



**UTILICE ESTA GUÍA COMO
SOPORTE DURANTE LA
CATA JUNTAMENTE CON LA
HOJA DE PERFIL**

LA CATA DE VINO TINTO

INSTRUCCIONES PARA REALIZAR LA CATA

El primer aspecto a tener en cuenta es la temperatura del vino. La temperatura adecuada de cada vino depende en la mayoría de los casos de su modo de elaboración. Así los vinos jóvenes tienen mayor acidez, menor complejidad aromática, y conviene beberlos a temperaturas bajas, ya que disimulamos la acidez y mantenemos la frescura. En el caso de los vinos de crianza se beben a mayor temperatura por el hecho de que su complejidad aromática se percibe mejor de esta forma, ya que aumenta la volatilidad de los compuestos, pero tampoco tanta temperatura que el alcohol resulte preponderante. En resumen, los vinos jóvenes de maceración carbónica o sin crianza los probaremos entre 12 y 14°C, los jóvenes con roble o corta crianza entre 14 y 16°C y los vinos con larga crianza, sobretodo en botella entre los 16 y 18°C.

Para empezar el proceso de cata llenaremos la copa alrededor de la cuarta parte de su capacidad. 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.

Dividiremos la metodología de cata en tres fases aunque en la práctica se solaparán de modo natural.

Fase visual

Durante el escanciado habremos observado con atención el vino en el momento en que es vertido en la copa para verificar la posible presencia de anhídrido carbónico (efervescencia).



Ladear sobre fondo blanco

Para valorar el color ladaremos la copa hasta que alcance una inclinación de unos 45° sobre un fondo a ser posible blanco. Observándolo de arriba a abajo evaluaremos la intensidad en el centro del menisco mientras que en la zona intermedia observaremos la tonalidad del color y la brillantez.

Luego levantando la copa a la altura de los ojos y apreciando el vino a contraluz, valoraremos la limpidez y la transparencia. Para valorar la fluidez levantaremos la copa a la altura de los ojos dándole un movimiento lento de rotación de modo que el vino ascienda por las paredes de la copa. En ellas quedará

un velo de líquido, las lágrimas, necesarias para evaluarla. Al agitar el vino también es posible apreciar la presencia del carbónico en caso de su existencia si no se hubiera detectado en el escanciado.

Fase olfativa

Cuando el vino está en la copa, sin agitarlo, debemos olfatearlo con intensidad, varias veces, para detectar los aromas más volátiles, generalmente los aromas primarios. Con ayuda de la muñeca describiremos un movimiento rotatorio durante unos 15 segundos para que el vino gire y salgan los aromas de volatilidad mediana, generalmente los aromas secundarios.

Es necesario agitar la copa continuamente durante unos segundos más para liberar las moléculas aromáticas más pesadas, generalmente ligadas a los aromas terciarios. Una vez evaluados anotaremos los aromas encontrados en la hoja de perfil y la intensidad global. Si hemos sido capaces de detectar aromas concretos los anotaremos junto con su intensidad individual y haremos lo propio si hemos sido capaces de detectar solo la serie aromática. Si en la primera impresión hemos detectado algún defecto, podemos anotararlo en el apartado de observaciones.

Fase de boca

Para el examen gustativo y gusto-olfativo introduciremos en la boca unos mililitros de vino levantando ligeramente la cabeza y lo dejaremos correr sobre toda la superficie de la lengua durante unos 15 segundos. Lo que ocurre al hacerlo lo podemos diferenciar en tres etapas.

El ataque, en la que se produce la primera impresión del vino en la boca. Son los primeros tres segundos y generalmente es una sensación fresca y suave en la que predominan los gustos dulces.

La segunda etapa es la evolución, en la que disminuye la sensación dulce y aumentan las sensaciones saladas y amargas. Ocurre en los siguientes cinco a diez segundos. Finalmente la impresión final o final de boca son los cinco últimos segundos en la que predominan los sabores ácidos y amargos.

De esta manera podemos evaluar la intensidad de los cuatro sabores básicos (dulce, salado, ácido y amargo) así como la astringencia, el cuerpo, el alcohol, paso por boca y el equilibrio del vino. Si en una sola ocasión no hemos podido evaluar todos los atributos podemos repetirla sucesivamente siendo más aconsejable repetir el examen que no dejando el vino más tiempo en la boca. Que escupamos el vino en los sucesivos análisis será nuestra elección teniendo en cuenta la cantidad de vinos que vayamos a catar.

Para evaluar las sensaciones finales y la persistencia tragaremos el vino. Tras la deglución espiraremos por la nariz con lo que se enviarán a la mucosa olfativa los aromas presentes en la boca y evaluaremos el retrogusto.

Anotaremos en la hoja de perfil el aroma o serie aromática encontrados y su intensidad.