

EL PROCESO DE CATA DEL VINO A NIVEL AVANZADO

por Fran López, DipWSET



Nos encanta catar vinos. Catamos cientos de ellos al año y estudiamos y visitamos regiones vinícolas de toda España y del extranjero. Pero pocas veces nos detenemos a analizar en profundidad algo tan habitual y placentero como la cata del vino.

La cata nos puede proporcionar información muy precisa sobre la naturaleza de un vino, de su estilo, de lo que el productor quiso hacer de él, de su región de origen o de las variedades que esconde. La cata nos ayuda a profundizar en el por qué, a determinar y comparar la calidad de un vino así como otros muchos factores pero sólo si prestamos atención, seguimos ciertos pasos y aprendemos la relación causa-efecto de cada aspecto del vino.

De todo ello trata de esta clase online, vamos a establecer qué aspectos en cada fase de la cata nos dice qué cosas y por qué. De esta forma estaremos más preparados para entender el mundo vino, mejorar nuestra habilidad como catadores y volver a la base asegurando los cimientos para poder seguir creciendo como profesionales. ¿Listo?

GUIA DE CONTENIDO

1. EL MÉTODO DE CATA. ¿RÍGIDEZ?

Seguir una metodología de cata puede ser para unos una necesidad absoluta para poder comparar y determinar la calidad de un vino mientras que para otros puede ser una especie de camisa de fuerza que no deja expresar las sensaciones del vino.

2. FASES DE LA CATA: VISUAL, OLFATIVA, GUSTATIVA, CONCLUSIONES.

Todas las metodologías hablan de 3 fases en las que se analiza un vino y finalmente se aportan conclusiones en base a lo detallado en las fases previas. Una metodología nos servirá para comparar vinos entre sí y crear un lenguaje común. En catas ciegas seguir unos pasos determinados pueden ser clave para llegar a conclusiones acertadas ya que la sugestión de catador jugará en su contra y el método será su luz.

3. LA FASE VISUAL.

En la fase visual el vino habla y mucho. Muchas veces lo pasemos por alto ya que suele ser algo que en concursos y guías de vino no se tienen tan en cuenta para la calidad pero nos puede ayudar a entender qué tenemos en la copa, determinar posibles defectos y qué nos vamos a encontrar a continuación. Factores como el clima, la variedad, la acidez, el alcohol o el estilo de elaboración entre otros pueden verse a través de la fase visual al menos hacernos una idea de por dónde van los tiros.

Explicamos que nos dice cada uno de los siguientes aspectos visuales del vino:

- Limpieza
- Claridad
- Capa o intensidad

- Color. Variaciones del ribete.
- Lágrima del vino
- Sedimentos
- CO₂

4. LA FASE OLFATIVA

La parte más seductora quizás de la cata. Encontramos ruedas de aromas con infinidad de familias que nos permiten definir y expresar las características aromáticas de un vino. Sin embargo, no estamos aquí para ver que aroma identificamos cada uno de nosotros y ponerlos en común si no para saber que si hay un determinado aroma en un vino a qué se debe. Y esto ya es harina de otro costal. Hablamos de los siguientes conceptos en la parte olfativa de la cata:

- Las capas de aromas. Primarios, secundarios y terciarios.
- Aromas frutales
- Madurez de la uva: clima y rendimientos
- Aromas no frutales
- Aromas terrosos/minerales (TDN)
- Roble
- Especias
- Balsámicos
- Pirazinas
- Terpenos
- Rotundone
- SO₂
- Lías
- Diacetilos
- Brett/TCA/AV

5. LA FASE GUSTATIVA

En esta tercera fase nuestro objetivo es confirmar lo que hemos olido previamente, si ha habido cambios en boca del carácter frutal y de otros aromas así como determinar la estructura del vino.

- Confirmando la nariz: aromas frutales, no frutales, terrosos/minerales, roble.
- La estructura del vino: dulzor, acidez, tanino, cuerpo, equilibrio y persistencia.
- Equilibrio aromas vs alcohol
- Equilibrio fruta-roble
- Equilibrio fruta-tanino

- Equilibrio fruta- amargor
- Equilibrio tanino- acidez
- Equilibrio acidez-azúcar
- Equilibrio acidez-retronasal
- Amargor fenólico vs tanino
- Alcohol vs acidez
- Terroir vs no Terroir
- Roble vs no roble

6. LA FASE CONCLUSIONES

Por último, vamos a poder determinar la calidad de un vino comparando factores que sí son comparables y poder identificar su estilo en el mundo a partir de la variedad, región, tipo de elaboración y otros aspectos.

- Método BLIC para determinar la calidad
- La cata ciega
- Clima frío vs clima cálido
- La tipicidad
- Variedades
- Región
- Añada
- Potencial de envejecimiento
- Método de elaboración
- Estilo en su categoría
- Hedonismo
- Calidad-precio

7. PROPUESTA DE EJERCICIOS