

THE WINE SCHOOL
Centro Online de Estudios Enológicos

Material de Consulta El Arte de la Cata y La Apreciación del Vino

¿QUÉ ES CATAR?

Siempre que nos enfrentamos a un producto desconocido, un vino, un queso, un pan, realizamos consciente o inconscientemente una degustación de lo que estamos probando. Así decidimos lo que nos gusta más y lo que nos gusta menos, lo que nos parece apropiado para una hora del día o de la noche y lo que no. Esa degustación podría ser definida en sí misma como una forma elemental de cata, aunque cuando utilizamos este término vamos un poco más allá. Descartamos la parte inconsciente y tratamos de sustituir el juicio subjetivo por un análisis razonado basado en criterios objetivos.

Catamos para tratar de conocer las cualidades y defectos del producto que se somete a nuestros sentidos (fundamentalmente al olfato y el gusto, aunque no en exclusiva) y al hacerlo le dedicamos por un momento

toda nuestra atención, lo estudiamos, lo analizamos, lo definimos, lo juzgamos y lo clasificamos a partir de lo que nos transmiten sus “propiedades organolépticas”, llamadas así porque afectan a nuestros órganos sensoriales.

Existen, por supuesto, distintos niveles. No es lo mismo juntarnos con un grupo de amigos y realizar con ellos una degustación informal y lúdica de un vino, que dedicarnos por motivos profesionales al oficio de catar. En cualquier caso, la cata será ese conjunto de métodos y técnicas que nos permitan percibir, identificar y apreciar mediante los sentidos cierto número de propiedades de los alimentos en general y del vino en particular.



¿PARA QUÉ SIRVE LA CATA?

La cata de un vino es, por encima de todo, la forma más fiable que tenemos los seres humanos de entender, apreciar y valorar las virtudes y defectos singulares de ese vino. Pero es además un método insustituible de trabajo. La cata está presente en todas las etapas de la vida de un vino.

Pese a los avances técnicos que han llegado a las bodegas y a los recursos con los que éstas cuentan para analizar los componentes químicos de la uva, del mosto y del vino en cada una de sus fases, ninguno de ellos ha sido capaz de remplazar la técnica ancestral de la cata humana.

El viticultor cata la uva en el viñedo para conocer su estado y controlar su maduración. Una vez en la bodega, los técnicos catarán a su vez el mosto y controlarán también a través de la cata su proceso de vinificación. La cata será el método empleado para precisar las mezclas más convenientes a la hora de diseñar el vino que

quiere el enólogo y también su forma más fiable de controlar la evolución que experimenta después en contacto con la madera de la bodega.

El enólogo en la bodega utiliza la cata casi como esas madres que educan su oído para entender a través de sus balbuceos las necesidades de un niño cuando éste aún no ha empezado a hablar. Mediante la cata entiende lo que ocurre en el vino y puede intentar poner remedio a sus desequilibrios si los hubiera.

Más adelante, también el consejo regulador correspondiente catará ese vino antes de que sea embotellado y etiquetado para garantizarle al consumidor que es apto para llevar su sello de calidad; el sumiller a cargo de las compras del restaurante o el propietario de la tienda donde se vaya a vender analizarán a su vez mediante la cata sus cualidades. Y lo mismo harán los periodistas y críticos especializados que hablen de él en los medios destinados a los consumidores.

La finalidad de esta pequeña guía es que nosotros mismos, esos consumidores, tengamos las herramientas necesarias para cerrar el círculo aprendiendo también a catar esos vinos que sólo adquieren sentido al llegar a nuestra mesa y someterse, entonces sí, a la cata de quien paga por la botella y espera obtener de ella la satisfacción deseada.

¿Y CÓMO SE APRENDE A CATAR?

La cata de vino se ha rodeado de una especie de halo de misterio, casi como de práctica destinada sólo a iniciados, que es necesario desmitificar desde el principio.

La cata se puede enseñar y se puede aprender, lo único necesario para poder catar es que nuestros órganos sensoriales funcionen correctamente y que sintamos el interés necesario como para aprender unas bases que, a medida que practiquemos y vayamos conociendo más vinos se irán ampliando si perseveramos en ese interés inicial.

Ahora bien, esas bases hay que aprenderlas y para hacerlo lo ideal es realizar ciertos ejercicios que nos ayudarán a distinguir e identificar nuestras sensaciones. Lo perfecto es realizar este aprendizaje junto a catadores capaces de expresar lo que sienten. Así podemos tratar de memorizar el modo en que nosotros experimentamos esas sensaciones que ellos identifican, porque casi con seguridad las encontraremos posteriormente en otros vinos.

Cada vino tiene su propia identidad y expresa cosas distintas, pero en lo que se refiere a la cata, lo hace generalmente dentro de unos parámetros determinados. Cuanto mayor sea nuestra capacidad para comprender, identificar y memorizar esos parámetros, y mayor sea la cantidad de vinos que tengamos, la oportunidad de catar para ampliar nuestro repertorio de sensaciones reconocibles, mejores catadores llegaremos a ser. Hay que decir, no obstante, que ni siquiera el mejor catador del mundo podrá experimentar, identificar y expresar todo lo que un vino puede tener qué decir. Un vino no es un motor que podemos

desmontar y describir en cada uno de sus componentes, siempre habrá sensaciones que se escapan o que no se puedan describir. Ahí es donde empieza la magia del vino.



¿CÓMO PREPARO UNA CATA?

Como decíamos antes, la cata no es ningún rito ocultista que exija un ceremonial complejo, pero sí es una actividad para la que necesitamos tener todos nuestros sentidos alerta y enfocados única y exclusivamente al vino, por eso hay ciertos requisitos que deben cumplir tanto el lugar donde la llevemos a cabo como el catador y el propio vino. Así evitaremos que se produzcan interferencias entre lo que el vino dice y lo que nosotros percibimos. Si queremos que los catadores se concentren en el vino debemos buscar un lugar donde la temperatura sea agradable (el frío y el calor excesivos alteran al catador y al vino) y el entorno sea tranquilo (todo ruido externo desconcentra); a partir de ahí, sólo hay otros tres factores importantes a tener en cuenta:

La iluminación

Siempre que sea posible debemos intentar catar a la luz del día, que es sin duda la mejor, aunque son muchas las ocasiones en las que hay que fiarse de una iluminación artificial. En esos casos hay que intentar que la luz sea lo más uniforme posible y que los tonos de las paredes sean, a su vez, claros y neutros. Ni los colores estridentes ni las superficies brillantes favorecen la cata. Por un lado, alteran al catador, por otro, modifican su percepción del color del vino.

La aireación

Seguramente es el olfato el más importante de los sentidos que intervienen en la cata. Cualquier olor ajeno al vino en la sala es malo. La sala de cata debe estar bien ventilada y muy limpia para evitar cualquier olor indeseado, pero hay que tener en cuenta que también los de los productos de limpieza son olores indeseados. Si la persona que va a catar a nuestro lado es aficionada a utilizar perfume, es conveniente pedirle que ese día se abstenga de usarlo. De lo contrario nuestro vino puede parecernos que huele igual que su cuello.

El equipamiento

Sólo hay dos cosas imprescindibles en una sala de cata: una mesa fácil de limpiar y de fondo claro (aunque también puede cubrirse con manteles blancos) y agua para limpiar las copas entre un vino y otro. Otros elementos, como las escupideras que emplean los profesionales para no tragar el vino y los panes que suelen utilizarse para limpiar las papilas del catador tras haber degustado varias muestras, dependen de factores como el tipo de cata (profesional o amateur) o del número de vinos catados.

EL CATADOR Y EL VINO, TAL PARA CUAL



La sensibilidad del catador

La cata exige tanto del catador como del vino. Para el primero, es preciso encontrarse descansado y relajado, con el fin de que todos sus sentidos se pongan a disposición de su cerebro para analizar en las mejores condiciones posibles las características del vino en la copa. Catar en un mal estado de ánimo, sintiendo algún tipo de malestar o en un lugar incómodo o inapropiado pueden ser factores que afecten al catador en su forma de enjuiciar el vino.

La sensibilidad del vino

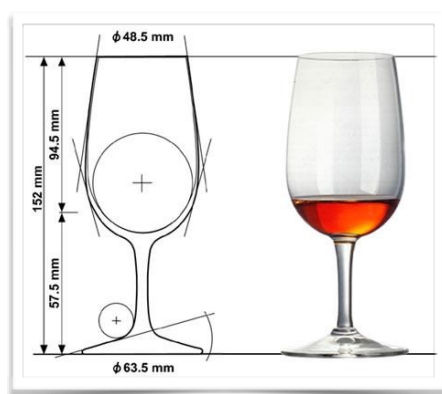
El vino tampoco se queda atrás en cuanto a sensibilidad: es recomendable, por ejemplo, que cuando abramos la botella para catarla el vino se haya mantenido en reposo durante un par de días como mínimo con anterioridad. Si lo catamos momentos después de sacarlo de un maletero en el que acaba de recorrer seiscientos kilómetros el movimiento lo habrá alterado.

Pero lo fundamental es la temperatura. La temperatura del vino afecta mucho a las sensaciones que transmite. Un vino servido a su temperatura ideal, incluso un poco por encima de ella, desprenderá en la copa todos sus aromas, tanto los positivos como los que no lo son tanto, permitiéndonos juzgarlo de forma objetiva y certera; si esa temperatura es excesiva el alcohol se impondrá a los demás aromas, a los buenos y a los menos buenos, y estaremos catando una versión alterada de nuestro vino.

El frío excesivo, por su parte, cierra el desprendimiento de aromas del vino, con lo cual se apagan sus virtudes y se ocultan sus posibles defectos. En la boca un vino frío puede ocultar sus defectos de acidez en determinados casos, en otros multiplica su tanicidad (tranquilos, explicaremos lo que son los taninos en unas páginas más adelante) alterando negativamente su sabor y su tacto en la boca.

Lo que el catador sabe

Salvo en ciertos concursos en los que se pretende encontrar al mejor sommelier haciéndole demostrar sus dotes como catador identificando y describiendo un vino por sus características organolépticas, lo normal es que en una cata el catador disponga de cierta información acerca del vino que tiene enfrente. Esta información varía dependiendo de la finalidad con la que se realiza la cata: En un concurso entre muchos vinos similares se limita, por ejemplo, al tipo de vino del que se trata (joven, crianza, generoso...); pero si la cata se realiza con el fin de comprar ese vino a una bodega, la información incluirá detalles mucho más específicos acerca de variedades de uva, fechas de vendimia, procesos de vinificación, tiempos de crianza, etc. Éste es el caso también, generalmente, en las catas descriptivas destinadas a publicar un comentario sobre un vino, aunque en estos casos hay dos tendencias: catadores que se enfrentan a ciegas con el vino y una vez realizada la cata recogen y aportan todos esos datos a los consumidores y otros que prefieren conocer esos datos de antemano. Cuestión de gustos.



LA COPA

La copa es para el catador lo que el sartén para el cocinero y la pala para el albañil: una herramienta. Hay infinidad de tipos de copas, pero no todas sirven para catar. Lo ideal es que la copa de cata sea transparente y que no tenga ningún relieve; también se deben evitar las de boca ancha y las de cristal grueso. Una copa de cata debe ser ligera y amplia; debe permitir al catador remover el líquido dentro del

recipiente sin correr el riesgo de que se salga y le ponga perdida la ropa y tener una abertura suficiente como para poder introducir en ella con comodidad la nariz.

Aunque hasta hace poco las catas profesionales se realizaban generalmente en el llamado catavinos, que se sigue empleando aún en muchas bodegas, lo normal ahora es recurrir a otro tipo de copas más grandes donde las virtudes del vino se expresan mejor.

Un grupo de expertos franceses, de acuerdo con diversos organismos oficiales, diseñó la copa que posteriormente fue normalizada por Afnor (Asociación francesa de Normalización) y que se ha extendido desde entonces como modelo de referencia. La copa tiene una capacidad de entre 210 y 225 ml., con una proporción de plomo del 9% y un borde regular y liso.

Limpiar y envinar la copa

Las copas de cata se lavan con agua y jabón inodoro y se aclaran con agua abundante. Después se dejan escurrir boca abajo, a ser posible colgadas y sin guardar en ningún armario. No se secan con paños para no impregnarlas de olores extraños. Es frecuente envinar las copas antes de catar: envinar es verter una cantidad mínima de vino en la copa cuando acaba de contener otro o viene de un lugar cerrado para que pierda así todos los olores anteriores y sólo tenga el del vino que queremos probar. Al envinar, removemos el líquido dentro de la copa procurando que se extienda por toda su superficie antes de tirarlo.

Cuanto mejor es un vino más pena da desperdiciarlo, así que no demostréis en este trámite una generosidad mal entendida. La copa se envina con el mínimo de vino necesario y si es posible ese mismo vino se pasa de copa en copa entre los catadores hasta que todas están envinadas y el último se encarga de tirar el vino utilizado.

EMPEZAR A CATAR

Un curso de cata bien estructurado distingue tres tipos de cata iniciales para que el aprendiz de catador se familiarice primero con su propia sensibilidad, después con los distintos grados en los que se manifiestan determinadas sustancias en el vino y por último con la práctica real.

La primera fase se llama cata teórica y se centra en los sabores y por tanto en el sentido del gusto: se disuelven sustancias en el agua que nos enseñen a percibir los sabores elementales: dulce, ácido, salado y amargo. Sorprende, sí, pero hasta que no nos educamos en ello rara vez conocemos nuestros umbrales de percepción del sabor.

La segunda fase se llama cata analítica y sirve para explicar cómo se manifiestan en el aroma y en el sabor del vino los distintos componentes que hay en él. En esta fase se añaden a distintos vinos sustancias como

alcohol, glicerina, ácido acético, etc. en diferentes grados de concentración, y se pide al nuevo catador que ordene esos vinos en función de la mayor o menor presencia de las sustancias añadidas.

La cata descriptiva es el final del aprendizaje y el inicio del camino. Se pide al catador que describa lo que percibe en ciertos vinos en base a lo aprendido y los califique. Una vez hecho esto, se está como al salir de la auto escuela: se conocen las reglas, ya sólo hay que aprender a conducir acumulando experiencia.

LAS FASES DE LA CATA

La cata de un vino distingue tres fases a partir de las cuales nuestros sentidos perciben cada uno de los rasgos analizables de un vino. Aquí es donde entra en juego ese lenguaje descriptivo mediante el cual el catador identifica y describe sus percepciones y que tantas veces asusta a los nuevos catadores. No os preocupéis, iremos despacio.

Las fases de la cata son tres y siguen un orden establecido:

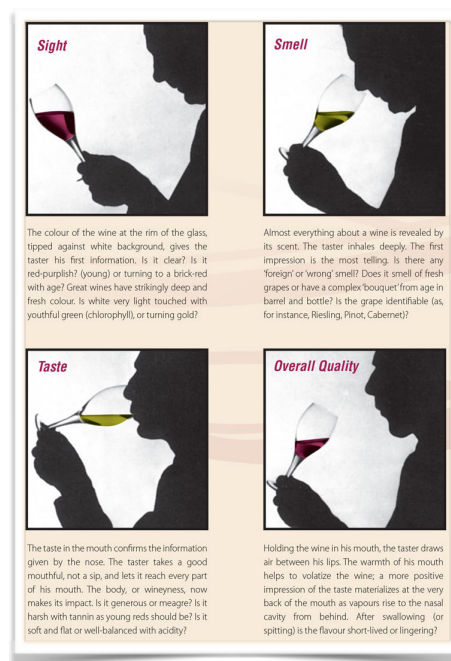
1. Visual
2. Olfativa
3. Gustativa

LA FASE VISUAL

Lo primero que percibimos de un vino es su apariencia en la copa. Su aspecto es una primera fuente de información para el catador, principalmente en lo que se refiere a la limpidez y transparencia del vino y a su color, aunque además de éstos hay otros aspectos como su fluidez, la presencia o ausencia de burbujas de carbónico en la copa y la adherencia del líquido a las paredes del cristal que aportan datos sobre lo que luego encontraremos al llevárnoslo a la nariz y a la boca.

Limpidez o transparencia

El vino que consumimos actualmente rara vez se presenta turbio en la copa, pero eso no significa que no lo estuviera en su origen. Los vinos nacen llevando residuos sólidos de los tejidos de las uvas, microorganismos y restos de los procesos químicos que transforman el mosto en vino. Esos residuos suelen precipitarse por suspensión con el tiempo, pero nunca desaparecen del todo. Para conseguir la limpidez y el brillo a los que estamos acostumbrados los técnicos de la bodega emplean distintos métodos de filtración y clarificación.



Un vino limpio y transparente nos da una primera impresión acerca de su buen estado, por oposición a un vino turbio sin razón aparente para presentarse así, que indicaría que se ha deteriorado. Y hablamos de razón aparente porque hay vinos que sí la tienen. Los grandes “vintage” de Oporto, los Burdeos viejos, los Grandes Reservas riojanas e incluso algunos tintos modernos que sus elaboradores deciden no clarificar ni filtrar, son vinos en los que una cierta turbidez e incluso la presencia notoria de residuos sólidos se explican por el largo proceso de envejecimiento en botella que han atravesado. Para eliminar esas sustancias, en estos casos el vino se “decanta” trasladando el líquido a otro recipiente –el “decantador”- y dejando los residuos sólidos en el fondo de la botella vacía.

Para examinar la limpidez de un vino ponemos la copa bajo una luz blanca y sobre un fondo también blanco y bien iluminado. Así veremos enseguida si el vino es transparente o está turbio.

Algunos adjetivos utilizados para definir la limpieza o turbidez de un vino son: brillante, límpido, limpio, transparente, turbio, velado, opalescente, opaco, mate, plumizo, deslustrado, etc.

El color



El color del vino depende de factores como las variedades de uva empleadas, la forma en que se ha elaborado o su edad. Por otro lado, la primera y más elemental de las diferenciaciones entre los tipos de vino que conocemos es la que los clasifica entre blancos, rosados y tintos, aunque los blancos sean amarillos, los tintos granate y sólo los rosados se correspondan con su color. Paradojas de la ciencia. En cualquier caso, cuando, analizamos el color de un vino lo hacemos en torno a tres parámetros: el brillo y la intensidad, que están muy ligados entre sí, y la tonalidad.

Para examinar estos aspectos en la cata, también ponemos la copa bajo una luz blanca y sobre un fondo blanco y bien iluminado que nos permita observar sus matices.

Algunos adjetivos utilizados para describir la intensidad y el brillo de un vino son: profundo, intenso, nítido, cubierto, oscuro, vivo, apagado, débil, claro, ligero, pálido, etc.

La tonalidad es un poco más compleja de definir porque responde a menudo a los parámetros de color que cada catador posee. Aun así, hay un lenguaje más o menos estandarizado para cada una de las tipologías de vino.

Blancos: sus tonalidades recorren toda la gama desde la transparencia hasta el ámbar: incoloro, blanco, acerado, amarillo pálido, amarillo paja, amarillo limón, amarillo dorado, topacio, oro pálido, oro fino, oro viejo, dorado, rojizo, castaño, ámbar, etc.

Rosados: sus tonos recorren toda la gama del rosa hasta el salmón: rosa violeta, rosa franco, rosa cereza, rosa frambuesa, bermellón, rosáceo, rosa anaranjado, piel de cebolla, anaranjado, salmón, etc.

Tintos: es la gama más amplia porque responde a las peculiaridades de cada variedad y a los múltiples modos de elaboración y crianza a los que se someten. Sus tonos van desde el rojo hasta el negro: rojo, rojo violeta, rojo cereza, rojo rubí, rojo sangre, rojo anaranjado, teja, carmín, rubí, granate, púrpura, violáceo, rojo picota, picota madura, negro.

Al describir el color de un vino se suele hacer mención al de los llamados ribetes: la zona del vino en la copa que toca el cristal y permite a la luz introducirse en él dando lugar a irisaciones. Esos ribetes nos hablan de la juventud o la vejez del vino. Por ejemplo, en un tinto, si los ribetes se acercan a tonalidades moradas indican juventud, si se acercan a tonos teja señalan que el vino dejó de ser joven hace muchos años.

Otras cosas que nos dice la fase visual

- > Los tonos dorados en los blancos jóvenes son signo de oxidación.
- > Los rosados jóvenes son brillantes y vivos, los tonos pardos o asalmonados indican oxidación.
- > El brillo y la viveza son signos de acidez.
- > Las lágrimas de vino que caen lentamente de la pared de la copa al agitarlo denotan la presencia de alcohol y glicerina.

LA FASE OLFATIVA

Ojalá que hasta aquí todo haya resultado fácil y sencillo, porque es en la fase olfativa donde la cata del vino se convierte en un arte algo más complejo.

Para entender su importancia en la cata hay que saber que el olfato es el sentido que reconoce y clasifica las sustancias volátiles de un vino cuando estas cumplen dos condiciones básicas: estar dotadas de olor y ser solubles en la mucosidad olfativa.

¿Y cómo llegan esas sustancias hasta la mucosa en la cata?

Los dos caminos del vino a la nariz

La vía nasal directa: percibimos los vapores aromáticos que están en la atmósfera en contacto con la superficie del vino al aspirar dentro de la copa. Por eso movemos la copa, para liberar más aromas del líquido al aire. Y por eso la aspiración debe ser intensa: hay que hacer ascender los vapores hasta nuestra nariz.

La vía retronasal: cuando introducimos el vino en la boca el desprendimiento de aromas se multiplica por dos motivos, el primero de ellos es el ascenso de temperatura en el vino al repartirse por el interior de la boca y aproximarse a nuestra temperatura corporal; el segundo es el movimiento al que lo someten la lengua, las mejillas y la faringe. Es la propia faringe la que en el momento de tragar expulsa hacia el interior de nuestra nariz y boca todos esos vapores aromáticos desprendidos por el vino y es entonces cuando nuestro olfato vuelve a procesar las impresiones recibidas en un primer momento.



La percepción e identificación de los aromas son parte esencial de la cata de un vino. Mientras que la información que transmiten los colores es casi siempre parcial y las impresiones que nos trasladará el sentido del gusto se moverá dentro de unos límites bastante precisos, la sensibilidad que posee nuestro olfato es 10.000 veces mayor a la que tiene nuestro sentido del gusto. El buen catador reconoce y cataloga los aromas que percibe para conocer a través de ellos el vino. Su aroma, si sabemos interpretarlo, puede ser un libro abierto para saberlo casi todo acerca de él.

Las sustancias olorosas del vino

Existen infinidad de sustancias aromáticas en un vino, pero sólo cuando el medio es el idóneo se expresan en toda su intensidad. De esa intensidad, de esa capacidad de las sustancias aromáticas para volatilizarse y llegar a la atmósfera, depende la capacidad que tendrá el vino para impresionar nuestro olfato. Por eso uno de los primeros factores que tenemos que tener en cuenta en la cata de un vino al llevarlo a la nariz es precisamente su intensidad.

La evaporación de las sustancias aromáticas depende entre otros factores del alcohol y se produce en tres fases, comenzando con la evaporación de las moléculas más etéreas y yendo hasta las más pesadas en un orden más o menos establecido.

La cantidad de sustancias aromáticas presentes en un vino es inmensa y va mucho más allá de la capacidad de percepción y catalogación del más avezado de los catadores del mundo. Algunos de esos aromas son específicos del vino, otros los comparte con elementos de la naturaleza que tienen un origen común al de sus uvas o con otros alimentos que han experimentado reacciones similares en el metabolismo de sus células. Esto ocurre por ejemplo en ocasiones con el pan o con otras bebidas fermentadas como la sidra o la cerveza.

Lo cierto, sin embargo, es que en esas sustancias volátiles presentes en cada vino están sus huellas dactilares. Tales sustancias pertenecen a las familias químicas de los alcoholes, los aldehídos, los acetatos, etc. forman parte del vino en combinaciones específicas que las refuerzan o las diluyen, las hacen más fácilmente perceptibles por el olfato o las ocultan, pero en cualquier caso diferencian al vino, lo identifican, le dan su personalidad y lo hacen único.

¿De dónde viene el aroma?

Los aromas que desprende un vino proceden:

- > De la variedad o variedades de uva.
- > Del momento en que se realizó la vendimia.
- > Del proceso de vinificación al que fue sometido.
- > De su almacenamiento.
- > De su crianza.
- > Del tiempo que permaneció en la botella.

Dejemos una cosa clara antes de seguir más adelante. El vino tiene olores, sí, pero nadie al catar un vino habla de olores. En la cata se habla de aromas, que son el conjunto de principios aromáticos que definen un vino. En su caso se utiliza también el término bouquet, aunque lo cierto es que está un poco pasado de moda. El bouquet es, de cualquier modo, el olor que ha adquirido el vino a través de su proceso de envejecimiento.

¿Qué tipos de aromas encontramos en la copa?

Buena parte de la dificultad de la cata de un vino reside en saber identificar cuál es el tipo de aroma que percibimos mientras tenemos nuestra nariz casi dentro de la copa. Si los distinguimos, luego nos resulta más fácil buscar las referencias a las que se corresponden en nuestra memoria gustativa:

Aromas primarios: proceden de la uva, del mosto. Son los aromas propios del fruto y de su variedad. Los que nos recuerdan siempre que el vino no es otra cosa que un zumo de fruta, aunque sometido a una elaboración

compleja. Los aromas primarios varían de intensidad dependiendo del pago de donde proceden, de cómo se ha trabajado en el viñedo, de la climatología de ese año, del estado de maduración de la uva cuando se realizó la vendimia.

Aromas secundarios: provienen de la fermentación y del proceso de transformaciones bacterianas que ésta implica. Son el fruto de la transformación de los azúcares que estaban presentes en el mosto en otro tipo de sustancias (alcoholes, aldehídos, acetonas y ácidos) por la acción de las levaduras y los microorganismos del aire. Estos aromas dependen de factores como la temperatura a la que se ha realizado la fermentación y son fruto de innumerables reacciones moleculares que dan lugar a distintos compuestos, algunos muy volátiles, que después identificaremos con distintas series de aromas.

Aromas terciarios: son los aromas generados por el envejecimiento del vino en la bodega y en la botella. Durante el proceso los aromas presentes en el vino se intensifican y diversifican dando lugar a nuevos componentes. Aquí se generan series aromáticas como la animal (cuero, caza), la balsámica (resina) y la empireumática (tabaco, humo). Es en este punto donde se forma el bouquet, que en vinos envejecidos en contacto con el aire se llama bouquet de oxidación, y en vinos envejecidos al abrigo del aire y en la botella, bouquet de reducción.

El examen de los aromas en la cata

El análisis de los aromas del vino que tenemos en la copa responde a esos tipos de aromas primarios, secundarios y terciarios. Cuando cogemos la copa –agarradla por el tallo, no por el seno, así evitaréis que el líquido se caliente y que el cristal se ensucie y podréis manejarla con mayor comodidad- la aproximamos a la nariz sin agitarla en un primer momento. Así percibimos los aromas primarios, los que identifican a la variedad y el terruño donde se cultivaron las uvas. Estos aromas primarios, como decíamos, son los más volátiles, así que no precisan movimiento para escapar a la atmósfera.

El segundo paso es agitar ligeramente la copa; ligeramente, no es necesario marear al vino. Así se liberan los aromas secundarios, los que proceden de la fermentación y se forman por medio de las diferentes combinaciones moleculares que tienen lugar en la elaboración del vino. En este momento percibimos sustancias olorosas comunes a muchos otros vinos que han atravesado procesos de elaboración similares.

El tercer momento es aquel en el que empezamos a apreciar los aromas terciarios, los provenientes de la crianza, conservación y envejecimiento del vino. El proceso de transformación atravesado por el vino desde que fue encerrado en la bodega siendo joven hasta que descorchamos la botella es largo y complejo, así como lo son también las consecuencias para el aroma del vino de dichas transformaciones. En ellas intervendrán factores como la evaporación de carbónico, los distintos tipos y tostados de la madera, el tiempo de permanencia en la bodega y en la botella y un largo etcétera.

Clasificación de los olores en la cata

Si la sucesión de adjetivos que se emplean habitualmente para hablar del color del vino es extensa y algo anárquica, porque depende de la percepción y parámetros de color de cada uno de los catadores, con los aromas ocurre algo todavía más complejo. Nuestra capacidad para percibir unos aromas u otros no depende tan sólo de si ellos están en el vino o si los tenemos catalogados en nuestro cerebro como estímulos reconocibles. El aroma que percibimos depende también de nuestros propios umbrales de percepción. Todo ello es lo que hace de una cata en común una actividad tan instructiva y divertida. Junto a los aromas más reconocibles y evidentes en cada vino siempre habrá matices, destellos aromáticos que motiven una puesta en común y permitan enriquecer entre el conjunto de los asistentes la visión global de los aromas que expresa el vino.

Aunque secularmente se ha tratado de establecer una clasificación canónica de los aromas basada en las cualidades aromáticas de los componentes químicos que se entrecruzan en el vino, todavía no hay un catálogo universal de aromas. La que damos a continuación es una clasificación dividida en diez series de aromas, los más frecuentes en los vinos, por su utilidad como herramienta de trabajo inicial:

Serie animal: se corresponden con los aromas azimilados de determinadas variedades de uva y con las notas de caza y carne que aparecen en ciertos vinos al envejecer.

Serie balsámica: de bálsamo, comprende los olores de resina fina y otros aceites esenciales similares.

Serie de madera: olores que provienen de los taninos o derivados de las maderas utilizadas para envejecer los vinos.

Serie química: olores de azufre, de sulfuroso, de ácido acético, que pueden encontrarse en los vinos.

Serie de ésteres (se forman en la fermentación, por combinación de ácidos y alcoholes): los ésteres de los ácidos volátiles producen aromas afrutados (manzana, plátano, frambuesa), aunque también los hay mucho menos agradables, como el éster acético, formado por combinación de ácido acético y etanol.

Serie especiada: de especias como el clavo, la canela, la pimienta, la vainilla, la mostaza, etc.

Serie empireumática: olores a quemado, ahumado, cocido, alquitrán, etc.

Serie floral: de flores como la rosa, el jazmín o la violeta.

Serie frutal: de frutas como el plátano, la grosella, el melocotón, etc. La serie frutal distingue los grados de madurez del fruto: se puede hablar de fruta fresca, fruta en sazón, fruta confitada, fruta escarchada, etc.

Serie vegetal: olores de hierbas, de hojas verdes, etc.

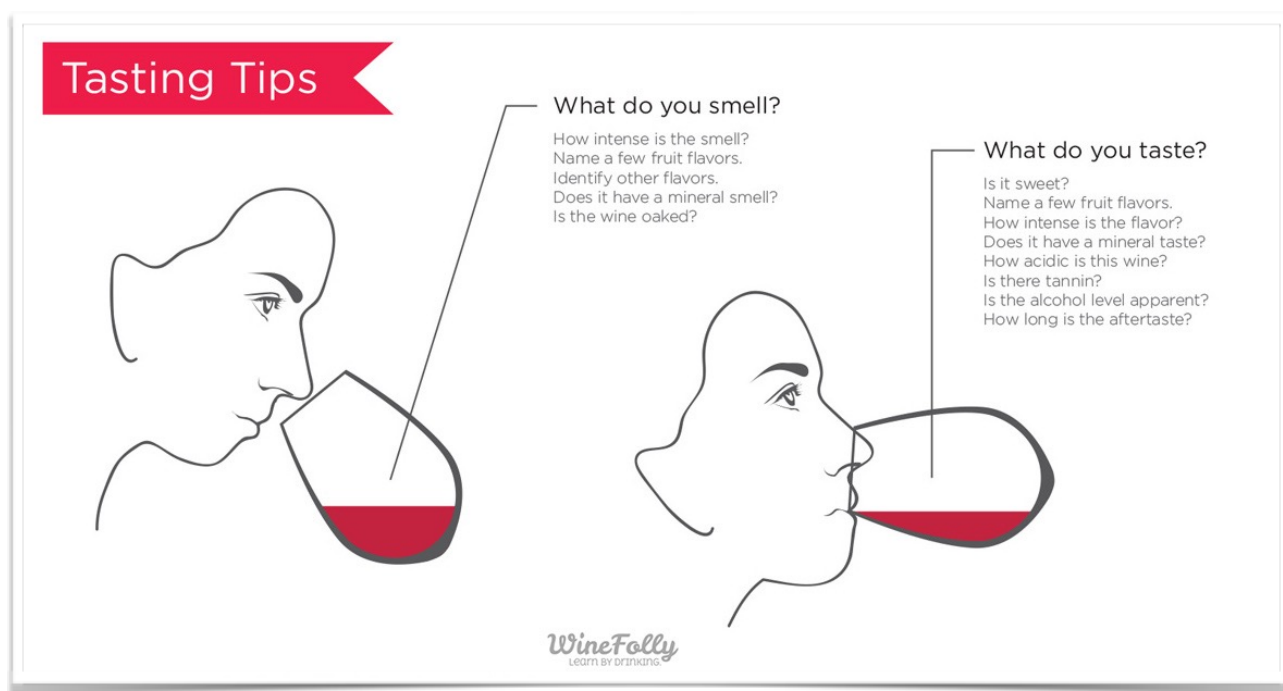
El complejo mundo de los aromas

Todo lo que hay en un vino está interrelacionado con otras cosas también presentes en él. Las sensaciones que estimulan el olfato proporcionando los aromas se encuentran mezcladas y confundidas con aquellas que estimulan el sentido del gusto, por ejemplo. El olor de un vino realza su sabor, y viceversa. En el juego entre ambos encontramos la armonía y el equilibrio, cuando los hay. Porque otras veces, lo que se produce son interferencias. Éstas son algunas de las posibles:

- > Un vino blanco con baja acidez apaga el frescor del aroma.
- > Un dulzor excesivo apaga los aromas de fruta.
- > El exceso de taninos en los tintos borra la fruta.
- > Un vino con mucho cuerpo y poco aroma habla de problemas en el viñedo (exceso de rendimiento o exceso de calor durante la maduración).

En la armonía de los distintos factores está la virtud del vino. Esa armonía procede de la uva, de la vinificación y de la guarda y cuando existe hace que los vinos sean al mismo tiempo sabrosos y aromáticos.

Hay que tener en cuenta, ya para finalizar, que también los propios aromas se encuentran sometidos a diferentes combinaciones que unas veces los potencian y otras veces los ocultan. Es trabajo del catador desentrañar sus relaciones para comprender al vino.



LA FASE GUSTATIVA

La fase gustativa es la última, la definitiva, la que termina de decirnos si todo lo que hemos encontrado en las anteriores se concreta en una realidad gustosa y agradable o si no. Los vinos están hechos para ser bebidos, así que es en la boca donde atraviesan su examen decisivo.

Cuando un catador introduce el vino en su boca distribuye el líquido en su interior de forma tal que éste cubra el total de la superficie de su lengua. Esto tiene sentido porque es así como las innumerables sustancias químicas responsables de la transmisión de los sabores en el vino se ponen en contacto con los órganos de percepción del gusto, las papilas gustativas, e interactúan con ellas para que éstas transmitan a nuestro cerebro las sensaciones percibidas. Estas sensaciones, junto a otras táctiles y térmicas percibidas en la boca y a los aromas que ascienden por la garganta a través de la vía retronasal, configuran lo que llamamos sabor.

Las papilas gustativas

Se distinguen cuatro tipos de papilas. Tres de ellas (fungiformes, caliciformes y foliadas) guardan en su interior los llamados botones gustativos, el lugar donde se producen las reacciones químicas que transmiten la sensación del gusto al cerebro. El cuarto tipo, las papilas filiformes, carecen de botones del gusto y sólo transmiten sensaciones táctiles y térmicas.

- > Las papilas fungiformes residen en la parte anterior de la lengua. Tienen varios botones gustativos.
- > Las papilas caliciformes son doce aproximadamente y están en el fondo de la lengua en forma de uve invertida.
- > Las papilas foliadas están en los laterales de la lengua formando pequeños surcos verticales.
- > Las papilas filiformes están distribuidas por toda la lengua como una alfombra aterciopelada que transmite al cerebro las sensaciones táctiles y térmicas que producen los distintos alimentos, entre ellos el vino. Éstas son las únicas que carecen de esos que llamamos botones del gusto.

¿Dónde percibimos los sabores?

Aunque tradicionalmente se ha considerado que las distintas partes de la lengua estaban especializadas en percibir los diferentes sabores, los estudios más recientes han establecido que esto no es cierto. Todas ellas transmiten impulsos correspondientes a cada uno de los sabores -con excepción de las últimas que mencionábamos, las filiformes- a las neuronas encargadas de interpretarlos en el cerebro.

Son esas neuronas las que tienen una cierta especialización a la hora de interpretar los sabores que se generan por la reacción entre los alimentos que introducimos en la boca y los mecanismos de nuestras células para recibirlos, analizarlos y canalizar la información hacia el cerebro. Así que si volvéis a leer un texto donde os digan que en la punta de la lengua se percibe el dulce y en los lados el salado, ya sabéis, eso no es

así, aunque todavía sean legión los especialistas que se educaron sobre esa idea y continúan considerándola cierta.

Los sabores que olemos

Las papilas perciben lo que llamamos sabores básicos: ácido, dulce, amargo, salado y posiblemente un quinto, llamado umami por los japoneses, en el que no entraremos ahora para no complicar más las cosas. Perciben también, junto a otros de nuestros órganos receptores en la boca, aspectos como la densidad, la textura y la temperatura, que completan nuestras impresiones. Pero existe aún otra vía indirecta que ultima, junto a las anteriores, la percepción de lo que llamamos sabor. Es la que en lenguaje de cata se llama RETRONASAL.

Los estímulos que percibimos a través de la vía retronasal son de carácter olfativo –ya los explicábamos antes, tienen que ver con las sustancias aromáticas que la faringe expulsa hacia la nariz- pero afectan de forma radical al sabor del vino. De hecho, cuando hablamos de un sabor afrutado, o de vainilla, por ejemplo, estamos hablando, en realidad, de aromas que se volatilizan en el interior de nuestra boca al aspirar y llegan hasta nuestra nariz a través de la vía retronasal.

Catar es analizarlo todo

En la fase gustativa apreciamos muchas de las características que definen a un vino: su graduación alcohólica, su volumen, su cuerpo, sus sabores elementales y la superposición y armonía que se produce entre todos los elementos. El sentido del gusto evidentemente es fundamental en esta fase de la cata, pero también lo es el tacto, que nos proporciona información acerca de la temperatura, el peso y la textura del vino.

Los cinco factores fundamentales del análisis del vino en la boca son:

Calidad de los sabores: la presencia y equilibrio entre los distintos estímulos sápidos provocados por el vino: dulzor, acidez, amargor, incluso notas salinas en su caso.

Intensidad de los sabores: el grado en el que tales sabores se presentan: su expresividad, su franqueza, etc.

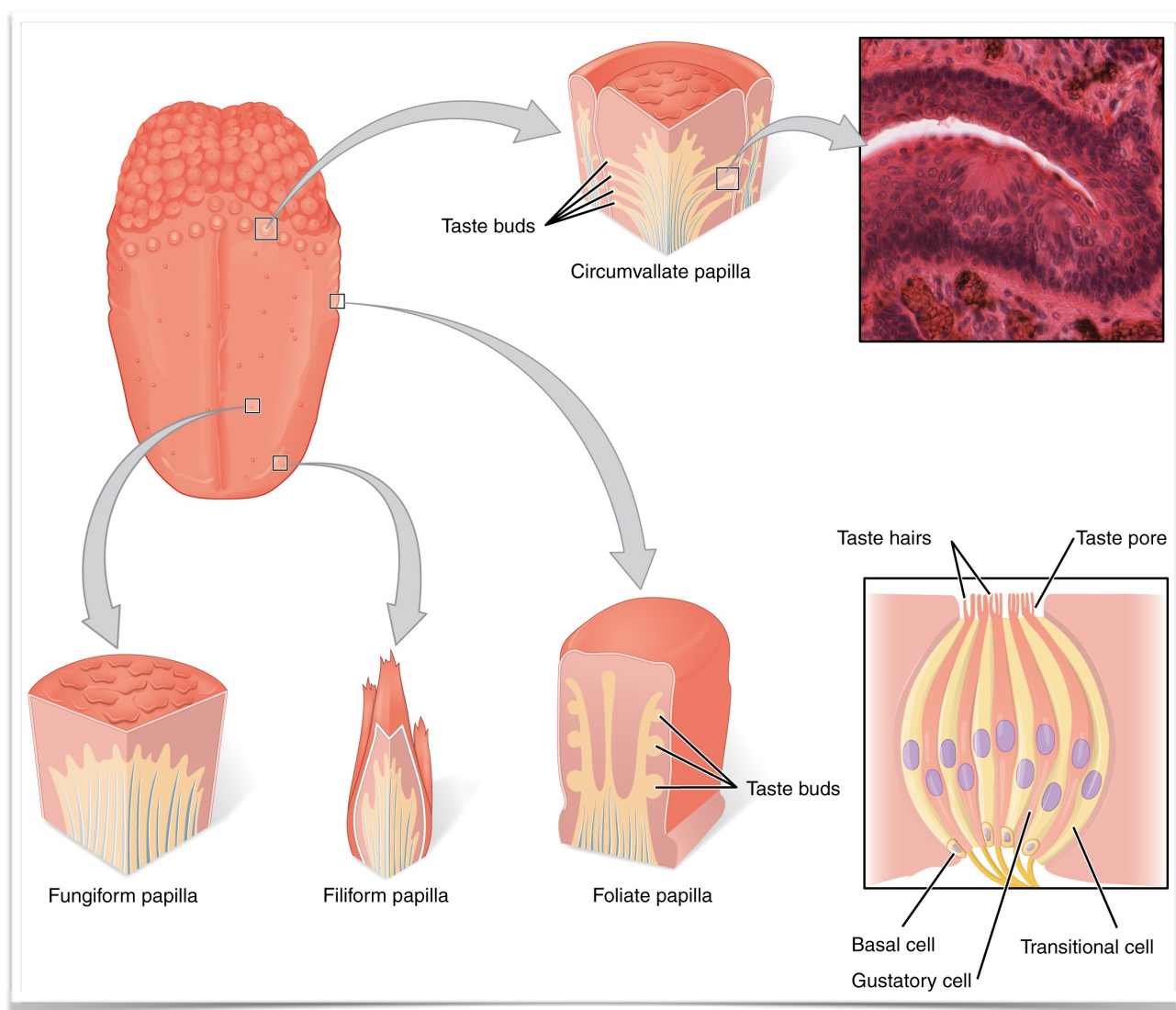
Riqueza y expresividad aromática: la riqueza de las sensaciones aromáticas que el vino deja en nosotros: su carácter frutal, especiado, mineral, etc.

Estímulos táctiles: la suavidad o dureza del vino, su delicadeza y sedosidad o su astringencia, la calidad de sus taninos, etc.

Final de boca: su postgusto y persistencia. La duración y mantenimiento en el tiempo de esas sensaciones aromáticas y sápidas.

De todos ellos se extrae un extenso y variado lenguaje que trata de encerrar en palabras lo más claras y precisas posible la sucesión de estímulos que el catador percibe. Algunas muestras de ese vocabulario son adjetivos como: delgado, amplio, aterciopelado, sedoso, redondo, armonioso, nervioso, ácido, vivo, intenso, etc.

El lenguaje de cata referido al sentido del gusto es tan extenso que dejaremos la explicación de muchos de los términos empleados para el glosario que cierra esta breve guía. Lo importante, de momento, es que sepáis que es fundamental para la cata de vino manejar ese lenguaje con cierta soltura y que ésta soltura sólo se adquiere a través de la práctica y el entrenamiento.



Los cuatro sabores fundamentales

El sabor dulce

En la cata, la intensidad con que se presenta el sabor dulce es máxima en un primer momento, para ir diluyéndose después en la boca por acción de la saliva pasados unos segundos.

Al vino pueden otorgarle sabores dulces los azúcares y los alcoholes de su composición, y éstos a su vez influyen en sensaciones como la ligereza, la suavidad, el volumen, etc.

El sabor salado

En la cata se percibe de forma rápida y pasajera, porque cae al renovarse la saliva.

En el vino, normalmente, sólo hay una proporción de 2 a 4 mg./ l. de sustancias saladas. Son las sales de los ácidos, pero pueden influir en la percepción del sabor global del vino y aumentar su frescor.

El sabor ácido

Las sensaciones que transmite crecen rápidamente a la llegada del vino a la boca, se estabilizan y después desaparecen en una primera prueba. Si volvemos a probar el vino, la sensación de acidez se intensifica.

La acidez es uno de los factores fundamentales para la apreciación del vino. En los blancos constituye de hecho su esqueleto, el armazón de su estructura, y tanto en éstos como en los tintos es un factor esencial para garantizar su capacidad de envejecimiento.

El sabor ácido transmite sensaciones de frescor, de afrutamiento, de nervio e intensidad al vino. Su carencia da lugar a vinos apagados, pesados, muertos.

El sabor amargo

La impresión causada por el amargor es bastante estable en la lengua durante la cata.

Las sustancias con sabor amargo pertenecen al grupo de los polifenoles y esa sensación amarga que producen suele acompañarse por una sensación de astringencia que va íntimamente ligada a la anterior.

El papel de los polifenoles en el vino es trascendental en relación con factores como el color, el aroma y la capacidad de envejecimiento. Su presencia es muy superior en los tintos, ya que durante su proceso de elaboración maceran con los hollejos de las uvas, de donde extraen los polifenoles.

Los famosos taninos

Entre los distintos tipos de polifenoles presentes en el vino los que suelen transmitir un gusto amargo más marcado son los TANINOS, tan esenciales para la estructura de los vinos tintos como es la acidez para los vinos blancos.

Los taninos son sustancias astringentes que se encuentran en el hollejo, las pepitas y el raspón de las uvas. Pasan al vino durante el proceso de vinificación, pero también durante la crianza, puesto que las barricas de madera de roble aportan también a los vinos que descansan en ellas parte de sus propios taninos.

Analizar y apreciar la calidad de los taninos de los vinos tintos en la boca es imprescindible para conocer esos vinos. Los taninos nos hablan de la estructura de un vino, de la maduración de sus uvas, de la calidad de la madera donde ha envejecido, de las posibilidades de envejecimiento que todavía tiene por delante, de su carácter. Entre los términos que podéis utilizar para referiros a ellos, están los siguientes:

Tanino noble: sabroso, evolucionado, de paso suave, procede de variedades nobles y se encuentra en los grandes vinos cuyas uvas se vendimiaron en el momento preciso y realizaron la crianza en maderas de calidad.

Tanino amargo: lo encontramos en variedades ordinarias y en vinos de baja acidez. Provoca un tacto de boca desagradable.

Tanino ácido: es ácido y “puntiagudo”, se encuentra en los vinos delgados, mal elaborados y agresivos en la boca.

Tanino rugoso: es astringente y duro. Puede encontrarse en vinos todavía en proceso de evolución que los irán puliendo a medida que pase el tiempo de crianza.

Tanino vegetal: procede de uvas maduras de forma irregular o vendimiadas demasiado verdes.

Conclusión

Nuestra boca es una máquina perfecta de percepción de señales sensitivas. No sólo nos da a conocer los sabores de un vino, también reacciona a otros estímulos como el calor y el tacto provocando en nosotros una suma de sensaciones complejas que con la práctica llegamos a catalogar y ordenar en nuestro cerebro. Catar es una ciencia, un arte y un oficio que nunca termina de enseñarnos nuevas sensaciones.

Cada nuevo vino que examinamos al catar es a su vez un examen para nuestra capacidad de percibir y enjuiciar otros vinos. Esto se puede tomar a la tremenda, como una responsabilidad, pero también como un

placer y un juego en el que siempre se sigue aprendiendo y disfrutando. Bueno, siempre no. Del mismo modo que nos alegra catar algunos vinos maravillosos que elevan nuestra moral hasta las nubes por ser capaces de apreciar tanta grandeza, hay otros que al catarlos nos dan un serio disgusto. Catar es apreciar lo bueno y lo malo, distinguirlo, describirlo y enjuiciarlo. Es aprender a decir lo que nos gusta y por qué y lo que no nos gusta y también por qué.

Ojalá esta pequeña introducción nos sirva para introducirnos en un mundo que es apasionante, pero a la vez exigente.

VOCABULARIO

Acerbo: Se dice del vino que es a la vez áspero, duro y ácido, un desastre.

Acídulo: En la cata, se dice del vino cuya acidez resulta excesiva y desagradable.

Acuoso: Un vino tan carente de matices como si lo hubieran aguado, tal como hacían antiguamente los taberneros.

Adulterado: Vino con sustancias prohibidas.

Afinado: Vino delicado y aromático que recuerda el sabor y el olor del fruto. Es una característica propia de los vinos jóvenes que desaparece con el tiempo.

Agresivo: Vino cuyas condiciones de aroma y/o sabor invalidan la sensibilidad del catador para continuar la cata.

Agriado: Vino que presenta una alta acidez volátil (avinagrado).

Aguado: Calificativo para un vino muy débil en grado, color, acidez y cuerpo.

Aguja, de: Tipo de vino cuyo contenido en carbónico es sensible al paladar y visible en la copa. El gas carbónico procede de su propia fermentación y da una sensación picante agradable.



Ahilado: Vino afectado por una enfermedad producida por bacterias anaerobias. Presenta consistencia aceitosa.

Ahumado: Aroma y sabor que adquieren algunos vinos al contacto con el tostado de las barricas.

Ajerezado: Que recuerda a los vinos de Jerez.

Alcalino: Condición de un vino de PH muy alto que muestra color apagado, aroma pobre y poco sabor.

Alcohólico: Vino en el cual se percibe claramente su contenido alcohólico en nariz y paladar.

Aliáceo: Ligero gusto a ajos, propio de un vino joven, que tiende al sulfhídrico o al mercaptano, pero débilmente.

Amable: Se dice del vino que es muy afrutado y posee buen equilibrio, pudiendo a veces resultar algo abocado y resultando muy agradable en la cata.

Amargo: Gusto específico que se aprecia en la parte posterior de la lengua. No debe ser confundido con el sabor del tanino o con los sabores metálicos.

Ambarino: Color de algunos vinos blancos que recuerda al del ámbar.

Amontillado: Vino generoso de color ámbar, de aroma punzante y avellanado, suave y lleno al paladar, seco y con una graduación alcohólica aproximada de 18°.

Amplio: Se dice del vino que resulta lleno, completo y rico en matices.

Animal (serie): Aromas que aparecen en los vinos generalmente en su etapa de crianza en botella. Recuerdan al cuero, las pieles mojadas, la caza, etc. y resultan muy agradables.

Anisado: Con sabor u olor que recuerda al anís.

Anubado: Vino blanco con aspecto empañado y grisáceo. Añada: Partida de vino procedente de la misma temporada de vendimia.

Ardiente: Vino desequilibrado por un excesivo contenido alcohólico.

Armónico: Se dice del vino muy equilibrado en sus componentes.

Aroma: Conjunto de sustancias volátiles que dan su olor al vino. Se distinguen aromas primarios (de la fruta), secundarios (de la fermentación) y terciarios (de la crianza).

Aromático: Vino que destaca por su abundancia de aromas agradables.

Aromatizado: Vino al que se han adicionado aromas artificiales.

Áspero: Vino rudo y astringente que transmite sensación de dureza y se agarra al paladar.

Astringente: Que da sensación de amargor y provoca una contracción de los tejidos y las mucosas bucales. Se dice de estos vinos que “se mascan”. Es debido a su exceso de taninos.

Atemperado: Vino colocado en el lugar donde se va a consumir para que iguale su temperatura a la de la habitación.

Aterciopelado: A la vez suave y fino al paladar.

Austero: Calificativo que se emplea para describir vinos equilibrados y gratos aunque no exhiban una gran expresividad.

Balsámico: Serie aromática que se corresponde con recuerdos delicados de resina y otras sustancias aromáticas similares. **Basto:** Vino vulgar, sin finura.

Breve: Con sensaciones de poca duración, sin persistencia.

Brillante: Vino perfectamente límpido y transparente.

Brut: Vino espumoso natural con azúcares en cantidad inferior a 15 gr./ l.

Bouquet: Conjunto de sensaciones aromáticas que transmiten a un vino elegante su crianza y guarda.

Cabezón: Vino desequilibrado por un exceso de alcohol. **Caliente:** Sensación de calor debida al alcohol y otras materias extractivas de un vino sin asperezas, pero alcohólico.

Capa: Medida de la cantidad de color en vinos tintos. Aunque cada vez más en desuso, se llama de “doble capa” a vinos que fermentan con mayor cantidad de hollejo de la que les corresponde para extraer más color. Buena capa o bien cubierto, son expresiones habituales que se refieren a la capa de color.

Carácter: Vino que posee una cierta personalidad y calidad.

Carnoso: Vino completo, lleno y bien estructurado, con peso en la boca.

Cata: Análisis del vino a través de los sentidos de la vista, el olfato y el gusto para apreciar sus cualidades.

Clarete: Antigua forma de elaboración, hoy en desuso, que consistía en la fermentación conjunta de uvas y mostos de variedades blancas y tintas y daba lugar a un vino de tonos rosados que se llamó clarete.

Color: Impresión que produce el vino a ojos del catador a partir de sus sustancias colorantes.

Complejo: Vino que ofrece una amplia gama de sensaciones, armonía y equilibrio.

Completo: Calificativo de un vino que satisface por su equilibrio y plenitud.

Común: Exento de cualidades específicas. Sin defectos ni partes destacables. Ordinario.

Corcho: Olores y sabores anormales transmitidos al vino por defectos en su tapón de corcho.

Corrompido: Vino desagradable, estropeado, fétido.

Corto: De sabor débil y fugaz.

Crianza: Procesos de envejecimiento por los que el vino, mediante prácticas específicas a lo largo de un período de tiempo, evoluciona adquiriendo cualidades positivas o mejorando las que ya tenía.

Cristalino: Vino límpido y brillante en grado máximo.

Crudo: Vino muy joven, verde, que todavía conserva aromas de levadura, aunque sin carácter negativo perdurable.

Cuerpo: Característica ligada al grado alcohólico, al extracto seco y a otros elementos sápidos. Un vino con cuerpo es un vino estructurado, que posee fuerza y vinosidad.

Débil: Poco expresivo.

Decolorado: Vino escaso de color.

Decrépito: Vino que ha perdido con el paso de los años todas las virtudes que alguna vez pudo tener.

Delgado: Vino de baja graduación alcohólica, poco extracto y baja acidez.

Delicado: Vino que ofrece sensaciones sutiles y delicadas en la boca. Quizá no muy intenso, pero sí armonioso, vivo y agradable.

Desequilibrado: Desprovisto de armonía, unos elementos se encuentran en exceso y otros están ausentes.

Descompuesto: Vino que ha sustituido sus virtudes por defectos debido a una mala conservación.

Desvaído: Vino corto en aromas y sabor.

Distinguido: Conjunto armónico agradable que destaca por su elegancia.

Dulce: Vino que contiene azúcares en cantidad superior a 50 gr./l.

Dulzón: De sabor azucarado.

Duro: Ácido, astringente y sin finura.

Edulcorado: Vino al que se han añadido sustancias dulces.

Efervescente: Que desprende carbónico.

Elegante: Se dice de los vinos armoniosos y sutiles. **Encabezado:** Práctica que consiste en adicionar alcohol vínico al mosto o al vino. **Vino que ha sido sometido a dicha práctica.** **Envejecimiento:** Proceso por el que determinados vinos son sometidos a un tiempo de guarda. Generalmente distribuido en dos etapas. Una en barrica. Otra en botella.

Equilibrado: Vino que presenta un conjunto armonioso de caracteres, sin que ninguno sobresalga sobre los demás.

Espumoso: Vino procedente de una segunda fermentación en envase cerrado. Contiene gas carbónico de origen endógeno y al ser descorchada la botella y servido el vino en la copa forma una espuma de considerable persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas.

Fatigado: De calidad momentáneamente baja en aromas y sabores.

Fermentación maloláctica: Mediante este proceso el ácido málico se transforma en ácido láctico por acción de las bacterias. Ello rebaja la acidez y suaviza el vino.

Fino: Vino noble de aroma y sabor delicado y sutil. Tipo de vino generoso de color oro pajizo, aroma punzante y delicado. Su graduación alcohólica se sitúa en torno a los 15° o 17°.

Finura: Característica que distingue a un vino por su aroma y sabor.

Flojo: Vino de escasas cualidades, generalmente de baja graduación alcohólica.

Flor (en los vinos de Jerez y otros de crianza biológica): Nombre que recibe el velo blanquecino de levaduras que durante la crianza flota en la superficie del vino jerezano guardado en botas que no se llenan completamente.

Floral: Aroma delicado que recuerda el perfume de ciertas flores.

Fragante: Un vino cuyos componentes aromáticos están acentuados y ofrecen un agradable perfume.

Franco: Se dice del vino completo, sin aromas ni sabores extraños.

Fresco: Vino de buena acidez que transmite a la boca una agradable sensación de frescor. Generalmente se aplica a vinos jóvenes.

Fuerte: El adjetivo puede referirse al color o al cuerpo y contenido alcohólico.

Gasificado: Vino al que se ha añadido artificialmente todo o parte del gas carbónico que posee.

Generoso: Vino elaborado mediante prácticas especiales (incluida la adición de alcohol) a partir de variedades selectas y con una graduación alcohólica elevada. Pueden ser secos, abocados o dulces.

Geraniol: Aroma desagradable en los vinos que recuerda a las hojas del geranio. Lo produce la degradación bacteriana de ácido sórbico añadido al vino.

Gordo: Vino muy coloreado, espeso y áspero.

Granvas: Sistema de elaboración de vinos espumosos. Estos vinos realizan su segunda fermentación en tanques de acero inoxidable de donde son trasvasados después a la botella.

Grueso: Vino de fuerte color y extracto.

Heces: Residuos y sedimentos que se acumulan en el fondo de los depósitos durante la fermentación.

Heces (sabor a): Sabor y aromas desagradables en el vino sometido a un contacto demasiado prolongado con estos residuos sólidos.

Hecho: Vino que ha alcanzado la parte más alta de su curva de vida. Ya no mejorará más, es mejor tomarlo cuanto antes.

Herbáceo: Aroma vegetal provocado por la falta de maduración apropiada de las uvas o la ruptura del raspón o la pepita en la prensa.

Hueco: Vacío, sin aroma o sabor.

Joven: Vino del año que destaca especialmente por su frescura y frutalidad.

Lágrima (mosto): Mosto que escurre de los racimos todavía sin prensar.

Lágrima (que forma): Huellas en forma de gotas que descienden por la pared de la copa al agitar en su interior vinos ricos en alcohol y glicerina.

Largo: Que deja en la nariz y la boca una sensación agradable y prolongada.

Levadura (aroma y sabor a): Aroma a levadura seca y sabor suave pero envolvente al paladar.

Lías: Sustancias orgánicas, restos de levaduras y sales, que se acumulan en el fondo de los depósitos tras la fermentación. Muchos vinos blancos actualmente se elaboran sobre sus lías para impregnarlos de sus aromas y sabores.

Licoroso: Vino elaborado con adición de alcohol vínico, vinos dulces naturales y mistelas. Todos ellos con más de 50 gr. / l. de azúcar y una graduación alcohólica de entre 15° y 23°.

Ligero: Con poco cuerpo y alcohol. Límpido: Sin turbiedades. Limpio. Limpio (a la nariz): Sin olores extraños.

Lleno: Vino que colma la boca, bien estructurado y suave, con grado alcohólico adecuado.

Maceración: Contacto del mosto, mosto-vino o del propio vino con partes sólidas de las uvas con el fin de obtener color, aromas, taninos y extractos.

Maderizado: Vino que ha atravesado un periodo de crianza en madera y en el que ésta ha quedado muy marcada.

Magro: Vino bien dotado de color y aroma pero sin cuerpo.

Malvasía: Vino elaborado con uvas de esta variedad.

Manzanilla: Vino generoso elaborado en Sanlúcar de Barrameda por el procedimiento de crianza biológica. Muy pálido, de aroma punzante característico, con notas salinas, ligero al paladar, seco y poco ácido. Su graduación alcohólica está comprendida entre los 15,5° y los 17°.

Medicina: Aroma presente en el vino que recuerda a sustancias medicinales.

Mercaptano: Compuesto que se origina en los vinos por una mala conservación y da lugar a un olor desagradable.

Moho: Sabor desagradable que adquieren a veces los vinos y que recuerda a humedad.

Moscatel: Variedad de uva con aromas y sabor muy característicos. También se dice de los vinos elaborados con esta variedad.

Mosto: Zumo obtenido de la uva fresca por procedimientos como el estrujado, escurrido o prensado.

Mosto flor: Mosto de primera calidad que afluye por sí mismo al estrujar la uva.

Mosto vino: Mosto en plena fermentación y que, por tanto, no ha completado aún su vinificación.

Nariz: Fase olfativa de la cata. Conjunto de aromas del vino.

Nervio: Vino con carácter, rico en cuerpo y extracto. Vivo.

Noble: Variedades de uva de calidad contrastada, que se someten a elaboraciones cuidadosas con el fin de obtener grandes vinos.

Nuevo: Vino recién fermentado. Vino nuevo.

Oloroso: Vino generoso jerezano de color oscuro, muy aromático y con mucho cuerpo. Puede ser seco o ligeramente abocado. Con graduación alcohólica de entre 18° y 20°.

Ordinario: Vulgar, sin atributos.

Oxidado: Alteración del aroma, color y sabor de los vinos por contacto con el aire.

Pálido: Falto de color en blancos y rosados.

Pasado: Vino que ha perdido con el tiempo sus virtudes.

Peleón: Corriente, ordinario.

Perfumado: Aromático.

Pesado: Vino poco agradable de tomar, faltar de acidez y viveza.

Picado: Avinagrado.

Picante: Sensación que provoca en la boca la fina burbuja de CO₂ que desprenden algunos vinos.

Quebrado: Vino con defecto de limpieza. Vino enturbiado que muestra un aroma amortiguado y un sabor áspero.

Quinado: Tipo de vino aromatizado cada vez menos frecuente, aunque en su momento triunfó como aperitivo.

Rama, en: Vino nuevo que aún no ha aclarado.

Rancio: Vino con olor y sabor perfumados obtenido tradicionalmente mediante técnicas de envejecimiento y exposición al sol. Poco frecuentes actualmente.

Raspón (a): Sabor desagradable procedente del escobajo del racimo que se traslada al vino por defectos de elaboración. Recio: Vino de buen cuerpo. En plenitud.

Resina (sabor a): Sabor a madera intenso y penetrante, propio de la impregnación de la resina por recipientes de madera en mal estado.

Retrogusto: Sensación que retorna a la boca momentos después de ingerido el vino.

Roble: Madera de la que se construyen generalmente las barricas donde se guarda y envejece el vino. El roble aporta al vino sus propios matices aromáticos y sápidos dependiendo de su procedencia, su tostado, las veces que se haya utilizado y su calidad.

Sabor: Impresión que producen las sustancias sápidas del vino sobre los órganos del gusto. Puede ser agradable o indicar defectos y alteraciones en el vino.

Seco: Vino sin restos de azúcar.

Sedoso: Suave, aterciopelado en el paso de boca.

Semi seco: Vino que contiene de 14 a 30gr./l. de azúcar.

Suave: Armonioso, sin demasiados ácidos ni taninos, agradable al paladar.

Sulfhídrico: Olor desagradable que se produce por la alteración del anhídrido sulfuroso en un vino de elaboración descuidada.

Sulfuroso (sabor a, olor a): Defecto de aroma y sabor en vinos con concentraciones excesivas de anhídrido sulfuroso.

Sutil: Fino y delicado.

Tanino: Sustancia astringente contenida en el hollejo y en el raspón de la uva, así como en el roble de las barricas.

Tánico: Vino que muestra en boca la astringencia de sus taninos.

Terroso: Con sabor y aromas de tierra.

Terruño: Pago, parcela de terreno determinada que aporta a las uvas de los viñedos que crecen en él unas cualidades específicas debido a la composición de su suelo, su clima, su pluviosidad, su orientación, etc.

Tierno: Vino ligero, con poco extracto.

Típico: Con características tradicionales de los vinos de su misma comarca.

Tipificado: Vino que mantiene sus cualidades uniformemente en el tiempo, independientemente de las cosechas.

Trasiego: Operación de bodega que consiste en pasar el vino de un recipiente a otro.

Tranquilo: Que ha finalizado su fermentación y no desprende carbónico.

Turbio: Vino sin limpidez, con materias en suspensión.

Untuoso: Vino fluido y oleoso, que impregna la mucosa bucal.

Vacío: Sin sabor, sin cuerpo.

Vainilla (aroma de): Aroma que se encuentra generalmente en los vinos que han sido sometidos a un proceso de envejecimiento en barrica.

Varietal: Vino elaborado a partir de una única variedad. Verde: Vino con exceso de acidez debido a la falta de madurez de las uvas y a no haber realizado la fermentación maloláctica. Exceso de ácido málico.

Velado: Vino ligeramente alterado en su limpidez.

Vino: Bebida resultante de la fermentación del mosto de la uva.

Vinoso: Condición de un vino caracterizado por su abundancia de extracto y la notoriedad de su contenido alcohólico, sin carácter afrutado.

Vinazas (olor y sabor a): Sabor desagradable de suciedad.

Violeta: Aroma perteneciente a la gama floral presente en determinados vinos y muy agradable.

A question of taste

DrinkedIn™ 

International wine fair Vinexpo lands at the Hong Kong Convention and Exhibition Centre next Tuesday and is expected to draw 15,000 visitors, many of whom will be hoping to take part in the nation's burgeoning wine market. The *Post* offers a crash course in wine appreciation for those planning a trip to Wan Chai for a taste of the action.

Wine servings

Serving temperature

18°C to 15°C



Large red wine

Glass shape with a wider mouth offers more exposure to air, allowing wine to breathe

Wines/grape varieties
Older red wines with complex aromas such as pinot noir, burgundy, Médoc, Rioja

14°C to 13°C



Small red wine

Narrower glass directs the bouquet to the nose

Light red wines such as Beaujolais, shiraz

14°C



Fortified wine

Smaller than a wine glass, but with a rounded bowl. Allows concentration of aromas on nose

Port, Madeira, mistelle, Marsala

14°C to 11°C



Sherry

Even smaller than a port glass, perfect to accentuate fruity aromas

Fino, manzanilla, pale cream, amontillado, dark cream

12°C to 11°C



Large white wine

A little smaller than a small red wine glass, but with a wide bowl

Chardonnay, white bordeaux, verdejo, burgundy

11°C to 10°C



Small white wine

Glass shape traps the aromas of the wine

Aromatic light whites: riesling, gewürztraminer

10°C



Rosé wine

Large opening directs wine to tip of the tongue, increasing sensitivity to sweetness

Young rosés: syrah, weissherbst, carignan, Cigales

8°C



Sweet wine

Rounded bowl allows the wine to be directed towards the back of the mouth

Sweet, unfortified wines: muscat, ice wine

9°C to 7°C



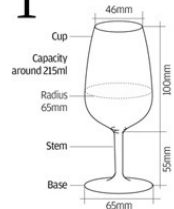
Flute

Tall narrow bowl keeps wine cold, allowing appreciation of the bubbles

Champagne, cava, vinho verde, Asti Spumante

Tasting, step by step

1 Serving



Wine tasting glass standard dimensions (vary within 2-3mm)

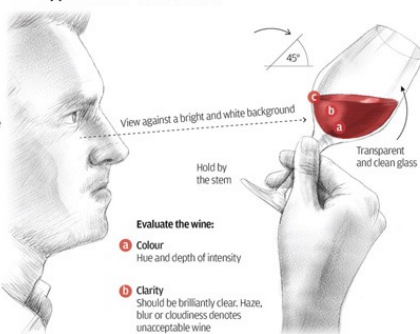
Fill the glass to 1/4 or 1/3 of its volume



The wine bottle: Most common volume is 75cl (750ml), but sizes vary

2 Visual appreciation

Looking at the wine often gives a sense of anticipation of the sensations to follow

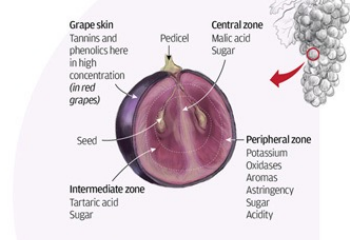


3 Aroma appreciation

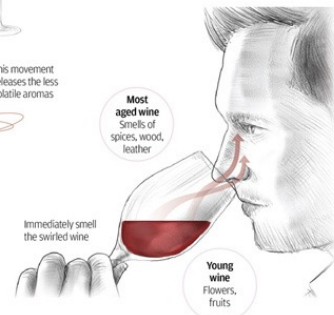
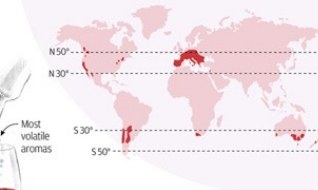
First smell the wine before swirling



Inside a grape

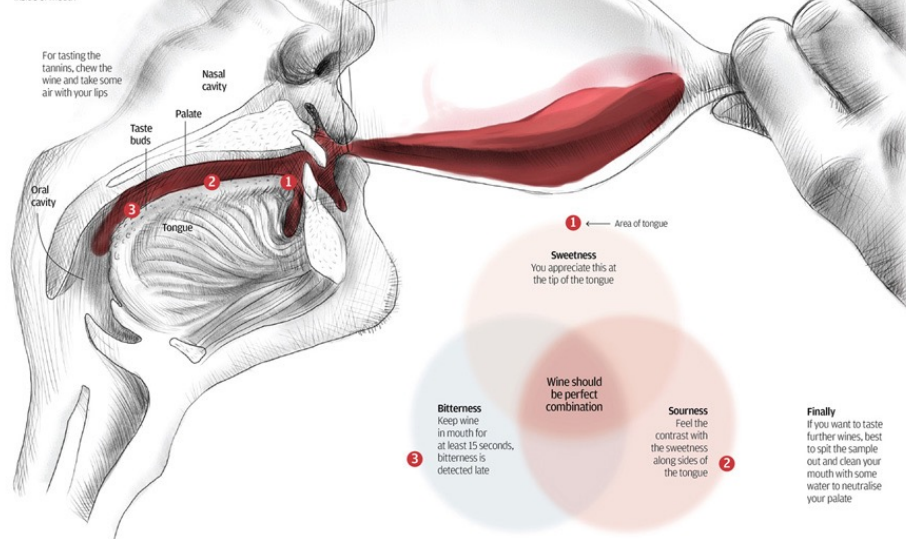


Where wine comes from



4 In-mouth sensations

Take a sip, 10ml (two teaspoons) is sufficient. Move all wine around the inside of mouth



The colours of wine



Sources: Riedel Glas Austria; Wine Tasting - A Professional Handbook - Ronald S. Jackson; Wine - A Scientific Explanation - M. Sanchez, R. Pinder

SCMP Graphic: Adolfo Arriaga

THE COLOR OF WINE









Types of Wine

[illegible]

▶ Wine Aromas

