



**ESTA GUÍA CONTIENE LOS  
CONOCIMIENTOS BÁSICOS  
PARA REALIZAR UNA CATA  
DE VINO ESPUMOSO**

## LA CATA DE VINO ESPUMOSO

# GUÍA DE CATA

### Consideraciones previas

Los vinos espumosos comprenden un amplio tipo de vinos, según las variedades de uva empleadas, regiones donde se producen y sistemas utilizados en su elaboración, que los hacen ser muy distintos entre ellos, aunque presentan un carácter común; ya que el origen del gas carbónico es endógeno o natural y además procede de la primera fermentación alcohólica del mosto o de la refermentación de un vino base.

### Métodos de elaboración

Todos los vinos, espumosos o no, son el resultado de la fermentación, en la que las células de la levadura convierten el azúcar en alcohol y gas carbónico. Pero la producción de vinos espumosos normalmente implica dos fermentaciones distintas, y la segunda se realiza en un contenedor sellado para asegurar que el gas carbónico no se escape. Al poner un tapón o un corcho en la botella, el gas carbónico permanece disuelto en el vino hasta que éste se quita, ya que al liberar la presión el gas sale precipitadamente del vino en forma de burbujas. La elaboración de casi todos los vinos espumosos se basa en este principio y sigue uno de los métodos siguientes.

#### Método Champenoise

Este término se refiere a un vino espumoso que ha experimentado una segunda fermentación en la botella que se vende. También se le conoce como *Método tradicional* en España, *Méthode traditionnelle*, *méthode classique* o una de las apelaciones *Crémant* en Francia.

#### Método Transfer o trasvasado

Alude a un vino producido por una segunda fermentación en botella pero no en la que se vende. Se fermenta en botella, se transfiere a un tanque donde es filtrado y luego se trasvasa a otra botella. El vino se mantiene bajo presión todo el momento pero es inevitable que pierda algo de gas.

El método transfer se utiliza tanto para vinos espumosos comerciales de calidad o en Champagne donde las botellas de tamaño normal se usan para llenar las botellas individuales de cuarto o bien las de tamaño Jeroboam o mayores que debido al tamaño, resulta impracticable removerlas.

### **Método de Granvas, Charmat o Tanque cerrado**

Se utiliza para la producción a granel de vinos espumosos económicos que han experimentado la segunda fermentación en grandes tanques antes del filtrado y del embotellamiento a presión. En contra de la creencia popular no hay evidencia que sugiera que sea un método inferior para elaborar vinos espumosos, pero al tratarse de un método de producción a granel, se usan vinos base medianos y se persigue un rendimiento rápido. Al contrario que el método tradicional, la segunda fermentación se realiza con frecuencia a una temperatura más alta que la primera.

### **Método continuo ruso**

Es una adaptación del Granvas ya que comprende el empleo de una serie de tanques presurizados interconectados. Un vino base y una dosis de levadura y azúcar son añadidos de forma continua en el primer tanque, donde se mezclan y empieza la fermentación. El vino que está fermentando pasa entonces a una serie de tanques que contienen virutas de madera, las cuales recogen las células muertas de la levadura. Este proceso también añade al vino un carácter de lías y se usa también para la producción de vinos a granel.

### **Método ancestral**

Conocido como *méthoe rurale* (método rural) fue el precursor del método tradicional, y se diferencia de los anteriores porque no tiene una segunda fermentación, sin embargo, tiene una continuación de la primera fermentación ya que se embotella el vino antes de que ésta haya finalizado. Aún se usan variantes de este proceso aunque solo para algunos vinos poco conocidos principalmente en el sur de Francia.

### **Gasificación**

El método más económico de ponerle burbujas al vino es inyectándole dióxido de carbono. Se cree, erróneamente, que las burbujas obtenidas por carbonatado son grandes y de poca duración. Pueden serlo, especialmente en los vinos espumosos elaborados en su totalidad por este método, pero las plantas más modernas de gasificado están capacitadas para producir las burbujas más diminutas incluso hasta el punto de imitar el picor del vino embotellado con sus lías.

## **El Método Champenoise**

### **Las levaduras**

Las levaduras que se usan para la fermentación se pueden dividir en dos categorías: las naturales y las cultivadas. Las naturales se encuentran adheridas a la pruina, una sustancia cerosa que cubre la piel de las uvas maduras y de otras frutas.

Las levaduras cultivadas son variedades de pura raza de antiguas levaduras naturales de vino que se multiplican en laboratorio. Existen numerosas levaduras especiales para el champán y poseen diferentes propiedades pero todas tienen algo en común: aptitud para funcionar con temperaturas bajas y alta presión fermentativa en botella. La mayoría de productores prefieren utilizar levaduras cultivadas tanto para la primera como para la segunda fermentación ya que a no ser que un espumoso sea el producto de un solo viñedo o finca, no tiene mucho sentido utilizar levaduras naturales para la primera fermentación.

#### La primera fermentación

La fermentación inicial tiene lugar en todo tipo de recipientes, desde enormes tanques de acero inoxidable y temperatura controlada a pequeñas barricas de roble. En esta etapa es un vino seco y agrio muy ácido y sin carácter. No debe tener azúcar residual porque interferiría con la cantidad exacta que se añade para la segunda fermentación. La primera fermentación es corta y simple mientras que la segunda debe ser tan larga, fría y compleja como sea posible. La calidad y complejidad de un vino espumoso nunca tiene que manifestarse en el vino base ya que la auténtica complejidad arranca durante la segunda fermentación.

#### La fermentación maloláctica

Muchos vinos espumosos experimentan la fermentación maloláctica. No es una auténtica fermentación sino otro proceso bioquímico que implica a diversas bacterias en vez de levaduras. En ésta, se transforma el fuerte ácido málico en el suave ácido láctico. También se produce gas carbónico que da la impresión de una fermentación auténtica. Son muy pocos los fabricantes de champagne que no utilizan la fermentación maloláctica pero Bollinger, Gratien, Krug y Lanson son las excepciones más notables.

#### Ensamblaje. La elaboración de la cuvée

A la mezcla del vino base con sus muchos componentes se le llama ensamblaje. Pocos productores de vinos espumosos se toman tan en serio el ensamblaje como los champañeses que elaboran una cuvée sin añada hasta con setenta vinos base diferentes. Estos vinos varían en virtud de las diferentes variedades de uva y de las zonas donde proceden más que de los vinos de añadas anteriores. Muchos productores han desarrollado el estilo definitivo de su casa a lo largo de los años y el ensamblaje es la manera de conseguir un producto constante con vinos que a menudo difieren radicalmente cada año. Paradójicamente a mayor número de vinos y variedad entre ellos, más fácil es conseguir un producto similar año tras año; por eso las mejores casas de champagne fermentan por separado el mayor número de vinos. Los vinos de reserva son literalmente vinos de años previos mantenidos en reserva. Resultan esenciales para la mezcla de las Cuvées sin añada, especialmente en Champagne, donde solo se pueden usar en mezclas sin añada, porque una cuvée de añada debe de estar elaborada totalmente por los vinos del año en cuestión.

Fuera de Champagne, las regulaciones para la autenticidad de la añada varían y los vinos de reserva pueden ser útiles tanto en la mezcla de espumosos de añada como en los que no la tienen.

#### La segunda fermentación

Después del ensamblaje, el vino se somete a un ligero filtrado y, un día o dos después, tras haber arrojado un ligero sedimento, es depositado en un recipiente limpio. Ahora es cuando se añade el licor de tiraje, una mezcla de champán tranquilo, azúcar, levaduras seleccionadas, nutrientes para la levadura y un agente clarificante como la bentonita. La cantidad de azúcar depende del grado de efervescencia que se quiera conseguir. Entonces se embotellan los vinos y se sellan con un tapón de corona al que se le coloca un pequeño recipiente de plástico para recoger el sedimento.

#### Poignelage y removido

La duración de la segunda fermentación depende, en primer lugar, de la temperatura; cuanto más fría, más tarda, y cuanto más tarda, más complejo será el vino. En Champagne, la temperatura siempre está por debajo de 12°C. En la mayoría de casos la segunda fermentación dura entre diez días y tres meses.

Cuando la fermentación se completa, las botellas están listas para transferirse a pupitres o palés elevadores para ser removidas. Sin embargo algunos productores envejecen los vinos unos meses más o incluso años antes de esta fase. En este caso las botellas se apilan en rima, en enormes montones para ahorrar espacio separando cada capa mediante listones. Las botellas deben agitarse lo que ayuda a la autólisis y previene que el sedimento se adhiera rápidamente a la superficie interna de la botella. Hoy en día existen numerosos métodos mecánicos para agitar las botellas y evitar realizarlo a mano como se hacía antiguamente.

#### Autólisis de la levadura

Después del removido, el vino puede permanecer durante un período complementario de envejecimiento en posición totalmente invertida, antes de que se le retire el sedimento. Dependiendo de su capacidad para envejecer, cuando más envejezca un vino sobre sus lías mejor. Los beneficios del envejecimiento se derivan de la autólisis, que es la descomposición de las enzimas de las células muertas de la levadura que tiene lugar bastantes meses después de la segunda fermentación. El proceso produce diversos efectos:

- Libera las enzimas reductoras que inhiben la oxidación por tanto se reduce la necesidad de dióxido sulfúrico.
- Absorbe nutrientes esenciales para la levadura por lo que el vino ya no vuelve a fermentar.
- Incrementa los aminoácidos y otras materias que son los precursores del inimitable carácter del champán.
- Produce compuestos acéticos que le añaden complejidad.
- Elimina o reduce la precipitación del ácido tártrico.

Si un vino espumoso se deja sobre sus lías después de que la autólisis haya finalizado, simplemente permanece más fresco que un vino que haya pasado por el degüelle antes, sin embargo, cuanto más tiempo permanezca así, más rápida será su evolución después del degüelle. Esto ocurre porque, cuanto más envejece un espumoso, más sensible se vuelve a ser expuesto al aire durante el proceso de degüelle. El champán con un degüelle tardío alcanzará su cenit cuando tenga unos treinta años, mientras que el que ha pasado por un degüelle normal puede seguir mejorando hasta los cincuenta años o más. A los veinte años, el champán con un degüelle normal será muy tostado o con tendencia a galleta, mientras el que no pasa por el degüelle hasta que tiene veinte años, no tendrá ninguno de esos aromas suavizantes que se crean después del efecto oxidativo del degüelle.

### Degüelle y taponado

Una vez que el sedimento está acumulado en la base de la botella invertida, hay que eliminarlo con la mínima pérdida de vino. El método utilizado hoy es el degüelle por congelación, que implica la inmersión del cuello de la botella en una bañera de salmuera helada a unos -20°C. Después del degüelle y antes el taponado, las botellas se rellenan hasta el mismo nivel y se les añade el licor de expedición, que tiene una composición propia de cada casa elaboradora y tipo final de espumoso a obtener.

En la mayoría de casos, excepto en el brut nature, se incluirá una pequeña cantidad de azúcar en el licor de expedición. Cuanto más joven sea el vino mayor dosis de azúcar requerirá para equilibrar su joven acidez. Una acidez alta es crucial para cualquier brut espumoso de calidad, ya que mantiene fresco el vino durante el largo periodo de envejecimiento en botella y durante el tiempo adicional que el consumidor lo guarde en la bodega. La acidez se completa con la edad ya que cuanto más viejo es el vino cuando pasa por el degüelle, más pequeña es la dosis requerida.

Para realizar el taponado, se coloca una chapa de metal en la parte superior del corcho, del cual se inserta la mitad de su longitud en el cuello de la botella. Después se presiona el corcho ya que es demasiado grueso para penetrar más en el cuello y una abrazadera de metal lo sujeta en la botella. Luego la botella se agita para homogeneizar el vino el licor.

Los mejores espumosos se almacenan al menos tres meses antes del transporte ya que esto ayuda al maridaje del licor, pero a un espumoso realmente bueno le llevará dos años o más desarrollar sus aromas tostados, maduros y a galleta. Así como la autólisis es crucial antes del degüelle, la "reacción Gaillard" resulta esencial para el desarrollo de los aromas tras el degüelle. Ésta, implica una reacción entre azúcares y aminoácidos que produce numerosos compuestos algunos de los cuales se cree que son responsables de los aromas tostados, torrefactos y de vainilla.

## Clasificación de los vinos espumosos

Contrariamente a lo que se piensa, el champán no es un término genérico aplicable a cualquier vino espumoso. Es la denominación de origen de un vino espumoso con ciertas variedades de uva y producido en una región concreta del norte de Francia. Lo mismo ocurre con el cava. Si todos los vinos espumosos no son champán, es igualmente cierto que el champán no es un único estilo de vino. Hay muchos estilos diferentes que se describen a continuación, que aplican a los vinos espumosos dondequiera que se produzcan.

- **Sin añada:** Es una mezcla de vinos de dos o más años diferentes y también pueden ser del mismo año pero sin alegar un año en particular. Es corriente en Europa pero no en América donde la connotación de añada es tan importante que si no la lleva, el producto se considera inferior. Una mezcla sin añada se basa en vinos de la última cosecha a los que se añaden vinos de reserva que le otorgan un mayor nivel de complejidad potencial y cierta madurez instantánea. Todos los buenos espumosos sin añada se benefician de uno o dos años adicionales en bodega y los mejores pueden mejorar tanto como uno de añada, por lo que no debemos asociar un champán sin añada a algo peyorativo.
- **De añada:** La AOC Champagne obliga que el espumoso de añada sea 100% del año indicado pero en otros vinos espumosos de la UE solo se les requiere el 85% y un 95% en California, 85% en Australia y 75% en Sudáfrica. Añada en Champagne implica generalmente que la cosecha en cuestión fue especialmente buena y el vino no necesitó mezclarse con la de otros años aunque también hay cooperativas que producen champán de añada cada año, con lo que el año es una indicación de edad y no de calidad. Un champán de añada tiene un carácter más autolítico que uno sin añada de la misma edad porque carece de la suavidad del vino de reserva.

Todos los estilos a continuación, pueden tener añada o no.

- **Blanc de blancs:** Es simplemente un vino elaborado con uvas blancas y no tiene porqué ser espumoso. En Champagne este vino se elabora íntegramente con Chardonnay pero en otros sitios se pueden elaborar con cualquier uva blanca ya sea monovarietal o no. Un blanc de blancs de Champagne tiene un gran potencial de envejecimiento pero según la región puede dar vinos precoces con atractivos sabores a frutas tropicales o bien desarrollar con la edad una cremosidad a galleta con complejos aromas de almendra, avellana y nuez.

- **Blanc de noirs:** Es simplemente un vino elaborado con uvas tintas y no tiene porqué ser espumoso. En Champagne este vino se elabora con pinot noir o con meunier o una mezcla de ambos, pero el espumoso producido en otros sitios puede elaborarse con cualquier uva tinta ya sea monovarietal o no. En toda América el Blanc de noirs se utiliza para elaborar vinos ligeramente coloreados, pero en Francia la destreza ha consistido en producir un vino tan ligero y tan blanco como sea posible por medios naturales. En Champagne un tono dorado es aceptable pero cualquier tono rosa sería considerado por los vinicultores como una muestra de torpeza.
- **Rosado:** El champán rosado es una anomalía en la ley de vinos de la UE porque es el único rosado que puede elaborarse mezclando vino blanco con un poco de tinto. Todos los demás rosados, ya sean tranquilos o espumosos deben elaborarse por maceración del zumo de la uva y de los hollejos para obtener los pigmentos, igual que se hace con el tinto, pero durante un período más corto. Algunos champanes son elaborados por maceración de los hollejos, pero muchos se producen añadiendo un poco de vino tinto. Si objetivamente hay un rasgo común entre los rosados, consiste en que tienen un poco menos de acidez que los blancos y es mejor beberlos como más jóvenes sean, no porqué no duren sino porqué generalmente poseen un estilo delicado, floral y perfumado que no tiene nada que ganar guardándolo en bodega, excepto volverse anaranjados.
- **Tinto:** Este estilo es ilegal en Champagne, donde solo se permiten los blancos y rosados. Sin embargo no hay parámetros escritos que regulen la intensidad del color y la línea que separa un rosado oscuro de un tinto no es fácil de apreciar. Actualmente se producen muchos espumosos tintos en Francia y en otros sitios y aunque sean tintos, generalmente son ligeros y suaves.

Otro tipo de clasificación que encontramos habitualmente en las etiquetas de los espumosos es la que se basa en el nivel de dulzor (aportado en su mayor parte por el licor de expedición), expresado en gramos de azúcar residual por litro. A continuación se muestra una tabla con las distintas nomenclaturas:

Término francés	g/l de azúcar	Términos equivalentes
Brut Nature	0 – 3*	Brut de Brut, Brut Integral, Brut Natur, Brut Non-Dosé, Brut Sauvage, Brut Zéro, Non Dosage
Extra Brut	0 - 6	Extra Herb
Brut	0 - 12	Herb
Extra Sec	12 - 17	Extra Trocken
Sec	17 - 32	Seco, Secco, Trocken
Demi Sec	32 - 50	Semi Seco, Abbotcato, Halbsüs, Halbrocken, Meio Seco, Riche
Doux	50 o más	Dulce, Dolce, Doce, Mild

\* únicamente podrá utilizarse en el caso de que no se añadan azúcares después del degüelle.

## Fases de cata

La cata comprende tres fases, generalmente realizadas en el mismo orden que se describe:

**Fase visual**, en la que percibimos su apariencia en la copa. Su aspecto es una primera fuente de información para el catador, principalmente en lo que se refiere al color, su intensidad y la brillantez o luminosidad, que aportan datos sobre lo que luego encontraremos al llevarnoslo a la nariz y a la boca.

**Fase olfativa**, donde la cata del vino se convierte en un arte algo más complejo. En esta descubriremos los aromas, por lo que nos aportará también información sobre él, es decir sobre su variedad de uva, el método de elaboración, edad, zona...

**Fase de boca**, en que el catador confirma los aromas percibidos en la fase nasal o bien encuentra de nuevos y analiza los distintos gustos básicos (dulce, salado, amargo y ácido) junto con otras sensaciones táctiles como la efervescencia, el cuerpo, astringencia, el alcohol, equilibrio, el paso por boca y la persistencia.

The image shows a thumbnail of the 'CATAST' wine profile sheet. It is a structured form with various sections for recording wine data and sensory analysis. Key sections include:
 

- EL TAST DE VINEDOR: FULL DE PERFIL** (Header)
- Dades bàsiques** (Basic data): Fields for wine name, vintage, and producer.
- Característiques del vi** (Wine characteristics): Fields for color, clarity, and other physical attributes.
- Característiques de sabor** (Taste characteristics): A grid for recording flavors and aromas.
- Característiques de olor** (Smell characteristics): A grid for recording olfactory notes.
- Característiques de boca** (Mouth characteristics): A grid for recording mouthfeel and taste.
- Característiques de persistència** (Persistence characteristics): A grid for recording the duration of flavors.
- Característiques de equilibri** (Balance characteristics): A grid for recording the wine's balance.
- Característiques de complexió** (Complexity characteristics): A grid for recording the wine's complexity.
- Característiques de qualitat** (Quality characteristics): A grid for recording the wine's overall quality.
- Característiques de valoració** (Evaluation characteristics): A grid for recording the wine's score and notes.

## La hoja de perfil

La hoja de perfil fija un modelo para registrar el análisis sensorial del vino y a su vez realizarlo de una forma estructurada. El lector que consulte bibliografía podrá encontrar multitud de distintas fichas de cata, la mayoría descriptivas o bien de sistema de puntuación. En Catast hemos optado por un modelo descriptivo que abarque casi todos los atributos que se pueden describir en un vino espumoso.

Con este modelo, pretendemos que a base y base de catar diferentes espumosos, aprendamos a detectar los atributos diferenciadores de éstos, apreciando las cualidades positivas de cada uno de ellos y aumentando el conocimiento de los distintos estilos, procedencias, variedades de uva, etc.

En dicha hoja, se analiza la intensidad de cada atributo positivo de las fase visual, olfativa y fase de boca sobre una escala de 1 a 5, con un descriptivo para cada valoración. A su vez también se deben evaluar los aromas encontrados.

En la web de Catast encontrará la hoja de perfil que hemos creado, pero en la que hemos eliminado los defectos negativos ya que en general se requiere ser un catador experimentado para detectarlos y tampoco pretendemos dañar la imagen de las marcas. Sin embargo si usted detectara un atributo negativo de forma muy evidente, hemos incluido un espacio para observaciones donde puede especificarse.

En la hoja de perfil hemos incluido también un espacio para la valoración global, en el que calificaremos el vino de forma integral valorando si nos ha gustado o no, teniendo en cuenta el tipo de vino espumoso del que se trate.

## Atributos del vino espumoso

El análisis sensorial de los vinos espumosos se realiza de forma análoga a la de cualquier otro vino pero atendiendo a un factor más, la espuma, que es un carácter distintivo del mismo. Como se forma la espuma, como se desprende la burbuja, el camino que sigue, su frecuencia, persistencia y tamaño son los parámetros a valorar pues indican la constitución real del espumoso, su mayor o menor crianza y la posible utilización de anhídrido carbónico exógeno entre otros.

Amarillo
Pajizo
Pálido
Pálido verdoso
Amarillo verdoso
Amarillo limón
Ámbar
Dorado
Yodo

## Atributos de la fase visual

**El color** de un vino espumoso depende sobre todo del estilo del que se trate y también de las variedades de uva empleadas y de la forma de elaboración y nos habla del cuerpo, edad y estado del vino.

Los espumosos blancos de añada suelen tener un color pálido de paja y oscurecen al envejecer en botella en cambio los blancos sin añada tienden a un color más pálido sin importar tanto de donde procedan. Los Blanc de blancs pueden variar de color considerablemente dependiendo de la mezcla y la procedencia de las uvas.

Piel de cebolla
Rosa pálido
Rosa claro
Rosa frambuesa
Rosa fresa
Rojo grosella
Bermellón
Salmón
Rosa franco

Picota madura
Violáceo
Rojo violáceo
Granate
Rojo cereza
Rojo anaranjado
Rojo rubí
Teja
Rojo marrón

Así mismo sucede en los Blanc de noirs donde la variedad de color es aun mayor dependiendo de la cepa. Un espumoso rosado cubre una amplia gama de colores desde el rosáceo más pálido al rosa del salmón ahumado. Finalmente el color de un tinto espumoso es inconfundible, con tonos similares al de los vinos tintos.

Para valorar el color es necesario tomar en consideración los siguientes aspectos: intensidad y brillantez (también referida como vivacidad o luminosidad).

**Intensidad del color:** Es a fuerza con que se transmite la luz. Está vinculada a diversos factores: la cepa, la naturaleza del terreno, el grado de maduración de la uva y el sistema de vinificación. Los términos que se aplican son: pálido, débil, intenso, oscuro y denso. Los vinos "débiles" suelen tener aromas tenues, a menudo florales y frutales y un cuerpo sutil; los vinos oscuros tienen un aroma más marcado y en general una estructura más rica.

**Brillantez, vivacidad o luminosidad:** Se define como la capacidad de difundir, recibir e irradiar la luz. Está vinculada al grado de acidez del vino, cuanto más rico en ácidos estables sea el vino, más vivo será su color y por tanto más joven. La evaluaremos desde sin brillo pasando por poco brillante, hasta luminoso.

## Atributos de la fase olfativa

El examen olfativo sirve para descifrar el bagaje aromático de un vino el cual depende de muchos factores como las variedades de uva utilizadas, el momento de la vendimia, la vinificación, el terreno, clima y edad de la cepa. Depende también de la temperatura de servicio. Debemos poner especial atención en la temperatura ya que podemos tener un vino aromático que servido a temperatura inadecuada no tenga expresividad. Los aromas de los espumosos son muy homogéneos y con pocas matizaciones y son los más difíciles de comparar y definir.

**Primera impresión:** El examen olfativo sirve también para comprobar que el vino no tiene defectos ni olores desagradables por lo que la primera olfacción nos dará información sobre ello. La evaluaremos en una escala de cinco desde desagradable, corriente, fino, placentero hasta muy agradable.

**Intensidad:** Existen infinidad de sustancias aromáticas en un vino, pero sólo cuando el medio es el idóneo se expresan en toda su intensidad. De esa capacidad de las sustancias aromáticas para volatilizarse 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 evaluaremos desde tenue hasta muy intensa.

Como en los vinos tranquilos, los aromas de los espumosos proceden de la uva, del mosto y también de las fermentaciones, es decir de la transformación de los azúcares que estaban presentes en el mosto en otro tipo de sustancias (alcoholes, ácidos, ...) por la acción de las levaduras.

También pueden aparecer aromas no propios del vino base o de la crianza. Son los aromas del licor de expedición que pueden contener licores, aguardientes o vino viejo que le aportan matices diferentes; a veces, sello inconfundible de la bodega elaboradora.

Todos los aromas los encontramos como una amalgama y para desvivirlos a nivel de cata, se ha tratado de establecer una clasificación basada en series de aromas, que se usa frecuentemente en los vinos tranquilos, aunque no está normalizada internacionalmente.

- Serie floral: Corresponde a aromas de flores como la rosa, el jazmín, geranio, violeta, flor de acacia, flor de saúco, de melocotón, de almendro o de grosellero, miel y también madreSelva, escaramujo, peonía, clavel, retama, manzanilla, tila.
- Serie frutal: Engloba aromas de frutas como el plátano, grosella, melocotón, fresa, frambuesa, mora, arándano, saúco, cereza, ciruela, melocotón, albaricoque, manzana, pera, membrillo, naranja, limón, pomelo, piña, kiwi, coco, melón. También estarían dentro de esta serie los aromas a frutas desecadas como pasas o higos secos y frutos secos como la avellana, almendra y nueces.
- Serie vegetal: Son olores a hierba, hojas verdes, hiedra, espárragos, pimienta, alcachofa, hojas de tomate, col, cebolla, ajo, sotobosque o tierra de bosque, musgo, heno, menta, infusión de hierbas, té negro, helechos.
- Serie balsámica: Resina, pino, trementina, eucalipto, miel, incienso, cedro, esencia de hierbas y otros aceites esenciales similares.
- Serie química: Representada por olores de azufre, de sulfuroso, de ácido acético, medicinal, yodo, cloro. En esta serie se encuentran muchos de los defectos del vino. También puede dar aromas a derivados del petróleo como gas-oil, queroseno, plástico, papel o cartón y otros como jabón, cera y pescado.

- Serie de ésteres: También llamada de fermentación ya que se forman en ésta etapa. Los ésteres de los ácidos volátiles producen aromas a frutas maduras como manzana, plátano, frambuesa y también a mantequilla, esmalte, jabón, levadura, masa, grano, cerveza, mosto, leche agria, yogur, queso.
- Serie especiada: De especias como el clavo, la canela, la pimienta, la vainilla, la mostaza, anís, jengibre, ajo, cebolla, orégano, curry, regaliz, laurel, tomillo, romero, lavanda, setas, trufa.
- Serie de madera: Proviene de los taninos o de la madera que se utiliza para envejecer los vinos. Puede recordar a madera fresca, maderas verdes, madera podrida, madera húmeda, fresno, castaño, madera de cedro, lápiz, cajas de puros.
- Serie empíreumática: Olores a quemado, ahumado y cocido, por lo general producidos en el interior de las barricas donde se cría el vino pues están quemadas por dentro. También pueden dar aromas a tabaco, café, caramelo, cacao, chocolate, tostados, madera o goma quemada, aromas minerales, pólvora o pizarra.
- Serie animal: Piel, cuero, almizcle, caza, carne, perro mojado, orines de gato, sudor, zorro, establo. Todos los grandes vinos muy evolucionados tienen un soplo de almizcle, caza, piel, sopa de picadillo o cuero.

## Atributos de la fase de boca

Para realizar el análisis gustativo es importante tener clara su articulación en función de tres sensaciones:

- El sabor propiamente dicho donde analizaremos el dulce, salado, ácido y amargo y su equilibrio.
- Las sensaciones táctiles en las que evaluaremos la efervescencia, astringencia, cuerpo, alcohol, paso por boca, sensación final y persistencia.
- El aroma en boca, por vía retronasal en la que evaluaremos el retrogusto.

**Primera impresión:** Al igual que hemos realizado en el examen olfativo la primera impresión en la fase de boca sirve también para comprobar que el vino no tiene defectos por lo que la primera sensación nos dará información sobre ello. La evaluaremos en una escala desde desagradable, corriente, fino, placentero hasta muy agradable.

**Sabor dulce:** Lo que suscita la sensación dulce son principalmente los azúcares del licor de expedición. 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. Evaluaremos su intensidad en una escala de cinco al igual que el resto de sabores.

**Sabor salado:** Las sustancias de sabor salado están presentes en escasa medida en los espumosos. Existen sales minerales o sales orgánicas que producen una sensación salada al beber el vino. Las sales contribuyen de una forma limitada a dar sabor y frescura al vino ya que quedan enmascaradas por el alcohol y las sustancias volátiles. Se percibe de forma rápida y pasajera, porque cae al renovarse la saliva. Suelen ser vinos obtenidos de uvas provenientes de zonas salitrosas y/o volcánicas.

**Sabor ácido:** Las sustancias de sabor ácido provienen en parte de la uva y en parte de los procesos de fermentación. Estas sustancias le confieren frescura al vino, si están presentes en exceso el vino resulta agrio, áspero, duro y si por el contrario no son suficientes el vino resulta insípido y plano. 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 sensación ácida provoca una secreción de saliva abundante y se percibe fácilmente porque irrita las mucosas internas de las mejillas.

**Sabor amargo:** 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. La impresión causada por el amargor es bastante estable en la lengua durante la cata.

**Equilibrio:** Es el resultado del equilibrio entre todos los cuatro componentes anteriores que configuran el sabor del vino. Sin embargo en los vinos espumosos el equilibrio entre dulce y ácido es lo que les da carácter. Lo evaluaremos desde muy poco equilibrado cuando uno de los sabores destaque muy por encima de los demás hasta muy equilibrado cuando todos convivan en perfecta armonía.

**Efervescencia:** La diferencia entre un vino tranquilo y uno espumoso está, obviamente en las burbujas; aunque incluso a veces los catadores profesionales pueden ignorar, entender mal o fallar en la valoración de la espuma.

La espuma tiene dos atributos básicos, su fuerza o presión y el tamaño de las burbujas, pero estas dos características no pueden apreciarse observando el vino en la copa.

Cuando el mismo espumoso se sirve en doce copas aparentemente idénticas, puede dar la apariencia de hasta doce diferentes calidades de espuma. Éstas pueden variar desde un vino sin efervescencia con burbujas grandes e irregulares hasta un vino de burbujas extremadamente pequeñas; y la velocidad a la que se desprenden puede fluctuar también desde vertiginosa a perezosa.

Las burbujas se forman en cualquier lugar donde hay núcleos: imperfecciones infinitesimales en la parte interior de la copa o microscópicas materias en suspensión en el propio vino. Si no hay núcleos adecuados las burbujas no se formarán, aunque el primer sorbo revelará en la boca la sensación de picor de la espuma.

Únicamente en la boca se pueden evaluar las verdaderas cualidades de la espuma y esto es mucho más simple de lo que parece.

**Fuerza de la espuma:** Cuando distribuya el vino por su boca sentirá la fuerza de la espuma por el grado de efervescencia, que va desde el firme y enérgico de un vino totalmente espumoso al suave y moderado de un ligero estilo crémant.

**Tamaño de la burbuja:** Para evaluar el tamaño de la burbuja tampoco se requiere una gran experiencia. Cuanto más grande, la espuma se percibe más ordinaria, incluso cuando tiene una presión suave y moderada; mientras que cuanto más pequeñas sean las burbujas, más suave se percibirá la espuma y las burbujas más diminutas crean una textura sedosa y cremosa en su final.

Aunque el paladar es el único instrumento fiable para evaluar la espuma, si un vino muestra una buena espuma en la copa, el aspecto puede ser hipnótico. En estas circunstancias, el signo de una espuma de alta calidad es que las burbujas diminutas asciendan lentamente en cascada hasta la superficie del vino. La velocidad a la que se desprenden debe ser baja incluso para un vino totalmente espumoso, y es sello distintivo de un gran espumoso que las burbujas se acumulen en la superficie formando un cordón cremoso, que se adhiere al interior de la copa como un anillo homogéneo y blanco.

**Astringencia:** Las sustancias responsables de la astringencia son compuestos de naturaleza fenólica: los taninos, que también pueden aportar amargor. La astringencia da una impresión de sequedad, de aspereza y de rugosidad. En una palabra, parece que la lengua se hubiera vuelto rasposa. Los taninos son sustancias astringentes que se encuentran en el hollejo, las pepitas y el raspón de las uvas.

**Cuerpo:** Es la sensación táctil producida por el conjunto de todos los componentes del vino. Este atributo es la sensación de plenitud que recibimos al ponernos el vino en la boca. Así decimos que un vino tiene mucho cuerpo cuando bebiendo muy poca cantidad ya nos aparecen sensaciones intensas (vinos pesados) y de poco cuerpo cuando la sensación en la boca es escasa (vinos amortiguados).

**Alcohol:** El alcohol que contienen en mayor cantidad los vinos es el etílico y su influencia en los caracteres organolépticos es notable, no solo porque caracteriza el sabor (si la cantidad de alcohol es baja el vino resulta débil, acuoso) sino también porque actúa como soporte de los aromas. El alcohol provoca en la mucosa de la boca y en las paredes del esófago una sensación de leve ardor y contribuye a conferir suavidad y rotundidad al vino además de realzar y reducir la aspereza de los ácidos. Evaluaremos su presencia en una escala de 1 a 5 desde ligera pasando por cálido hasta alcohólico.

**Paso por boca:** También tiene gran relevancia la mayor o menor suavidad del espumoso en su paso por boca. Un vino agradable y suave paso de boca se puede definir de menor a mayor grado de suavidad como suave, sedoso o aterciopelado según la sensación táctil que produce. En cambio cuando esta no es tan agradable se puede definir como rugoso o en mayor grado, duro.

**Retrogusto (Posgusto):** Dado que la nariz y la boca tienen una vía respiratoria en común, el olor y el sabor del vino se advierten en el mismo momento. Cuando degustamos el vino los vapores generados ascienden por la boca a través de la laringe y estimulan la mucosa olfativa, lo que permite identificar los diferentes aromas.

Los aromas perceptibles durante esta fase no tienen porque corresponderse necesariamente con los identificados durante el análisis olfativo. Del mismo modo, por la vía retronasal, podemos confirmar defectos encontrados en la fase olfativa o bien detectar nuevos malos olores.

**Sensación final:** Describiremos cualitativamente en mayor o menor grado si la sensación al cabo de unos segundos de haber escupido o ingerido el vino es placentera. La evaluaremos en una escala desde poco agradable, hasta muy agradable.

**Persistencia:** Es la duración en boca de las sensaciones gusto-olfativas una vez hemos escupido o ingerido el vino. Un vino con corta persistencia será aquel que a los pocos segundos de haberlo catado las sensaciones desaparecen. Un vino con muy larga persistencia las sensaciones pueden durar hasta más de un minuto. En ella evaluaremos también los principales atributos y su intensidad que quedan como residuales y se nos hacen más persistente en boca.

**Armonía:** Nos define la conjunción y equilibrio de todos sus caracteres. Un vino redondo es aquel en que no destaca ninguno de sus componentes estando todos en perfecta armonía sin ningún tipo de arista pero a la vez con volumen y cuerpo. Por el contrario un vino agudo sería aquel en el que destacan uno o varios atributos de forma muy acentuada sobresaliendo por encima de los otros.

**Valoración global:** En esta calificación (de escala 1 a 10) debemos reflejar globalmente si el vino espumoso nos ha gustado o no teniendo en consideración el tipo de vino que hemos catado. Lo juzgaremos sin ningún criterio preestablecido y con total libertad.

## El recipiente de degustación



Copa normalizada



Copa de flauta

El vaso o recipiente genérico perfecto para beber cualquier vino, tranquilo y también para los espumosos, es el de forma de tulipán. Su base bulbosa y el suave declive de su cara interior, concentran los aromas en su parte superior, proporcionando al bebedor todo el beneficio de los aromas del vino.

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 aceptado también por la ISO. La copa tiene unas medidas y materiales normalizados y es también ideal para catar vinos espumosos.

El tamaño es importante: la copa debe ser lo suficientemente grande para asegurar que apenas se llene más de la mitad de la misma, dejando un sitio arriba para que los aromas circulen. Aunque en general la copa de flauta no tiene la forma ideal para la cata, es sin embargo muy buena y desde el punto de vista estético puede resultar más atractiva para beber, en vez de catar, que el vaso para la cata estandarizado.

Para hacer que un vino brille es necesario que las copas también resplandezcan por lo que debe dedicarse gran atención al lavado y secado de éstas.

Las copas de cata deben lavarse a mano con agua caliente y jabón inodoro (o mejor sin jabón) y aclararse con agua abundante. Después se dejan escurrir boca abajo, colgadas o sobre un trapo de cocina que no suelte pelos y sin guardar en ningún armario. No deben secarse con paños que la impregnen de olores o restos, por lo que se aconsejan los de lino. No es aconsejable sacar brillo a los vasos antes de utilizar porque esto crea estática que puede trastocar la formación de espuma y a menudo, eliminarla.

## Recomendaciones

A continuación se detallan unas recomendaciones que es conveniente tener en cuenta para aprovechar al máximo nuestro potencial sensorial.

- Un fumar ni haber fumado recientemente antes y durante la cata.
- No haber ingerido antes sustancias de sabor fuerte.
- No usar productos excesivamente perfumados (desodorantes, colonias, jabones) que puedan alterar las percepciones olfativas.
- Degustar a ser posible sin prejuicios preferentemente si haber visto la etiqueta.
- Si va a probar distintos tipos de vino en una misma sesión, los espumosos deben preceder a los demás. I entre los espumosos, los secos antes que los dulces y los jóvenes antes que los maduros.

Finalmente unas sugerencias para adquirir experiencia en la degustación:

- Tener inquietud olfativa. Olorar todo lo que pueda con atención, aunque no esté realizando una cata, para incementar los aromas que usted tiene memorizados en su biblioteca cognitiva.
- Probar la mayor variedad posible de vinos, de diversas calidades y estilos.
- Comparar vinos semejantes en los que solo varíe un factor, por ejemplo el estilo de vinificación, fijándose siempre en la bodega, variedades de uva, método de elaboración, origen, añada ...
- Alternativamente realice catas verticales, que consiste en probar añadas distintas de un mismo vino para comprobar su evolución.
- Seguir siempre un mismo método y criterio.

## Conceptos adicionales

**El concepto de la añada:** Hay un momento óptimo para el degüello de un vino espumoso al igual que lo hay para embotellar a un vino cualquiera, y la ocasión varia de una cosecha a otra. Por tanto debemos tener muy claro que en un espumoso de añada una cosa es el año en que se ha realizado la vendimia y otro es el año del degüelle, lo que nos hace pensar que un mismo vino de añada puede ser distinto según si el degüelle es reciente o no. Esta es una cuestión poco ordenada y en la que existen distintos criterios por eso encontraremos a veces la indicación del año de la vendimia o la del degüelle o bien ambas.

**Técnicas de Presión:** El grado de presión de un espumoso está determinado por la cantidad de gas carbónico disuelto en el vino el cual se cuantifica normalmente por una escala de presión atmosférica pudiendo alcanzar los vinos hasta un máximo de 6 atmósferas (ATM) en la botella. La verdadera presión a la que se sirve un vino es mucho más baja por lo que un vino de 6atm tendrá en la copa unas 2,5 atm a 6°C. Los fabricantes consiguen una presión determinada calculando la cantidad de azúcar necesaria que debe tener el vino para producir en la segunda fermentación, la cantidad de carbónico deseado.

En función de la presión, se clasifica el espumoso de la siguiente forma:

**Perlant (menos de 2,5atm):** Por lo general barato y con mayor frecuencia gasificado artificialmente que de forma natural. En muchos países este límite de presión está exento de impuestos, por esto los perlant se mantienen deliberadamente por debajo de este umbral de presión. Los términos equivalentes según el país son: Vino de aguja, Frizzantino, Perlé, Perlwein, Prickle.

**Pétillant (2,5-3,5 atm):** Deben tener una espuma firme aunque muy ligera y burbujas diminutas. También pueden llamarse Frizzante, semi-sparkling, spritzig.

**Crémant (clásicamente 3,6atm):** Este término no está definido legalmente pero se considera incluye vinos entre 3,5 y 4 atm. El término Crémant se utilizaba originariamente en Champagne, donde aplicaba a vinos d 3,6 atm, aunque un verdadero crémant también implicaba una espuma suave y literalmente cremosa. Sin embargo el término se retiró de Champagne como parte de un acuerdo al que se llegó con los productores de otros vinos franceses que estuvieron de acuerdo como contrapartida en abandonar el término méthode champenoise.

**Mousseux (3,5-6 atm):** Se califica como totalmente espumoso o, en Francia, grand mousseux; ambos términos se refieren a vinos que tienen entre 5 y 6 atm que es la media que se da en un vino espumoso, a pesar de que legalmente pueden tener solo 3,5 atm. Los términos equivalentes son: espumoso, espumante, spumante, sparkling.

**Los Pueblos de la AOC Champagne:** Los viñedos de Champagne tienen una escala de calidad pueblo a pueblo basada en un sistema de porcentaje que se conoce como la Escala de Crus. Aquellos pueblos premiados con la máxima escala de 100% están clasificados como Grand Cru, mientras que los calificados entre un 90 y 99% son Premier Cru y los de calificación más baja tienen comúnmente el 80%. Puede darse el caso de pueblos calificados en cierta escala solo para un tipo de uvas.

**Los Productores de la AOC Champagne:** Las iniciales delante de un pequeño código o número en la etiqueta, usualmente en la parte de abajo, son la clave para saber si un champán ha sido producido por una casa, un viticultor o una cooperativa. Las siglas son:

- NM (Negociante-Manipulador): Productor que compra uva a los viticultores para elaborar champán.
- RM (Recolector-Manipulador): Viticultor que vende uvas a las casas y también las compra a otros viticultores para elaborar su propio champán.
- CM (Cooperativa-Manipuladora): Cooperativa de viticultores que también elaboran y venden champán con sus propias etiquetas.
- RC (Recolector-Cooperativista): Viticultor que vende a una cooperativa el champán que ha elaborado con su propio nombre.
- SR (Sociedad de recolectores): Firma organizada por dos o más viticultores que comparten sus instalaciones para elaborar y vender su champán con más de una marca.
- ND (Negociante-Distribuidor): Compañía que vende champán que no elabora.
- MC (Marca del Comprador): Nombre de etiqueta que posee el comprador, como un restaurante, un supermercado o un comerciante de vinos.

**El CAVA, distintivos de control:** Las características de los cavas dependerán de las diferentes combinaciones varietales, añadas y también de los distintos períodos de crianza. Para ostentar la calificación de Gran Reserva, los cavas están sometidos a especiales controles de calidad, efectuándose entre otros, exámenes organolépticos y analíticos. Existen tres distintivos de control según el tiempo de crianza del espumoso:

- Cava: Crianza mínima de 9 meses.
- Cava Reserva: Crianza mínima de 15 meses.
- Cava Gran Reserva: Crianza mínima de 30 meses.

La indicación "Gran Reserva" únicamente podrá utilizarse en la presentación de los tipos "Brut Nature", "Extra Brut" y "Brut", cuya crianza no sea inferior a treinta meses y se haya realizado dentro de la misma bodega. En la etiqueta deberá constar de manera obligatoria la indicación Gran Reserva y el año de la cosecha. En este sentido, el Cava es el único vino espumoso que puede ostentar esta distinción.

**El almacenamiento del champagne:** Las temperaturas altas incrementan el ritmo de oxidación en el vino, de tal forma que una botella de vino guardada a 18°C envejecerá más rápido que la misma guardada a 11°C, pero una constante de 15°C es más beneficiosa para un vino que temperaturas irregulares que oscilen de 5 a 18°C de un día a otro.

## Bibliografía

Stevenson, T. (2003) *El champán, el cava & otros vinos espumosos*. Susanita.

Hidalgo, J. (2002) *Tratado de Enología tomo II*. Ed. Mundi Prensa.

Mijares, M.I., Sáez, J.A. (1996) *El cava*. Ed. El País Aguilar.

Gallego, C. (2005) *El vino uva a uva*. Everest.

Falcó, C. (1999) *Entender de vino*. Ed. Martínez Roca.

Wiesienthal, M. (2011) *Gran Diccionario del vino*. Edhasa.

Martínez, P. (2007) *El a,e,i,o,u del vino*. Alianza editorial.

Vaccarini, G. (2010) *Manual cata de vinos (Manual del sumiller)*. Tikal.

Delgado, C. (1998) *El nuevo libro del vino*. Alianza editorial.

García del Río, F. (1999) *El libro del catador de vinos*. Alianza editorial.

Le Cordon Bleu (Academie d'art culinaire de París) (2002) *Escuela de vino. Comprar, conservar, catar, servir y beber el vino*. Blume.

Barba, LL. (2002) *La cata de vinos*. Serunion.

Guía Peñín (2010) *Manual del buen catador*. Peñín Ediciones.

Wiesienthal, M., Navarro, F. (2011) *Todo lo que debes saber sobre el vino*. Aguilar.

A todos los vinos les afectan los ultravioletas pero los espumosos están especialmente predispuestos a ser perjudicados. Si desea guardar un espumoso durante tiempo, a no ser que posea una bodega a oscuras, debería guardarlo en el envoltorio especialmente si la botella es clara (además el cristal marrón protege mejor que el cristal verde). A diferencia de los vinos tranquilos, los espumosos no es necesario guardarlos horizontalmente, ya que en posición vertical el CO<sub>2</sub> que hay en el espacio entre el vino y la base del corcho proporciona humedad más que suficiente para mantener el corcho húmedo e hinchado.