones:**

En los rosados, el tiempo modifica el color hacia matices anaranjados, perdiendo el tono de viveza de azules que da el color frambuesa.

## VINOS TINTOS



PRIORATO 1995

Color cereza muy intenso (cereza madura), ribete violáceo vivo



TORO 1990

Color cereza intenso con ribete granate-anaranjado

### **Observaciones:**

La copa de la izquierda (Priorato 1995) posee un color más sólido debido, sobre todo, a su acidez mayor y ser más joven que la copa de la derecha (Toro 1990) que muestra un color algo más evolucionado (Toro es una zona más cálida y de menor contraste térmico noche-día que el Priorato).

## VINOS GENEROSOS



MANZANILLA O FINO

Color amarillo pálido con matices verdosos



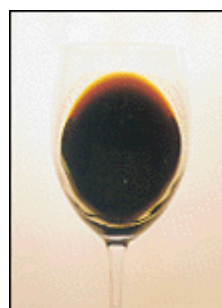
AMONTILLADO

Amarillo ámbar dorado



OLOROSO

Color topacio yodado



PEDRO XIMENEZ

Color cereza opaco ribete yodado

### **Observaciones:**

Los diferentes colores no se deben a la menor o mayor vejez, pues son semejantes de edad. La manzanilla o fino mantiene un color pálido debido a la ausencia de oxidación (crianza biológica, "flor", sin contacto con el oxígeno). El amontillado ha tomado su color por su influencia mixta oxidación-crianza flor y el oloroso es más oscuro por la absoluta crianza oxidativa (calor, aire).



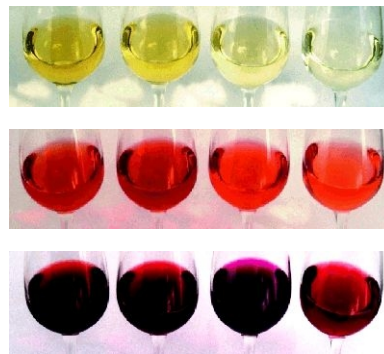
## **2.a.b La intensidad del color**

Consiste en la evaluación de la cantidad e intensidad de color, del vino y también se evalúa la limpidez, observando la posible presencia de partículas en suspensión en el vino.

Es importante no confundir la presencia de partículas en suspensión con la turbidez, que puede ser consecuencia de una mala elaboración o de sedimentos localizados en botellas viejas producto del largo envejecimiento natural del vino.

Con el análisis de la limpidez se puede determinar si el vino es brillante, limpio, transparente, mate, nebuloso, opalescente, opaco, sucio, apagado, turbio, etc.

La limpidez, la transparencia y el brillo son cualidades adecuadas para los vinos blancos y rosados, no así para los vinos rojos donde se pueden encontrar vinos limpios que no sean excesivamente transparentes, ya que la transparencia depende del grado de intensidad de su color, por un efecto visual un vino muy intenso de color nos podría parecer poco transparente.



## 2.a.c El matiz o tonalidad

El matiz o tonalidad nos da a conocer el grado de evolución del vino, así los vinos jóvenes blancos nos dan reflejos verdes, los maduros, paja, los viejos reflejos dorados y los blancos pasados, reflejos ambarinos. Los rosados jóvenes nos dan reflejos rosa frambuesa, las maduras fresas recién cortadas, los viejos fresa madura y los vinos rosados pasados nos dan reflejos de albaricoque y en los tintos jóvenes nos dan reflejos violáceos, los maduros, rojo cereza, los viejos reflejos a la teja, y los tintos pasados, reflejo marrón. Decir que estos matices dependen de la variedad tinta de la uva, de la duración de maceración y de la acidez.

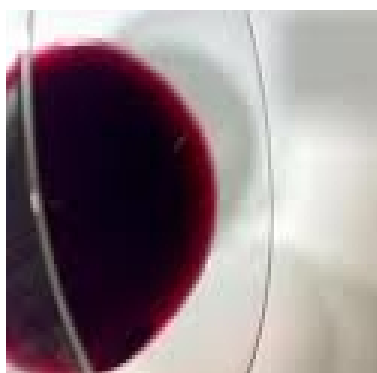


## 2.a.d La limpidez

La limpidez, el buen vino debe ser limpio y su limpidez, permanente. La presencia de partículas en suspensión perturba otras sensaciones gustativas.

Hay que distinguir, entre la turbidez, que es señal de mala elaboración del vino y presencia de sedimentos naturales en la botella durante su envejecimiento, este deposito de materias colorantes es signo de calidad, de vejez y de ausencia de manipulación en la botella.

La limpidez, transparencia y brillo son fundamentales en los vinos blancos y rosados, sin embargo en los tintos y según el grado de intensidad de su color, puede ocurrir que un vino sea límpido pero no transparente. La limpidez de un vino se califica por adjetivos: brillante, limpio, transparente, mate, nebuloso, opaco, sucio, apagado, turbio y velado.



## 2.a.e La fluidez

La fluidez: da el carácter de la viscosidad de un vino que se observa al girar una copa y da como resultado el efecto llamado, lágrimas o piernas del vino, este efecto descrito por James Thomson en 1.855, ocurre cuando hay una fuerte evaporación de alcohol que se condensa en la parte alta de la copa y desciende por las paredes en forma de gotas debido a la tensión superficial y dependiente de la presencia de glicerol y azúcares. Estas lágrimas dependen de:

La tensión superficial creada entre el líquido y la pared de la copa, lisa, rugosa o que haya restos de detergentes, suciedad, etc., y de la presencia de alcoholes, azúcares, etc. Gas carbónico, todos los vinos contienen mas o menos una cantidad de CO<sub>2</sub>. En general los cavas contienen más que los blancos, estos a su vez más que los rosados y por último los tintos.



## 2.b Examen Olfativo:

El olfato es el sentido principal de la cata, la sensibilidad del olfato es unas diez mil veces superior a la del gusto. El centro de nuestro sentido del olfato radica en los bulbos olfativos, que se encuentran en lo alto de cada una de las fosas nasales.

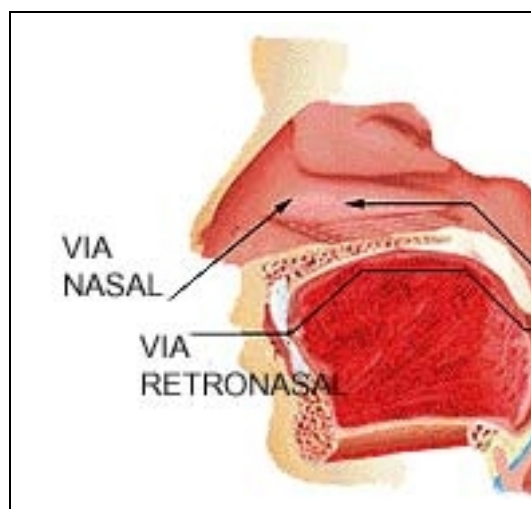
Estos bulbos olfativos se estimulan por las moléculas odoríferas en estado gaseoso, por dos vías distintas: la nariz y la boca.

Por la primera inspiramos las moléculas odoríferas, las cuales ascienden por las fosas nasales a través de la longitud de la nariz hasta los bulbos olfativos.

Por la segunda, las moléculas odoríferas ascienden de la boca, por la garganta hacia la nariz y los bulbos olfativos.

Es el llamado "retronasal" de un vino.

La cantidad de moléculas aromáticas que volatilizan dependen, en gran medida, de la temperatura del vino y de la superficie de evaporación.



## **Los aromas del vino se clasifican en tres categorías:**

**Aromas primarios:** se desprenden de la superficie del vino y aumentan si lo agitamos, este tipo de aroma esta producido por la variedad de vid y por el terreno. Se obtienen vía nasal.

**Aromas secundarios:** se desprenden al contacto con la lengua y al agitarlo con la boca, ya que aumenta la temperatura del vino, por lo tanto se obtienen vía retronasal, son producidos por el tipo de fermentación.

**Aromas terciarios:** al igual que los secundarios se obtienen por vía retronasal y son producidos por la maduración y crianza del vino, ya sea en barrica o en botella.

El conjunto de estos tres aromas es lo denominado "bouquet", es decir, un vino joven, sin crianza, tendrá aromas primarios y secundarios, pero nunca podremos hablar de él refiriéndonos a su bouquet.

Los aromas terciarios pueden ser de oxidación o de reducción y de ambos a la vez.

Los de oxidación se adquieren durante el proceso de maduración del vino en contacto con oxígeno (durante la crianza en barrica) los aromas de reducción se forman al abrigo del aire, durante su envejecimiento en botella.

## **Como realizar la cata:**

En primer lugar hay que oler el vino en reposo, para poder apreciar los aromas más sutiles, más fugaces, ya que son los más volátiles, pero es la mejor manera de poder determinar posibles defectos u olores extraños sin enmascaramientos. Luego hay que oler el vino tras voltearlo en la copa, en movimiento inverso a las agujas del reloj, ello aumenta la superficie de evaporación y percibiremos una mayor sensación aromática. Y por ultimo hay que oler la copa vacía, después de la degustación, la presencia de alcohol es mínima y los aromas fluyen de la pequeña película de vino que todavía se evapora.

La cata de vino retronasal se produce siempre con el vino en la boca, justo antes del momento de tragar, así se crea una sobrepresión en la boca y se expulsa en aire por la vía retronasal. Los catadores mas experimentados realizan un ligero borboteo aspirando aire para calentar el vino y ayudar a evaporar otras moléculas odoríferas más pesadas para poder percibir nuevos aromas.

## 2.b.a Aroma y bouquet

El aroma lo constituye los principios aromáticos de los vinos jóvenes, mientras que el bouquet es el matiz adquirido durante el envejecimiento.

Los aromas se clasifican:

1º.- Primarios o varietales, que son los aromas de la uva: ejemplos: la cabernet sauvignon, aroma a café, grosella o trufa. La riesling, a flor de melocotón y a veces a petróleo. La moscatel, a cítrico, a madera de rosa.

2º.- Secundarios o de fermentación, son los aromas vínicos procedentes de la fermentación alcohólica. Cuanto más azúcar tenga la uva mas aromas secundarios.

3º.- Terciarios o bouquet, son los aromas de crianza que pueden ser: de oxidación, los vinos envejecidos en contacto con el aire se caracterizan por la presencia de sustancias aldehídicas, (manzana, membrillo, nuez, etc.), y su aroma es estable al aire o de reducción, vinos envejecidos al abrigo del aire que puede destruirse al abrir violentamente la botella. Este bouquet alcanza su perfección en la botella.

AROMAS PRIMARIOS O VARIETALES:

| <b><u>Serie</u><br/>vegetal</b>  | <b><u>Serie</u><br/>floral</b>  | <b><u>Serie</u><br/>frutal</b>  | <b><u>Serie</u><br/>mineral</b>   |
|--|---|---|---|
| Hierba fresca, heno, heno seco, helecho, hoja verde, hoja seca, lavanda, infusión, tisana, té, hoja de tabaco, anís, menta, tomillo, hinojo, laurel, boj, sotobosque, hojarasca, setas, trufa, pimienta verde, café fresco, sotobosque, hoja verde de tabaco, etc. | Madreselva, acacia, jacinto, jazmín, espino blanco, rosa, geranio, nardo, lirio, retama, clavel, flor de azahar, lila, miel de acacia, romero, violeta, peonia, rosa marchita, etc. | Manzana, pera, melocotón, melón, granada, albaricoque, níspero, pomelo, limón, lima, naranja, pieles de cítricos, membrillo, piña, mango, maracuya, plátano, sandía, fruta de la pasión, caramelo ácido, almendra fresca, frutas rojas y negras (grosella negra o casis, cereza, fresa, frambuesa, mora, lichi, albaricoque, arandino, guinda, ciruela), etc. | Pedernal, mina de lápiz, tiza, yodo, sílex, nafta, petróleo, pimienta negra, pimienta verde, pimienta blanca, pimentón, tomillo, clavo, nuez moscada, cardamomo, etc. |

### **AROMAS SECUNDARIOS O DE FERMENTACIÓN:**

| <b><u>Serie de fermentación</u></b>                                     | <b><u>Serie Láctea</u></b>   | <b><u>Serie amílica</u></b>                         |
|---|--|---|
| Levadura, miga de pan, briote, galleta, pastelería, bollería fina, etc. | Leche, yogur, mantequilla fresca, queso fresco, levadura fresca y seca, etc. | Plátano, caramelo ácido, laca de uñas, barniz, etc. |

### **AROMAS TERCIARIOS O DE CRIANZA:**

| <b><u>Serie floral</u></b>                                      | <b><u>Serie frutal</u></b>  | <b><u>Serie confitería</u></b>  | <b><u>Serie madera balsámica</u></b>  |
|---|---|---|---|
| Flores secas, manzanilla, brezo, sotobosque, trufa, setas, etc. | Frutos secos: avellana, nuez, almendra seca, albaricoque seco, frutas rojas y negras en | Miel, praliné, pasta de almendras, cake, cera de abeja, coco rayado, orejones, etc. | Cedro, roble, madera blanca, madera tierna, vainilla, humo, tostadura, pino, resina, eucalipto, coco rayado, tabaco, ahumado, |

**SOLO PARA VINOS TINTOS:**

| <b><u>Serie empireumática-animal</u></b>  |  |
|---|--|
| Cacao, pan tostado, pan de especias, avellanas y almendras tostadas, nueces, café, tabaco, jugo de carne, cuero, tinta, almizcle, caza de pelo y de pluma, piel de animal, sangre, etc. |  |
| <b><u>Serie frutal</u></b>  | <b><u>Serie madera balsámica</u></b>                                   |
| orejones, ciruela pasa, cereza confitada, cereza y ciruelas en licor, higos, higuera, aceitunas negras, etc.  | regaliz, madera ahumada, madera quemada, incienso, caja de puros, etc. |

## 2.c Examen Gustativo:

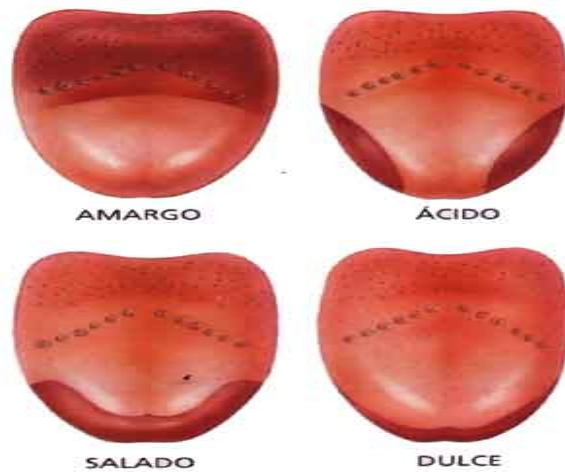
Los órganos receptores gustativos se encuentran sobre las papilas gustativas. Cada papila contiene centenares de yemas gustativas y cada yema gustativa contiene una decena de células gustativas, terminadas en unos cilios.

Las papilas gustativas pueden ser: foliadas, caliciformes que están en la parte posterior de la lengua en la llamada V lingual. Son sensibles al sabor amargo. Fungiformes, en la punta de la lengua y las filiformes o papilas táctiles.

Una sustancia solo tiene sabor si es soluble en la saliva, producida por las glándulas parietales, submaxilares, sublinguales y parótidas, esta saliva contiene una proteína llamada mucina que es coagulada por los taninos de los vinos tintos produciendo una sensación de astringencia. La saliva tiene un PH neutro.

Dicho todo esto a la hora de llevarnos un vino a la boca, hay que tener algunas precauciones como son:

- Poner en la boca el mismo volumen de vino cada vez.
- Remover el vino con la lengua.
- Llevar a cabo un borboteo para exaltar aromas y defectos.
- Escupir el vino.



## 2.c.a Sensaciones en la boca

El gusto es una resultante de la sensación retroolfativa y de la sensación de contacto. Los aromas de boca se perciben por vía retronasal y las sensaciones de contacto se perciben:

Por los sabores elementales, localizados en diversas partes de la lengua y dependientes de las costumbres alimentarias. Por ejemplo, una persona sometida a un régimen sin sal, tendrá un umbral del sabor salado que otras que no tenga ese régimen.

Por las sensaciones táctiles.- Se producen por el contacto del vino con la mucosa bucal y nos indica la textura, fluidez, untuosidad y redondez del vino.

Por las sensaciones térmicas.- Nos da una idea de la temperatura del vino.

Por las sensaciones pseudotérmicas.- Producidas por el alcohol y nos produce sensaciones de quemazón y ardor.

Por las sensaciones químicas.- Son las que nos producen sensaciones de sequedad, rugosidad, aspereza, etc. Por ejemplo, la astringencia de los vinos tintos, también llamada estipticidad y que es debido a tres causas:

1º.- A la coagulación de la mucina de la saliva.

2º.- Al cese de la secreción salivar.

3º.- Y a la fijación del tanino en la mucosa perdiendo así permeabilidad.

## **3- Otros aspectos de la cata:**

### **3.a Temperatura:**

La temperatura del vino tiene más importancia de lo que se cree, es un requisito fundamental para poder saborear las bondades que nos brinda este líquido. Ni muy frío ni muy caliente, la temperatura adecuada varía en función del tipo de vino. Aunque como norma general, con independencia del tipo del caldo, se debe tener en cuenta su grado alcohólico. Cuanto menos alcohol contenga más baja puede ser su temperatura para servir.

**Los tintos** deben presentarse con un margen de temperatura que oscile entre los 16 y 18° para que pueda conservar todos sus matices. Una excesiva temperatura provoca que la volatilidad del alcohol inunde el paladar, desprestigiando sus aromas y resultando difícil distinguirlos.

Los **tintos jóvenes** y frescos pueden presentarse entre los 12 y los 15° y los de grandes añadas a 20° C.

En cuanto a los **vinos blancos** y rosados se tomarán frescos, pero no muy fríos. Entre 8 y 10° C, son los grados ideales que debe de alcanzar el caldo para poder disfrutar de sus aromas frutales que de otra manera no podrían ser apreciados. Con una temperatura más alta de lo adecuado el alcohol prevalece, sin embargo una temperatura excesivamente baja resalta su acidez y disfraza su personalidad.

En cuanto, a los **vinos blancos dulces** es recomendable servirlos a 6°C, ya que le permite resaltar su carácter frutal y su expresión dulce.

**Los blancos de crianza** necesitan una temperatura entre 10 y 12° C para preservar los complejos aromas del roble. Se deben servir entre 7 y 10° C, los blancos generosos, manzanillas y finos.

La temperatura adecuada para **los rosados** es algo más baja, entre 6 y 8° y para las burbujas del **cava** la temperatura debe oscilar entre 5 y 7° C.

No es recomendable que el vino cambie su temperatura bruscamente, no se debe meter en el congelador. Si el vino es un blanco, rosado o cava hay que meterlo en la nevera unas horas antes de servirlo.

El recurso ideal para regular de forma rápida la temperatura de los vinos es la cubitera con agua y hielo, aunque tampoco debe usarse durante un tiempo excesivamente prolongado. En el agua helada, el vino tarda alrededor de quince minutos en disminuir 10 ° C, mientras que en la heladera tarda más de dos horas para obtener el mismo resultado.

Pero como para gustos se hicieron los colores hay quien prefiere tomar el tinto a la temperatura ambiente y refrescarlo con gaseosa, hay otros que consideran al vino como un medio para apagar la sed y cuanto más frío mejor entra. A pesar de las diferentes apreciaciones sobre el vino, le debemos dispensar un trato correcto que permita sacar partido a las innumerables cualidades que nos ofrece este generoso caldo.

### **3.b- La comparación:**

Es siempre positivo degustar o catar más de un vino en una sesión (tres es un número aceptable) con el fin de compararlos y evaluar mejor los aspectos positivos y negativos de cada uno de ellos.

### **3.c Sensación de volumen:**

La perfecta conjunción de todos los parámetros organolépticos de un vino, da un resultado positivo y unidimensional, donde no observamos aristas o dientes de sierra (ningún sabor y/o aroma sobresale por encima de otro).



### **3.d Descorche del vino:**

La historia del primer sacacorchos se remonta a mediados del siglo XVIII cuando una herramienta espiralada que se utilizaba originalmente para extraer balas de viejos fusiles fue empleada para sacar tapones de corcho de alcornoque con los que se tapaban las botellas de vino por esa época.

Hoy en día la mayoría de las botellas de vino son tapadas con corchos, exceptuando algunas de ellas las cuales están cerradas con un sencillo tapón de plástico.

Antes del descorche de una botella debemos asegurarnos que la misma tenga la temperatura ideal, también es de suma importancia que la botella a emplear se encuentre horizontal en un lugar tranquilo protegido de la luz y de fuertes cambios de temperatura, recomendando una temperatura constante de entre 10°C y 15°C durante varios días.

Si en el fondo del envase no se observa ningún tipo de sedimentación, no es de importancia colocar la botella en un cesto para ser servida; caso contrario ocurriría con los vinos añejos los cuales en su gran mayoría tienen sedimentaciones provocadas por las materias tánicas.

Si la botella presenta éstas últimas características es necesario tomar cierto tipo de precauciones como no agitar la misma y conservarla en el cesto de decantación en su posición original.

La operación de descorche de un buen vino es delicada y es recomendable conocer sus pormenores, además de contar con la herramienta indispensable para tal fin como lo es un buen sacacorchos.

**Podríamos enumerar una serie de pasos para llevar a cabo esta tarea con éxito y placer:**

- En primer lugar es indispensable cortar con sumo cuidado la cápsula metálica por debajo del anillo del pico ya que el vino no debe tener ningún tipo de contacto con ella, luego se recomienda repasar el pico de la botella con un paño limpio.

- Un dato a tener muy en cuenta es que no se debe atravesar totalmente el corcho ya que esto produciría partículas del mismo que caerían sobre la bebida.

- Luego de realizado la operación de extracción del corcho es necesario limpiar el pico de la botella nuevamente antes de proceder a servirlo para probarlo. Si el vino tiene gusto a corcho no dude en descartarlo.

- Para la apertura de champañas o vinos espumantes es necesario también conocer cierto tipo de procedimientos como el de inclinar la botella levemente hasta conseguir un ángulo aproximado de 45°, luego comience a liberar el corcho muy cuidadosamente; esto permitirá la salida del gas sin que se produzca ningún tipo de ruidos y se pierda la espuma del mismo.

- Nuevamente después de realizado este proceso es necesario secar el reborde del pico, luego sírvalo en las copas hasta la medida de un dedo antes de llenarlas hasta los tres cuartos de su totalidad.

No sólo es de suma importancia conocer acerca del descorche de los vinos sino también es necesario tener conocimientos de cómo conservarlos una vez abiertos.

Tanto el vino blanco como el vino tinto conservarán sus características y se mantendrán frescos durante tres días aproximadamente luego de haber sido descorchados, una vez pasado ese lapso de tiempo los mismos pierden algunas de sus características lo que causará que su sabor cambie un poco

Luego de ser descorchados, a los vinos se les debe colocar el mismo nuevamente y tratar de mantenerlos a la temperatura original de cuando fueron abiertos. Cuando se trate de vinos blancos los mismos deben mantenerse refrigerados, cuando hablamos de vinos tintos, éstos se podrán conservar ya sea igual que los anteriores o sea refrigerados o a temperatura ambiente protegiéndolos del calor excesivo y los grandes cambios de temperatura.

Existen otros métodos un poco más sofisticados pero muy efectivos a la hora de conservar vinos de alta calidad, como por ejemplo adquirir una minibomba especial que extrae el aire que queda dentro de la botella original y la tapona. Otro procedimiento es el de inyectar unos centímetros de gas inerte que se adquiere en casas especializadas.

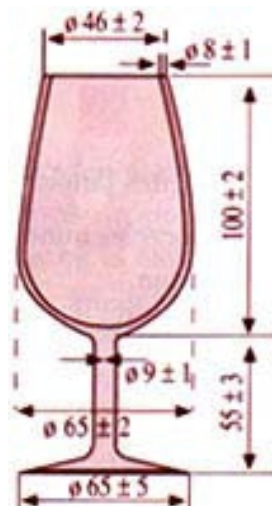
Cuando hablamos de botellas las cuales no han sido abiertas se recomienda mantenerlas en lugares de temperatura agradable, donde se protejan del calor y de los movimientos bruscos, como así también ubicarlas en posición horizontal de manera que el corcho esté en permanente contacto con el líquido.

### 3.e Las copas:

La copa es la herramienta del catador y es el vehículo para presentar el vino a nuestros sentidos. Siempre hay que hacer una distinción entre la copa de cata empleada por el profesional y la copa de mesa.

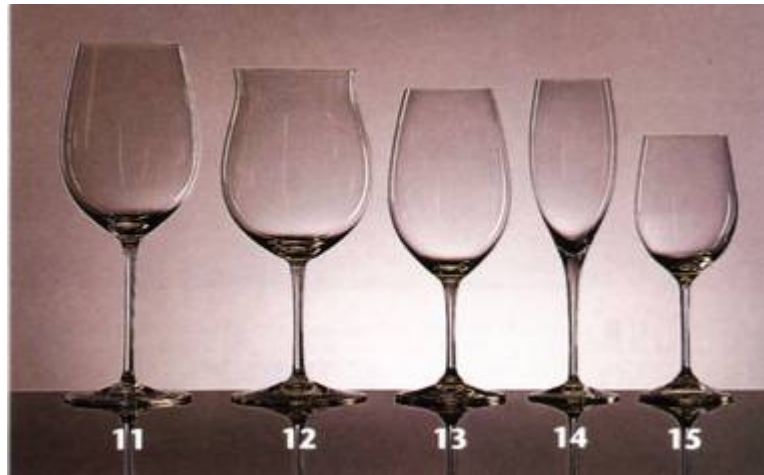
El vino puede degustarse en una gran variedad de copas en lo que se refiere a su forma y tamaño, pero debe de haber un mínimo exigible. Deberá tener un pie alto para separar la mano del vino para que no llegue a calentarse el vino.

La copa homologada profesionalmente para catar (AFNOR) posee una capacidad total de 210 a 225 ml., con una proporción de 9 % de plomo, su borde es regular y liso.



La copa se recomienda que sea de cristal fino, de transparencia absoluta y totalmente incolora, lo que nos permitirá apreciar con claridad la limpidez y el color del vino. Se evitarán las copas labradas y metálicas. La forma: el diámetro de la boca deberá ser inferior al del la base del cuerpo, para retener así los aromas del vino.

No se debe llenar demasiado una copa, el vino precisa de espacio suficiente para "respirar" y a la vez debe liberar su magnífico aroma.



11 - Copa tipo Burdeos

12 - Copa tipo Borgoña

13 - Copa diseñada para los Vinos Cote de Rhone

14 - Copa de Champagne

15 - Copa Burdeos Blanco Chardonay

**La limpieza** Es recomendable lavar la copa con agua jabonosa, empleando un jabón neutro y aclararla abundantemente con agua. No secar con paño o papel, para que no se impregne de falsos olores. Dejar escurrir boca abajo, de ser posible colgadas para que se aireen.

### **3.f- El maridaje de los vinos y los platos:**

De todos son conocidas las normas establecidas para el maridaje entre los manjares y los caldos que, con el paso del tiempo se han ido asentando. Hoy, afortunadamente, queda más claro que se trata de consejos más que de normas, y que es bueno y aconsejable probar tantos vinos noveles como combinaciones nuevas.

A la hora de la combinación siempre debe procurarse encontrar un equilibrio ya sea creativo o conservador. Ni el plato puede quitar protagonismo al vino ni a la inversa. También hay que asegurar que el resultado sensorial de la combinación no sea un auténtico fracaso sensorial.

A pesar de ello existen algunas sustancias que son verdaderas enemigas del vino: el ajo, la cebolla, el vinagre y el apio. La alcachofa, los espárragos y el huevo son realmente complicados de armonizar y no permiten grandes lucimientos para ningún vino.

Hay platos que conllevan un auténtico riesgo a la hora de combinarlos. Por ejemplo, algunos crustáceos por su alto contenido en yodo pueden echar a perder el aroma del vino.

El chocolate es otro de los alimentos difíciles. Pero actualmente, pueden encontrarse dulces que combinan perfectamente y se potencian mutuamente por efecto de la sinergia, como por ejemplo algunos Pedro Ximénez, vinos del Priorat o de Banyuls.

Los quesos, en cambio, suelen ser grandes aliados gastronómicos del vino dando resultados a veces espectaculares.

A la hora de escoger los vinos para una comida hace falta evaluar la sucesión e intentar respetar al máximo el orden de consumo. Y siempre es mejor uno o dos vinos bien escogidos que cinco de contradictorios.

También es bueno saber que los espumosos en general y los cavas en particular, cuando son secos es un error sensorial beberlos con los dulces de los postres. Es mucho más lógico tomarlo a lo largo de la comida y al final de ella, con los postres, sacar un vino dulce.

Finalmente habría que tener muy presente que la labor de maridaje, a pesar de su popularidad, es algo verdaderamente complejo.

Se puede hacer una aproximación a una clasificación de consejos como por ejemplo:

|            |  |   |
|------------|--|---|
| APERITIVOS | embutidos,<br>patés, foie,<br>fritos...              | Vinos blancos secos, jóvenes, aromáticos para los fritos.<br>Varietales fermentados en barrica o semi-dulces para el foie.<br>Tintos jóvenes o de corta crianza para los embutidos. |
| ENSALADAS  | verdes, de legumbres,<br>frías,<br>templadas...      | Blancos poco ácidos para la verdura cruda.<br>Algunos tintos jóvenes cuando se añaden legumbres o pasta.<br>Blancos fermentados en barrica y aromáticos para las tibias.            |
| SOPAS      | frías, cremas,<br>de pescado, de carne,<br>caldos... | Blancos y tintos, jóvenes y secos que pueden ganar en edad cuando sean sopas de pescado o carne.  |
| ARROCES    | blancos, de pescado, de carne, de verduras...        | Rosados frescos y espumosos secos.<br>Tintos tánicos en los arroces con carne.  |
| PASTA      | con salsas de verduras, de carne...                  | Blancos con cuerpo y rosados carnosos y expresivos  |

|         |   |  |
|---------|---|--|
| SETAS   | salteados,<br>guisados, a la<br>brasa...  | Tintos ligeros, no demasiado complejos, entre jóvenes y crianzas.  |
| HUEVOS  | tortilla,<br>pasados por<br>agua, fritos...   | Para las tortillas, tintos jóvenes ligeros.<br>Para el resto, también valen rosados con  |
| MARISCO | crudos,<br>ligeros,<br>gruesos...   | Blancos y espumosos secos, jóvenes y aromáticos  |
| PESCADO | blanco, azul,<br>crudo,<br>marinados,<br>guisados,<br>escabechados,<br>al vapor,<br>fumats... | Espumosos y blancos ligeros para el pescado blanco al vapor.<br>Espumosos de crianza y blancos corpulentos para el pescado blanco en general.<br>Tintos jóvenes aromáticos, blancos fermentados en barrica y espumosos con crianza para el pescado azul, guisados y ahumados.<br>Espumosos de edad y blancos varietales de personalidad con el pescado crudo.<br>Blancos semi-secos envejecidos para el escabeche. |

|                |  |   |
|----------------|--|---|
| <p>CARNE</p>   | <p>blanca, de pluma, roja, fría, cruda, a la brasa, guisada, caza...</p> | <p>Tintos jóvenes y ligeros para las carnes blancas.<br/>Blancos fermentados en barrica, rosados corpulentos y tintos afrutados y suaves para las carnes crudas.<br/>Espumosos y blancos de crianza, conjuntamente con rosados expresivos y tintos ligeros para las aves.<br/>Tintos tánicos para las carnes gelatinosas.<br/>Tintos de larga crianza y alcohólicos para la caza.</p> |
| <p>QUESOS</p>  | <p>fresco, tierno, curado, de cabra, oveja, vaca...</p>                  | <p>Blancos aromáticos para el queso fresco.<br/>El resto de quesos combinan muy bien prácticamente con todo:<br/>blancos, generosos, tintos jóvenes y fáciles,</p>  |
| <p>POSTRES</p> | <p>fruta, dulces, lácticos, chocolate...</p>                             | <p>Mistelas jóvenes para la fruta.<br/>Para los dulces, moscateles, garnachas, pedro ximénez, Málaga, malvasías, espumosos dulces...<br/>Para el chocolate olorosos, Málaga, pedro ximénez viejo...</p>   |

### 3.7 Vida útil del vino:

- **Vinos blancos jóvenes:** Es necesario que sean consumidos dentro del primer año para apreciarse toda la expresividad aromática.
- **Vinos blancos de crianza:** Pueden mantenerse bien e incluso mejorar durante 3 o 4 años.
- **Vinos rosados:** Entre los 6 o 12 meses.
- **Vinos tintos noveles:** Dentro del período hasta que salga la próxima cosecha.
- **Vinos tintos jóvenes:** Hasta los 2 años.
- **Vinos tintos con crianza:** Los mejores pueden llegar hasta los 20 años. Pero son verdaderamente excepcionales.
- **Cavas:** Dentro del primer año a partir del degüelle. Es bueno, ya que en las etiquetas del cava no suele aparecer la añada, conocer la edad del cava. Pero cada vez hay más cavas de alta calidad que se mantienen bien durante más tiempo.
- **Champagne:** Los más jóvenes durante el primer año posterior al descorchado. Otros más criados pueden durar de 5 a 7 años.
- **Vinos dulces:** Dependiendo del tipo desde 1 año a más de 10.

## 4-Defectos del vino:

El vino es un producto alimenticio, por ello durante su elaboración y guarda se deben seguir unas serias normas de higiene. Por norma general, un vino es defectuoso cuando adquiere aspectos, aromas y/o gustos desagradables. No en vano, la cata es un análisis sensorial muy personal, por este motivo lo que a nosotros nos puede parecer un defecto, a otro catador le puede parecer una virtud.

Defectos en vinos:

- aromas o sabores a recocado.
- aromas a huevos podridos (sulfhídrico).
- aromas a hongos.
- sabores herbáceos o astringentes.
- vino enturbiado.
- ebanista (demasiado sabor y/o aroma a madera).
- madera vieja.
- aroma y/o sabor a medicamento.
- aroma y/o sabor a vinagres.



## 5- Demostración de la cata:

### **5.a ¿Qué es catar?**

En general entendemos el hecho de degustar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar sometiéndolo a nuestros sentidos, descubriendo sus atributos y defectos. En resumen es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar".

En la cata de los vinos lo entendemos como un conjunto de métodos y técnicas que permiten percibir, identificar y apreciar, mediante los órganos de los sentidos, cierto número de propiedades, llamadas organolépticas por lo que degustar es apenas un primer contacto con el caldo y habría que diferenciarlo de la CATA PROFESIONAL.

La cata es utilizada por el profesional para saber el origen del vino, apreciar el valor comercial, la influencia de prácticas culturales o ensayos experimentales, para hacer seguimiento de su evolución...La cata es utilizada por el consumidor para conocer mejor lo que está bebiendo y disfrutar más del vino.

## 5.b- Pasos a seguir:

- En general, todas las personas tienen capacidad para catar. Nadie nace sabiendo hacerlo, aunque es necesario entrenar, afinar los sentidos y aprender una sencilla técnica.
  - El catador debe estar relajado, tranquilo y concentrado.
  - El mejor horario para catar es por la mañana (una o dos horas antes de la comida) o por la tarde una vez realizada la digestión. Es mejor catar con un poco de hambre.
  - Una cata para principiantes no debe superar la hora y media de duración y el número de muestras catadas debe ser entre 8 y 10.
  - En la sala de cata se debe evitar un nivel alto de ruidos de fondo para que el catador se concentre.
  - La temperatura del ambiente debe de ser cercana a los 20 °C. No es conveniente que baje de 18 °C ni que supere los 22 °C por la posible alteración de la temperatura del vino.
  - En la iluminación son adecuadas las velas, lámparas de filamento y halógenas. No sirven los fluorescentes.
- Humedad relativa del aire: entre el 60 y 70%.
- El color de la sala de cata tiene influencia sobre nuestras percepciones y pueden influir en el resultado final. Hay colores que potencian ciertas características de los vinos.

•

**Rojo.** Potencia los sabores azucarados.

Beneficia a los tintos muy tánicos y perjudica al tinto elaborado con garnacha.

• **Verde.** Da mayor impresión de acidez.

Beneficia a los vinos blancos, menos a los que tienen mayor grado alcohólico, que salen perjudicados.

• **Azul.** Estimula la percepción de sabores amargos. Salen beneficiados los vinos rosados y los dulces y, por contra, perjudica a los cavas y los tintos.

• **Amarillo.** Estimula lo salado. En general, beneficia a los vinos blancos y perjudica a los tintos.

- Los vinos se ordenan de los más ligeros a los más potentes, de los más débiles a los más alcohólicos, de los más secos a los más dulces. En general se prueban primero los blancos y después los tintos, primero los jóvenes y después los viejos. Si hay algún vino dulce, se dejará para el final.
- Sólo se aconseja comer alimentos neutros: pan, colines, galletas no saladas...
- El catador deberá degustar muchos vinos diferentes ya que de esa manera le permite enriquecerse tanto en el vocabulario como sensorialmente.

- El catador debe establecer un método que habrá de seguir en todas las catas, es aconsejable la ayuda de un experto catador para poder fijarse en los pasos en q sigue una cata.
- Es aconsejable poner en practica la denominada "cata a ciegas" muy utilizada por expertos catadores de vinos ya que esta práctica permite percibir las sensaciones sensoriales de cada vino sin la influencia de la etiqueta de la botella.

Los pasos mencionados anteriormente es lo que ese denomina la cata. Catar un vino no es una tarea difícil, al contrario, catar un vino está al alcance de todo el mundo ya que todos tenemos las capacidades de percibir aromas y sabores. Solo hay que poner un poco de voluntad para llevar a cabo una buena cata. Hay que añadir que un buen método a seguir para hacer una buena cata debe ser muy esquematizado, claro, analítico y profundo. Si se obtienen estos pasos entonces obtendremos un autentico conocimiento del vino.

Recordemos que la práctica de la cata es un ejercicio subjetivo, se puede deducir que cuanto más estricto sea este procedimiento menos subjetiva será la cata.