BODEGAS DON ÁLVARO DE LUNA

FUNDAMENTOS Y GUIA DE LAS FASES DE CATA

A tener en cuenta antes de la cata

Antes de proceder a catar un vino es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

– Procura que el espacio donde va a tener lugar la cata sea luminoso y esté bien ventilado.

– Evita ir perfumado/a y cualquier otro tipo de olor externo.

– Si se van a catar varios vinos, lo mejor será hacerlo en una copa diferente para cada uno siempre que esto sea posible.

Fases : visual, olfativa y gustativa

Catar un vino paso a paso va a ser un auténtico viaje para nuestros sentidos, un viaje en el que intervienen prácticamente todos ellos aunque de manera más destacada la vista, el olfato y el gusto.

1. VISUAL

Comenzamos descorchando la botella y sirviendo un poco de vino para pasar a agarrar la copa por la base o tallo para que no se caliente el vino. Inclinamos la copa sobre un fondo blanco preferiblemente e intentamos formar un ángulo de 45° para que podamos observar desde arriba a través del líquido.

La finalidad de esta primera fase, de este primer acercamiento va a ser evaluar aspectos como la nitidez, la intensidad, el color y otros como las lágrimas, burbuja, etc. Y por supuesto detectar cualquier imperfección o defecto que pueda tener el vino.

– Nitidez: nos proporciona información sobre cualquier defecto que pueda tener el vino pudiendo encontrar vinos velados, turbios, brillantes… El vino debe estar limpio.

– Intensidad: viene marcada por la cantidad de color que tiene el vino.

– Color: es independiente de la intensidad y en función de la clase de vino abarca diferentes gamas y tonalidades.

En vinos blancos podemos encontrarnos gamas como vinos pardos, amarillentos, verdosos… En vinos rosados, tonos que van desde el rosa frambuesa, rosa salmón, etc. En vinos tintos, los tonos más habituales son púrpuras, rojo picota, granate, rubí o violáceos.

- Lágrimas: seguro que todos hemos identificado que el término al que nos referimos son esas gotitas que quedan en la superficie de la copa. Pues bien, estas lágrimas van a estar ligadas a la concentración de alcohol, a su graduación. Si cuando movemos la copa observamos que las 'lágrimas' caen lentamente, nos están indicando que su densidad es alta y por tanto su graduación es mayor.

- Efervescencia: hace referencia al proceso de desprendimiento de dióxido de carbono, a las burbu

2. FASE OLFATIVA

Sin agitar la copa, la acercamos a nuestra nariz para tratar de identificar lo que se conoce como aromas primarios, que son esos aromas que proceden de las uvas, de la naturaleza, frutales, del terreno, etc.

Después de este primer acercamiento, movemos un poco la copa para que el vino se ponga en contacto con el oxígeno y podamos analizar los aromas secundarios, esos que se producen durante la fermentación de la uva o en los distintos procesos de vinificación.

Volvemos a agitar la copa, esta vez con un poco más de energía dando paso a lo que serían los aromas terciarios también conocidos como 'bouquet' que quizás son los que entrañan mayor dificultad ya que se desarrollan durante y después de la crianza del vino y suelen ser aromas florales, frutales, de frutos secos, vegetales, roble, etc.

Dentro de esta fase olfativa, si existieran irregularidades durante su proceso de elaboración o crianza vamos a poder detectar olores defectuosos como pueden ser el olor 'avinagrado' o el olor a 'podrido'.

3. FASE GUSTATIVA

El vino por fin llega a la boca y para ello debemos sorber un poquito y a continuación intentamos pasarlo de un lado a otro para lograr que llegue a todas las partes y percibir así todos los sabores a través de la lengua (dulce, ácido y amargo) ya que el salado en el caso del vino no existe. El vino que consiga un equilibrio perfecto entre esos sabores va a ser un vino redondo.

Después procedemos a analizar aspectos como la textura o la astringencia, en los que también intervendría el sentido del tacto.

Una vez que tragamos o escupimos el vino, expulsamos el aire por la nariz. Ese conjunto de sensaciones que quedan en la boca, el tiempo que permanecen, serán diferentes en cada persona que realice la cata. Es lo que se conoce como fase retronasal.

Por regla general, en un vino de una calidad básica, esos sabores agradables suelen desaparecer en unos segundos, por lo que diremos que su final es corto, mientras que por el contrario, en un vino de gran calidad, esos sabores pueden llegar a permanecer más de un minuto, estaríamos entonces ante un vino de final largo.

Aspectos de especial atención

Cuando terminamos con estas tres fases fundamentales para catar un vino, merece la pena citar otros aspectos que nos ayudarán en la valoración final del vino, en su calidad, en si está listo o no para su consumo.

Dentro de esos aspectos destacamos su origen, su localización, la variedad o variedades de la uva, el precio (económico, medio, alto, superior), la calidad (pobre, aceptable, buena, muy buena).

Desde Bodegas Don Álvaro De Luna, esperamos que sea de provecho este articulo y te animamos a seguir nuestra página.

BODEGAS
DON ÁLVARO
DE LUNA