

CATA DE UN VINO

Francisco M. Pérez Hidalgo

Cuando en un restaurante el somelier sirve un vino al anfitrión de la comida, habitualmente éste, lo prueba rápidamente y ante la mirada de todos con un gesto de asentimiento da la conformidad para que éste lo sirva al resto de los comensales. El vino es un producto que requiere mucho trabajo y atención desde que la flor aparece en la vid hasta el embotellado final, pasando por la poda en verde, la selección de los racimos en la vendimia, el control de la fermentación y la esmerada crianza en la madera. Los vinos de bodegas pequeñas o de producciones limitadas requieren mucho trabajo en la viña, en la bodega y una buena conservación en el restaurante. Por ello, merece la pena catarlo sin prisas con el propósito de evaluar, en primer lugar, si tienen defectos y luego en la comida, apreciar los matices y la complejidad que generan los casi 800 ó 900 compuestos que puede llegar a contener un vino, especialmente los tintos.

La cata no es un acto, como puede parecer, elitista o distintivo del buen gusto. Debe ser una exploración de las características del vino para disfrutarlo mejor cuando lo tomemos. Y, sobre todo, en el caso de encontrarnos en un restaurante, un análisis rápido de los posibles defectos del vino. Defectos que no debemos identificar con nuestro gusto.

Puede que un vino nos disguste y sin embargo ser perfectamente correcto. Por ejemplo, un olor a pimienta verde en un vino que se haya elaborado con la variedad cabernet sauvignon indica que la uva fue vendimiada con falta de madurez, pero no significa que el vino sea malo, sólo indica una mala práctica enológica al no elegir el momento adecuado para la vendimia. Por el contrario, un matiz a pegamento indica claramente un defecto. El vino se ha oxidado por algún agente bacteriano o por haber estado más tiempo de lo debido en contacto con el aire. En este caso el vino merece devolverlo.

Quizás, lo más complejo de la cata sea la descripción verbal de las sensaciones que nos puede originar un vino cuando lo miramos, lo olemos y lo degustamos. Descripción que no hay que confundirla con la literatura que más de uno le añade.

El procedimiento de la cata es fácil de aprender, lo difícil es manejar todas las magnitudes que intervienen en la elaboración de un vino a efectos de evaluarlo.

¿Cómo hay que realizar la cata? En primer lugar, en una copa transparente, preferiblemente que tenga la boca más estrecha que el cuerpo como las borgoñesas o las bordelesas. Con ello, se potenciarán los aromas del vino impidiendo que sus componentes aromáticos al evaporarse no salgan tan rápidamente de la copa, es decir, aumentaremos en número de moléculas que hay por volumen de aire.



Nunca se debe coger la copa por el cuerpo para no calentar el vino con nuestra mano. Antes del llenado habría que mirar el tapón y asegurarnos que el corcho esté humedecido por el vino, es más fácil observarlo en los tintos simplemente viendo el color del tapón, esto muestra que la botella ha estado bien guardada siempre inclinada y mojando el corcho. Una botella de pie no moja el corcho y éste se puede secar y disminuir la presión con la pared de la botella. Como consecuencia, puede dejar pasar aire y con ello agentes bacterianos que estropeen el vino en menor tiempo que otro que está perfectamente guardado.

El llenado de la copa no debe ser mayor de un tercio. Con el propósito de poderla inclinar sin dificultad. Sobre un mantel blanco la haremos girar y nos fijaremos en el color del ribete, en el color en la zona con más vino y en la gota o lágrima que deja al girarla. Con ello, apreciaremos la juventud del vino, el alcohol, el glicerol, la frescura y la acidez si conocemos la variedad, etc.

Una vez analizado el vino con la vista lo haremos con el olfato. Primero oliendo sin agitar la copa, a copa parada. Es necesario, una vez servido, esperar como norma un minuto

por año de guarda antes de olerlo por primera vez. En caso contrario, podríamos observar defectos que en realidad no lo son. Debemos permitir que el vino se abra y se evapore el tufo de reducción que ha adquirido en el envejecimiento, así como los compuestos volátiles que han reaccionado con el sulfuroso añadido para la conservación del vino.

Cuando se huele por primera vez en copa parada destacan los olores primarios, los que se llaman aromas del vino en términos enológicos, son aromas frutales y que proceden de la variedad de la uva y nos recordará a fresas, rosas, violetas, frambuesas, ciruelas, avellanas, etc. En esta observación, aquellos con una nariz fina, podrán identificar la variedad.

Posteriormente, agitaremos la copa y aparecerá una extraordinaria complejidad de olores en función del vino. Además de los primarios, aparecerán los terciarios, olores producto del envejecimiento del vino. Olores a vainilla, especias, regaliz, café, cacao, tabaco, balsámicos, etc. A este tipo de olores lo identificamos con el bouquet del vino. Esto significa que un vino joven y tomado en el año podrá tener un buen aroma pero carecerá siempre de bouquet. Por el contrario, un vino con mucha crianza podrá tener un buen bouquet pero pocos aromas. En la evolución del vino las moléculas polifenólicas van reaccionando unas con otras, tanto las del vino como las aportadas por la madera dando lugar a que el aroma vaya desapareciendo frente al bouquet. Hoy en día están de moda los vinos con

poca crianza, no más de un año en madera, con el objeto de no perder la frutalidad original.

Finalmente lo degustaremos con un sorbo lo suficientemente grande como para empapar con el vino toda la boca. Tendremos que apreciar la textura, la astringencia, la frescura, el dulzor, la suavidad, el amargor, la viscosidad, etc. Luego lo tragaremos y analizaremos el paso en boca. Al tragarlo es necesario fijarse en el retrogusto que no es más que los olores que se desprenden del vino al haber sido calentado en nuestra boca y que pasan de nuevo a la nariz por la vía retronasal.

Una vez degustado, las sensaciones que ha originado el vino persistirán en nuestra boca tanto mayor tiempo como bueno sea el vino. Los grandes vinos tienen una gran persistencia de sensaciones agradables. Son vinos largos. Los corrientes lo llamamos cortos en boca.

La cata es un análisis sensorial complejo, mezcla de ciencia arte y en determinados casos mucho cuento. Pero realmente, cada matiz corresponde a una molécula o conjunto de ellas que se ha originado en la elaboración del vino. Muchos de estos matices han sido provocados a conciencia a partir de la extraordinaria riqueza de materias primas que contienen las uvas y de ahí el amplio espectro de vinos que podemos degustar. Por ello, la enología es un arte basado en la ciencia agronómica y dependiente de lo que la naturaleza ofrezca cada año. 

