

LA CATA DE VINOS PARA PRINCIPIANTES



La cata de vino es un arte que está abierto a todo tipo de público. Obviamente los sumilleres o profesionales de este sector captarán matices y detalles que nos pueden pasar desapercibidos, pero como consumidores, somos los catadores finales del producto y por ello los más importantes para las bodegas.

Muchas veces esto intimida a la gente, que ve la cata como algo demasiado lejano. El hecho de que el vino tenga color "frambuesa eléctrico" o huela a "vainilla y canela", no ayuda a muchos futuros compradores que lo que de verdad quieren es disfrutar de un buen vino.

Y lo cierto es que hay que buscar una conjunción entre ese disfrute y las cosas que verdaderamente apreciamos, para catar un vino en plenitud.

Para ello y como en todo lo que percibimos en la vida, usaremos nuestros sentidos. Excepto el oído con el que solo escucharemos la caída del vino en la copa y el tacto que solo nos servirá para abrir la botella y sujetar la copa, los otros 3 sentidos serán cruciales para vivir esta experiencia.

VISTA

Lo primero es la fase visual. En cierto modo es la parte menos relevante, ya que solo nos servirá para ver los colores del vino, pero gracias a este punto podemos empezar a hacernos una idea de lo que tenemos delante.

BLANCOS	VERDE	AMARILLO LIMÓN	AMARILLO PAJIZO	ACERADO	DORADO
ROSADOS	ROSA PÁLIDO	FRAMBUESA	NARANJA	SALMÓN	PIEL DE CEBOLLA
TINTOS	VIOLETA	CEREZA	PICOTA	GRANATE	RUBÍ

IMPORTANTE: Sobre todo en los Tintos, veremos tonos más azulados o violetas en vinos jóvenes, y tonos teja o caoba en vinos más añejos.

OLFATO

Con la nariz en la Fase Olfativa ya sí que se aprecian matices muy claros del vino. Para ello lo suyo es utilizar una copa de vino adecuada y servir solo un poco. Además del efecto estético, es más sencillo agitar la copa si solo hay una pequeña cantidad, por otro lado, si la llenamos mucho puede que al tener el vino demasiado cerca de la nariz, solo apreciemos el alcohol.

Lo primero es oler sin agitar la copa para ver que nos sugiere. Después la movemos un poco y notaremos que se despliegan más aromas. No hace falta encontrar matices complicados como compota de maracuyá, pero si podemos encontrar determinadas frutas, flores o notas de madera si se trata de un vino con crianza. Intenta poco a poco ver a que te huele, cada persona tiene creado un recuerdo para los distintos olores.

Por ejemplo en mi caso personal siempre he tenido jazmines en mi casa que mi madre colocaba en las mesillas de noche en verano. Es un olor que tengo super-identificado y que si

está presente en un vino lo notaré al instante. Y puede que alguno de vosotros vivierais en una zona de campo y tengáis el tomillo o hinojo muy metidos en la mente, por lo que seguramente lo notaréis más claramente que yo. Es cuestión de ir educando el olfato con los olores que tenemos más a mano para ir mejorando en este aspecto.

GUSTO

La Fase Gustativa es la más importante y en la que catamos verdaderamente el vino. Y aunque parezca una tontería, es muy importante tenerlo a la temperatura adecuada y haberlo abierto con tiempo suficiente para que se oxigene adecuadamente (sobre todo con los vinos más añejos). En las etiquetas de la botella suele venir la temperatura adecuada de consumo, pero basta con tener un poco de atención a la temperatura. Si es blanco, rosado o cava hay que meterlo en el frigorífico y después mantenerlo con una hielera o funda fría. Si es tinto y más si hace calor en casa, no podemos tenerlo a temperatura ambiente porque será demasiado caliente. Lo mejor si no tenemos vinoteca es meterlo en el frigo un rato antes para que se mantenga a la temperatura correcta.

Y ya solo queda dar un sorbito y ver que nos sugiere. Los hay que se notan más dulces y frutales, sobre todo si son jóvenes. Entonces iremos describiéndolo. Si nos sabe a mermelada de fresa perfecto, pero puede que nos sepa a chuches, a zumo de arándanos...igual que en el olfato cada uno tendremos un recuerdo creado de los matices, por lo que se trata de hacer un ejercicio de memoria y asociación. Si no apreciamos muchas cosas no pasa nada, podemos empezar diciendo si es muy ácido, o más bien dulce, si notamos tonos ahumados o de madera...y cada vez que lo intentemos este proceso será mucho más fácil.

Lo importante es no tenerle miedo a la cata, y con unos pasos básicos y si tenemos interés, ir empezando a cuidar un poco el trato de los caldos para introducirnos en este mundillo con confianza.