

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. 



MI AFICIÓN A LOS TOROS

Francisco Picornell
Abogado

Mi afición es la tauromaquia, definida en el diccionario como “arte de lidiar toros”, concretamente de presenciarlo. No puedo precisar cuándo me aficioné a este noble arte, pues de siempre, desde mi más tierna infancia, recuerdo asistir a los toros. Me llevaba mi abuelo, mi padre y luego, cuando tuve edad, ahorrraba de donde podía para acudir a la plaza.

Dicen que de toros no entiende nadie, ni las propias vacas. Ello se refiere al toro como animal, pero es cierto que de tauromaquia sí se puede llegar a entender. ¿Cómo? Pues presenciando muchas corridas de toros, leyendo la múltiple bibliografía que existe, oyendo a algún aficionado de solvencia y haciendo caso omiso a los cronistas que escriben o hablan de toros en los medios de difusión, pues están todos mediatizados e influidos por los taurinos y algunos, se la dan de didácticos, para, a base de sus mentiras, confundir a aquellos jóvenes que están interesados en el asunto, originando así aficionados totalmente equivocados que le hacen *el caldo gordo* a estos corifeos.

El taurino es un personaje que vive del toro, sea como matador, banderillero, mozo de estoques, apoderado, taquillero, empresario, que tiene por mira y finalidad el engañar, el hacernos ver lo blanco negro e intentar oficiar de clérigo, haciéndonos comulgar con ruedas de molino. Es importante, para el aficionado saber diferenciar el polvo de la paja, y, sobre todo, crearse su propio criterio, fundamentado en la lectura de libros sobre el particular. Leerse los fundamentos del arte de torear y luego observar si en la plaza, en las faenas que él presencia, se llevan a cabo dichos fundamentos o, si por el contrario, se hace todo al revés y pese a ello se le aplaude y, pese a ello, habrá algún cronista desvergonzado que diga que eso se hace así para, pongo por ejemplo, *desahogar al toro*, cuando el que se desahoga es el mentado cronista que percibe una soldada de miseria del torero ensalzada indebidamente.

Entonces nos preguntamos, ¿cómo se llega a entender del noble arte de la lidia de toros? ¿Cómo se mantiene esta afición? A la primera pregunta creo haber respondido: leyendo la innumerable bibliografía que hay, viendo vídeos de faenas de grandes maestros y comparándolas con la actualidad, aunque no falta algún amigo aficionado que dice que el vídeo engaña, pues si observamos y analizamos con detenimiento estos extremos, podemos llegar a la conclusión que hoy se torea mejor que nunca, lo que no quiere decir que los toreros sean mejores que nunca, muy al contrario. Quiere decir que el toro de la actualidad permite licencias que el de hace unos años no permitía.



A mediados de los años 50, incluso en los 60, se admitía que el toro tocara los engaños, hoy eso es inadmisibile. En la época dorada del toreo, (final del siglo XIX y principios del XX) lo importante era la estocada, pues el fin primordial de la lidia era preparar al toro para ello, es decir, prepararlo para que permitiese entrar a matar, de ahí que el toro tiene un número limitado de pases y no se pueden dar estos sin ton ni son, pues si te excedes en su número, no hay quien pueda cuadrar al toro y si no le das los que el toro requiere pasa tres cuartos de lo mismo. De ahí la importancia que tiene que el torero sepa ver las cualidades de cada toro, de ahí, también, que no se pueda hacer a todos los toros la misma faena ya que cada uno requiere la suya por lo antes dicho de forma general.

La segunda cuestión planteada era ¿cómo se mantiene esta afición? Pues eso quisiera yo saber, debe tener algo de taumatúrgico, o algo de droga que engancha, pues casi siempre salimos de las plazas protestando, jurando no volver mas y siempre volvemos y al anunciarse el abono del año siguiente vamos a comprarlo. Luego echaremos pestes y venablos por esta boca y nos plantaremos seriamente el profesar en la Trapa, hacernos ecologistas de lo más extremista, dedicarnos a la vida contemplativa o, incluso, en el colmo del paroxismo, ejercer como abogado. Tal vez sea verdad esa frase que dijo no sé quién: “Amar a los toros, es cada día a eso de las cinco; creer en los Reyes Magos y salir a su encuentro”. 🇳🇵

(Fotografía del autor)

TecnoProfesional: disfrute de una tesorería equilibrada



TecnoProfesional es un **crédito permanente** que le **permitirá equilibrar su tesorería** con un **interés preferente**, que se aplica sólo a la cantidad utilizada y durante el tiempo en el que disponga del dinero:

- Sin* comisión de estudio ni de apertura
- Sin* gastos de formalización
- Sin* gastos de no disposición
- Sin* gastos de renovación
- Sin* gastos de intervención

Aproveche una vez más las **ventajas exclusivas** que TecnoCredit le ofrece **solo por formar parte del Ilustre Colegio de Abogados de Málaga**.

TecnoCredit le dejará un buen sabor de boca

Llévese este exprimidor
Kenwood de regalo⁽¹⁾ al hacerse
cliente de TecnoCredit.



(1) Promoción válida hasta finalizar existencias (500 uds.), por la apertura de una TecnoCuenta con un saldo mínimo de 300 €.

Infórmese en cualquier oficina
SabadellAtlántico o Solbank, llamando
al **902 323 555** o en **tecnocredit.com**

Grupo Banco Sabadell

TecnoCredit

Sabadell Atlántico

Carácter emprendedor

