

LA CATA DEL VINO



Por: Sommelier Christelle Dorian Alcántara Bravo.




Actualmente es muy común escuchar y leer acerca del vino, es así como vemos un sinnúmero de lugares que ofrecen charlas y degustaciones, así como también catas del mismo, sin embargo generalmente es tanta la información recibida que terminamos perdidos entre todo ese mar de ideas. Por ello la finalidad de éste artículo es la de esclarecer un poco las dudas al respecto, haciendo un planteamiento sencillo y conciso acerca de qué es una cata, para qué sirve y como se efectúa la cata del vino, de tal forma que lejos de confundir al lector, le sirva más bien como apoyo y guía.

Siendo así, comenzaremos definiendo la palabra *cata*, que no es otra cosa más que el hecho de distinguir, analizar y apreciar; es decir, hacer un análisis sensorial sobre el producto degustado. Es aquí donde cabe mencionar que existen dos tipos de cata, la propia de un *aficionado* y la cata del *profesional*¹. La diferencia entre éstos dos tipos de cata, radica en que para el aficionado el momento de la cata se traduce en un *momento de placer*; en tanto que para la cata profesional se convierte en una herramienta fundamental, en un *instrumento* al efectuar un análisis sensorial cubriendo una metodología y siguiendo una serie de pasos, así como también valiéndose de técnicas para obtener información. Se trata de percibir, identificar y apreciar el producto de tal forma que con la información recopilada se haga un análisis organoléptico detallado. Siendo así, lo que ahora nos interesa es acercarnos un poco más a la cata profesional, pero sin llegar a ser tan rigurosos.

¹ Muñoz Ramos, Juan, *Cata de Vinos*, Libros Cúpula, España, 2006, pág. 97

Es aquí donde distinguiremos entre los 4 diferentes tipos de cata: la cata analítica, la cata teórica, la cata aplicada y la cata hedonista. De éstos cuatro solo nos ocuparemos de explicar la tercera y la cuarta, es decir, la cata aplicada que es donde en una hoja de cata se plasma la descripción e impresiones obtenidas a lo largo de la degustación, haciendo comentarios y clasificando los vinos. Y la cata hedonista en la que se intenta centrar los objetivos y determinar y comunicar el placer o desagrado percibido por el catador al catar un vino² Con ambos tipos de cata es como sugiero lleguemos al análisis de nuestros vinos, pues si bien el deseo que tenemos va más allá del hedonista pero sin llegar al de una cata analítica (la propia de los enólogos y especialistas del tema), entonces es como considero que al aplicar un poco del tercero y cuarto tipos llegaremos a un resultado más favorable y funcional.

Por tanto, procederé a destacar las tres fases fundamentales para la apreciación del vino:

-  La fase visual
-  La fase olfativa
-  La fase gustativa

Lo que sucede cuando efectuamos la cata en el orden anterior es que la información obtenida por medio del sentido de la vista, olfato y gusto va siendo recibida por el cerebro y sufre un proceso de codificación, mismo que con base en la información vivencial que cada uno de nosotros posee entiende y asimila de manera muy específica y personal. Por lo que entonces tendremos que hablar de la homogenización del lenguaje.

*Al resultado del análisis, interpretación, reconocimiento, expresión, conciencia, experiencia y memoria, le llamaremos **percepción**.*³

Todo lo percibido se traduce por medio del lenguaje, por ello es importante hacer el uso adecuado de las palabras, terminología y vocabulario propios para la cata. Es decir, que más allá de hacerse el conocedor o el interesante en materia de vinos, vale más la pena aplicar adecuadamente los términos, pues sólo así llegaremos a una descripción más fidedigna con respecto a la experiencia obtenida con la degustación.

Los pasos a seguir serían los siguientes:

Primero es importante ubicarse en un lugar con buena iluminación, silencioso, tranquilo y agradable, donde no exista interferencia de aromas, sonidos y otro tipo de elementos que favorezcan la

² Muñoz Ramos, Juan, *Cata de Vinos*, Libros Cúpula, España, 2006, pág. 101

³ *Ibidem*, pág. 98

distracción de los catadores. Lo ideal es acudir a la cata concentrados, con el paladar limpio, es decir, que 2 horas previas a la cata no se haya consumido ni café, ni cigarrillos, ni goma de mascar con sabor a menta, ni nada que pudiera alterar nuestras papilas gustativas por tiempos prolongados y evitar el uso de lociones o perfumes que “distraen” el olfato al momento de la cata en la fase olfativa.

Al llegar a la cata recibiremos un formato donde vaciar la información obtenida a partir de nuestras impresiones. Este formato puede variar según sean las intenciones y objetivos de la cata. Para efectos prácticos ahora hablaremos del seguimiento que tendría una cata aplicada⁴, finalizando con algunos comentarios que partan de la cata hedonista que, como ya se había mencionado, para fines prácticos y funcionales del lector, es el que se sugiere en éste artículo.

➤ A la vista

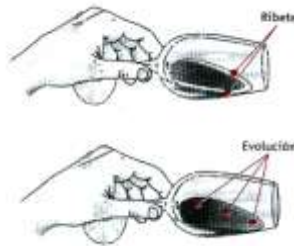


- Comenzaremos por hacer una clasificación del **color**, para vinos blancos irá de verde incoloro, pasando por los amarillos; verdoso, limón, pajizo, paja, amarillo canario, dorado, dorado intenso u oro viejo al marrón u ocre. Lo cual nos habla principalmente de la edad del vino, por que entre más verdoso se encuentre será más joven y entre más ámbar o marrón se vea será más viejo. Para los vinos tintos el matiz de colores se encuentra de los tonos azulados como el mora, guinda, púrpura y rubí, pasando por los tonos rojizos como cereza y granates, hasta los tonos evolucionados como son el ladrillo, anaranjado, teja y marrón, cubriendo las gamas del los púrpura, rubí, granates y evolucionados (del ladrillo al marrón). En éste caso los vinos

⁴ El seguimiento que se propone para la cata aplicada, ha sido proporcionado por Sommelier Marcos Flores, quien propone un guión de cata para profesionales que se apegue a lo que realmente evalúa un Sommelier y no así lo que evaluaría un Enólogo.

jóvenes son de colores púrpura azulados, mientras que los vinos viejos son de colores evolucionados como el teja y marrón.

- **Matiz, intensidad y capa**, aquí hablaremos del matiz o ribete, que es el contorno, es decir, toda la periferia o al alrededor del color general del vino, por lo que podemos tener matices desde el verdoso, dorado, naranja, rosa, violáceo, hasta el marrón. La intensidad y la capa van directamente relacionados con que tanto el color va menguando, es decir, que tanto vigor tiene el color, si es profundo, medio o bajo. Y ello se resuelve mirando a través de la copa y viendo que tan traslúcido es el fondo de la misma, que tanto podemos ver a través de ella y distinguir lo que hay debajo o detrás de la copa.



- **Limpidez, transparencia y brillo**, se traduce como que tan libre de partículas se encuentra el vino, es decir, ¿viene con sedimentos? Al mirar contra luz, ¿se ve turbio o transparente y brillante?
- Finalmente observaríamos la **densidad aparente y la efervescencia (en caso de los vinos espumosos)** del vino. La densidad aparente se mide inclinando ligeramente la copa y regresándola a su posición original, posteriormente se observa como va resbalando sobre las paredes de la copa, de tal forma que analizamos si: ¿cae lentamente o rápidamente? ¿Cae con formas definidas (piernas o lágrimas, bien delineadas) o más bien cae des uniformemente? Es así como podremos definir si tiene una densidad aparente alta, media o baja, que está ligada básicamente al grado alcohólico de un vino, mientras más lento bajen las piernas o lágrimas de un vino por la pared de la copa, se presupone más graduación alcohólica, mientras que, cuando las piernas o lágrimas caen rápidamente y son delgadas, el vino puede tener menor graduación alcohólica.



Para la efervescencia, estaremos de acuerdo en que hay vinos como los espumosos, donde buscamos una burbuja elegante, fina y persistente, esto significa, que si un vino espumoso al degustarlo se siente casi como las burbujas de un refresco resulta muy desagradable y hasta burdo, en tanto que una burbuja sea pequeña y que permanezca largo tiempo en la copa y que al pasarlo por la boca se sienta agradable, será una efervescencia elegante, y muy apreciada. Mientras que para vinos tintos y blancos tranquilos la efervescencia puede significar factor de defecto en el vino.



➤ Al olfato



- Primero buscaremos los **defectos**, es decir, huele a exceso de humedad, está acorchado, huele a azufre, a huevo podrido, ¿cómo son esos olores que pudieran indicarnos defecto en el vino?
- Posteriormente mediremos la **intensidad aromática**, al igual que con la intensidad en color, definiremos la intensidad aromática como alta, media, baja o cerrada.
- **Calidad aromática**, esto es ¿se encuentra ordinario? ¿es complejo? ¿es elegante y fino? Aquí utilizaremos una serie de atributos como: complejo, elegante, fino, distinguido, ordinario, etc. para diferenciar entre los distintos tipos de apreciación que podemos obtener de los aromas del vino, en cuanto a ¿cómo se sienten?
- **Carácter olfativo**, será lo más predominante o abundante que encontremos en el aroma del vino, es decir, puede ser floral, mineral, frutal, herbal, vegetal, animal, especiado, etc. Los aromas en el vino suelen dividirse en primarios, secundarios y terciarios. Donde los primarios, corresponden a todos los aromas obtenidos a partir del tipo de uva y sus condiciones genéticas (frutas blancas en caso de los vinos blancos, frutas rojas y negras en caso de los tintos principalmente aunque también existen los aromas especiados, florales dentro de los aromas primarios que correspondan tanto a vinos blancos como a vinos tintos) ; los secundarios son los que se obtienen a partir del proceso de fermentación (pan, levadura, mantequilla, leche) , y finalmente los terciarios son lo que adquieren durante el tiempo que pasan en la bodega, donde destacan los ahumados y tostados como chocolate, vainilla, coco, aromas a madera, etc.

➤ Al gusto



- **Ataque**, se refiere a la primera impresión en boca, ¿cómo es? ¿es suave o agresivo? ¿es potente o punzante?
- Posteriormente medimos el **paso en boca**, es decir, **el cuerpo**. Es ligero, flojo, corpulento, amplio, ¿cuál es esa textura en boca?
- **¿Dulzor o sequedad?** Aquí se mide que tan dulce o seco es el vino, es decir, si es dulce, semidulce, abocado, semiseco, seco o extra seco.
- **Acidez, astringencia y alcohol**, es entonces que procedemos a medir que tan ácido se encuentra nuestro vino, si es refrescante su acidez o es más bien agrio o acidulado. Puede ser plana, floja o vivaz. Para la astringencia, igualmente evaluamos si es una astringencia verde, suave, aterciopelada, áspero, tánico, etc. Y finalmente el alcohol, que se percibe por medio del calor en boca, y también si pasamos parte del vino por la zona inferior o superior frontal de las encías, la que se encuentra entre los dientes y los labios. Ésta zona es muy sensible, casi tan sensible como lo sería el paladar de un bebé, por lo que nos facilita medir la graduación alcohólica al sentir el adormecimiento de la misma, ¿que tan intenso o ligero es el cosquilleo o adormecimiento?
- **Untuosidad**, para el vino se define como parte de las texturas que podemos percibir en boca, es lo que le da la característica de sedosidad, puede ser una untuosidad ligera, media o muy densa. Es la manera en como abraza y recubre el interior de nuestra boca.
- **Posgusto**, que se mide de corto a largo. Es el tiempo permanece el bouquet en nuestra boca luego de haberlo degustado. Se mide por la cantidad de segundos que permanece, la unidad de medida es la caudalía que es equivalente a 1 segundo. De tal forma que :
 - De: 0 a 1 segundo en boca es Fugaz
 - De 1 a 4 segundos: posgusto corto
 - De 5 a 8 segundos: posgusto medio
 - De 9 a 18 segundos: posgusto largo
 - De 19 segundos en adelante: posgusto muy largo.
- **Retronasal**, se trata de la fase olfativa donde vuelven a salir los aromas y en donde es tarea del catador hacer las respectivas analogías de los aromas.
- **Conclusiones e impresiones generales**, es entonces cuando procedemos a hablar de equilibrio si es que lo hay o en caso contrario de destacar los elementos que se encuentren más

sobresalientes y que por tanto impidan que el vino sea equilibrado. Se habla también acerca de las sugerencias para maridar el vino degustado. Y finalmente le atribuimos una puntuación con base en los aspectos evaluados con anterioridad. Es aquí donde podemos proporcionar dos tipos de evaluación, la que correspondería a la cata aplicada y la que sería para la cata hedonista. Es importante que no nos olvidemos de la hedonista, pues finalmente será la determinante al momento de seleccionar un vino para nuestra pequeña o amplia cava y también para obsequiar a quienes queremos, pues estaremos de acuerdo en que uno no obsequia lo que le disgusta.

Finalmente como recomendación general le sugerimos que empiece a entrenar su olfato y memoria olfativa, pues la fase más importante de las tres mencionadas es la olfativa y, curiosamente la que más trabajo nos cuesta, al ser la menos desarrollada por el ser humano.

Por: Sommelier Christelle Dorian Alcántara Bravo.

Miembro Activo de la Asociación Mexicana de Sommeliers

Fuentes

Principalmente es aquí donde cabe un merecido agradecimiento y reconocimiento por su labor profesional y docente al Sommelier Marcos Flores, quien comprometido con su quehacer profesional ha sembrado y contagiado ese amor y pasión por el mundo del vino, así como también me ha brindado un gran apoyo en materia de vinos. Y para efectos de éste artículo, es quien me dio las herramientas necesarias para construirlo.

Muñoz Ramos, Juan, *Cata de Vinos*, Libros Cúpula, España, 2006, págs. 210

