



---

# EL GUSTO DEL VINO

---

Manual de referencia

PEDRO BELTRÁN ALCÀNTARA

## ÍNDICE

CAPÍTULO I: CONSIDERACIONES GENERALES	4	CAPÍTULO VI: TÉCNICAS DE CATA	49
1.1. Reflexiones	5	6.1. Manera de oler el vino	50
CAPÍTULO II: LA CATA	6	6.2. El vino en la boca	51
2.1. Generalidades	7	6.3. La copa, herramienta del catador	53
2.2. Cata y Catadores	8	6.4. Salas de cata y sus condiciones ambientales	55
2.3. Los mecanismos neurofisiológicos de la cata	9	6.5. Influencia de la temperatura en nuestros sentidos	56
2.4. Medida de los caracteres organolépticos y sentidos utilizados	11	CAPÍTULO VII: TEST GUSTATIVOS	58
2.5. La educación de los sentidos	13	7.1. Los temas gustativos	59
2.6. La atención y la función de la memoria	14	7.2. La cata a ciegas	60
CAPÍTULO III: FASE VISUAL	15	7.3. Dos vinos en dos, tres o cuatro copas	61
3.1. El ojo, órgano de la visión	16	7.4. La ficha de cata	62
3.2. Como condiciona la vista al catador	17	CAPÍTULO VIII: EL VOCABULARIO GUSTATIVO	63
3.3. El aspecto físico del vino	19	8.1. El catador frente a la impotencia de las palabras	64
3.4. Limpidez y Transparencia	20	8.2. El lenguaje de los catadores	65
3.5. Términos utilizados para hablar del color	22	8.3. Vocabulario de la estructura	66
3.6. Color de los vinos blancos	26	8.4. Vocabulario de la vinosidad o la fuerza alcohólica	69
3.7. Color de los vinos rosados	28	8.5. Vocabulario para lo dulce y lo azucarado	70
3.8. Color de los vinos tintos	29	8.6. Vocabulario para la acidez	71
CAPÍTULO IV: FASE OLFATIVA	31	8.7. Vocabulario para lo amargo, los taninos y la astringencia	72
4.1. Los mensajes olfativos y la fisiología del olfato	32	8.8. Vocabulario para una plasticidad gustativa	74
4.2. Clasificación de los olores	34	CAPÍTULO IX: EL VOCABULARIO OLFATIVO	75
4.3. Sensaciones olorosas o aromáticas	36	9.1. Vocabulario para las cualidades olfativas	76
4.4. Aromas y bouquets	37	9.2. Intento de descripción de los olores	78
4.5. Los aromas primarios o aromas del viduño	39	9.3. Defectos olfativos de oxidación y de reducción	81
4.6. Los aromas secundarios o aromas de fermentación	40	CAPÍTULO X: LA FORMACIÓN DE LOS CATADORES	83
4.7. Los aromas terciarios o bouquets	41	10.1. La enseñanza de la cata	84
CAPÍTULO V: FASE GUSTATIVA	42	10.2. Temas imprescindibles en un curso de cata	85
5.1. El gusto y los sabores	43	10.3. Los diferentes tipos de cata	87
5.2. Sustancias sápidas del vino	45		
5.3. Astringencia y otras sensaciones	46	Referencias por orden alfabético	89
5.4. Persistencia gustativa y aromática	47		



*La literatura relacionada con el vino es casi infinita. Entre los libros publicados destaca **EL GUSTO DEL VINO**, escrito por **Émile Peynaud y Jacques Blouin**, que está considerado como “la Biblia del Vino”.*

*Esta obra prodigiosamente inteligente, llega de modo magistral a cumplir su fin: el de dar a conocer el vino con toda su realidad y con la riqueza de sus sutilezas. Imprescindible para lo a los aficionados deseosos de educar su paladar o su olfato, dos sentidos que la vida moderna ha olvidado en su formación cultural.*

*El libro está dirigido a todos los que, debido a su especialización, deben practicar la cata, ya sean del sector productivo, técnico, responsables de la reglamentación, de la comercialización o de la restauración. Por lo que se ha resumido en lo relativo a la cata y degustación, con el objetivo de conocer mejor el vino, apreciarlo y aprender a hablar de él.*



# Capítulo I

## CONSIDERACIONES GENERALES



- El bebedor es quien paga el vino, si hay malos vinos es porque hay malos bebedores.
- Decide pagar más por un vino cuando éste sea superior. Al final cada cual bebe el vino que se merece.
- Los vinos incitan a la sobriedad, por el contrario el alcoholismo es la sanción que se paga por el mal beber. Beber vino no es un placer solitario si no comunicativo, pocos placeres te hacen tan elocuente como cuando se comparte una copa de vino.
- Saber catar es la base de saber beber, ya que la cata enseña el dominio y el buen uso de nuestros sentidos. **El placer de las buenas cosas sigue siendo una cuestión de educación personal, podría decirse que es una filosofía de vida.**
- El vino no debe simplemente beberse, tragarse, sino saborearse y degustarse.
- Degustar será siempre ver, oler, saborear e identificar nuestras impresiones según los recuerdos acumulados.
- Y necesitamos palabras, sin ellas no podríamos describir nuestras sensaciones y por tanto nuestros órganos serían órganos analfabetos.
- **La palabra “gusto” no define sólo uno de los cinco sentidos, designa también la aptitud para apreciar las cosas hermosas y saber gozar de ellas. El gusto, sin duda, uno de los sentidos más importantes de la inteligencia.**

## Capítulo II

### LA CATA



## GENERALIDADES

- Huir de perífrasis no exentas de pedantería, alguna de ellas, además, incorrectas: análisis sensorial, metrología sensorial, examen organoléptico, etc..., así como del empleo de un vocabulario sofisticado.
- A la cata hay que llamarle simplemente cata.
- Todo se cata desde el momento mismo en que se acerca a nuestros sentidos: una obra de arte, la visión del mundo, una comida, un perfume, etc...
- En el caso de los vinos, se puede definir como “El acto por el cual procedemos a evaluar con la vista, el olfato y el gusto al beber un vino, siguiendo un método preestablecido”
- La cata forma parte del saber beber y precisamente, ese método en el que ordenan las impresiones en un acto voluntario y consciente es lo que lo separa del mero acto de consumo que es un acto instintivo.
- **La cata es el resultado de una codificación sensorial exquisita.** Para ser apreciado un vino requiere atención, incluso recogimiento y saber analizar aumenta el placer de catar diez veces más.
- La diferencia entre beber y catar está en con lo primero simplemente tragas, con lo segundo saboreas. Para beber el placer físico es suficiente, para catar hacen falta también inteligencia y preparación.
- La diferencia entre una bebida refrescante y el vino es que en oposición al sabor monótono de las primeras, en el vino se pueden encontrar una gama infinita de aromas y sabores naturales que va cambiando por momentos.
- ¿Para qué sirve la cata? Es sencillamente la base fundamental en todos los oficios del vino, es el eslabón que une entre sí a cada eslabón, desde su cultivo hasta que se sirve en la mesa. El viticultor, el bodeguero, el elaborador, el intermediario no tienen otro método más infalible de conocimiento y control de la calidad del vino. Al final de la cadena el verdadero aficionado es aquel que sabe catar el vino y hablar de él. Se aprecia mejor un vino del que se sabe reconocer su cualidad y decir porqué es bueno.
- Actualmente nadie duda ya que la cata es una rama de la enología, su ciencia tutelar. Puede considerarse como puerta de entrada a ésta. La enología tiene por objeto la mejora de los vinos y la cata es el veredicto final.



## CATA Y CATADORES

- Puesto que el vino está hecho para ser consumido, apreciado y disfrutado, la cata es, lógicamente, el acto que permite dar el juicio más válido sobre su calidad.
- Hace falta muy poco para que el consumo habitual de vino no se transforme en cata: un simple esfuerzo de atención, un estudio de las impresiones. Sin duda, lo más difícil, lo que no está al alcance de todos es la descripción de las sensaciones y la expresión de un juicio pertinente.
- La cata es a la vez un arte y una ciencia; así pues se puede aprender y se puede enseñar.
- El catador debe seguir un proceso:
  1. Adquirir unas nociones básicas con la ayuda de lecciones y de ejercicios programados.
  2. Catar regularmente bajo la dirección de catadores cualificados, esforzándose en expresar lo que siente y memorizar la mayor cantidad de impresiones.
  3. El maestro iniciador es fundamental, pero la comunicación entre profesor y alumno siempre será incompleta. El catador debe hacer un esfuerzo personal, atento y perseverante. A fin de cuentas estará siempre solo frente al vino y frente a sus propias sensaciones. No todo es comunicable, y una parte de los descubrimientos se deben hacer por cuenta propia.
- Para llegar a ser un buen catador es indispensable una nítida percepción de gustos y olores, así como una técnica de trabajo adecuada. Pero la mejor cualidad para el aprendizaje sigue siendo el interés que uno quiera empeñar en él.
- La mayoría de las personas tienen la suficiente sensibilidad olfativa y gustativa que se desarrollará directamente proporcional a la oportunidad de catar a menudo un gran número de vinos diferentes para poder diferenciarlos y memorizarlos.
- Lo paradójico de la cata es que tiende a ser un método objetivo empleando medios subjetivos. El vino es el objeto, el catador el sujeto y los sentidos los instrumentos de medida.
- El catador debe ser frío y preciso en su análisis gustativo, severo en sus veredictos y caluroso en su juicio.
- Entre las catas empírica (la que describe los caracteres organolépticos de los vinos con ayuda de un vocabulario preciso y abundante) y la estadística (que utiliza el sentido común cálculos matemáticos) hay una tercera en la que nos centraremos en **“el gusto del vino”** y a la que debemos tender los catadores y que tiene la más hermosa definición **“El encuentro de lo humano y el vino”** donde nos centraremos en encontrar una síntesis entre:
  1. Análisis y descripción de aromas olfativos.
  2. Evaluar el equilibrio de los sabores y a las nociones de volumen en boca.
- Este tipo de cata no necesita más de 140 términos para poder expresar todo lo que el vino nos transmite, pero antes de pasar al desarrollo de la cata hay que entender los mecanismos y mensajes de los sentidos.



## LOS MECANISMOS NEUROFISIOLÓGICOS DE LA CATA

- Es evidente que se puede catar sin conocer los mecanismos neurofisiológicos puestos en juego desde que nos acercamos la copa a la nariz y a los labios, pero tener un conocimiento un poco mejor el funcionamiento de los receptores del gusto, del olfato, el del sistema central de interpretación y todos los factores internos y externos ayuda a estar mejor preparado para que las sensaciones que recibimos sean puras.
- Hay que partir de la premisa “Pienso, luego existo”. Esto significa que la transmisión de una excitación de nuestros sentidos a través de sistema nervioso y el eco devuelto por el cerebro crean una red de continua información y de interpretaciones que son los signos de nuestra propia existencia y el sentimiento que de ella tenemos.
- Vivimos porque oímos, olemos, gustamos y tocamos.
- Todo lo que se encuentra en nuestra inteligencia viene de los sentidos.
- La cata pone en juego una serie de estímulos sensoriales que son los constituyentes sápidos y olorosos del vino, haciendo que una corriente de excitación pase por las neuronas de los nervios sensitivos hasta el cerebro. Este reflejo es una **SENSACIÓN**.
- Cada molécula tiene su propio modelo y corresponde a un tipo de receptor sensorial, creando la sensación correspondiente. Estamos hablando de **olores y sabores**.
- La síntesis de estas informaciones se realiza en la zona especializada del cerebro, en el centro olfativo o gustativo, que se va a esforzar en descifrarlos, comparándolos con las informaciones memorizadas en catas anteriores. Cuando hay un reconocimiento la **PERCEPCIÓN**, o sea, la interpretación se hace real.



## MECANISMOS DE NUESTROS SENTIDOS

- **UMBRAL DE SENSACIÓN.** Corresponde al valor mínimo de estímulos que da lugar a la aparición de una sensación *(por ejemplo: cantidad mínima de azúcar para detectar el sabor dulce).*
- **UMBRAL DE PERCEPCIÓN.** Cantidad mínima de producto reconocido e identificado. *(por ejemplo: el 18% de las personas son sensibles al medio gramo de azúcar por litro, pero no pueden identificar el sabor dulce más que por encima de uno o dos gramos).*
- **UMBRAL DIFERENCIAL.** Cantidad de estímulo que es necesario añadir a una cantidad ya existente y perceptible para reconocer una diferencia. *(por ejemplo: el sabor dulce producido por 20 gramos de azúcar por litro; se compara con soluciones que contienen 21, 22, 23... gramos, por tanto, con una concentración de un 5, 10, 15 por 100, y se anota a partir de qué momento el catador percibe la diferencial sensorial, su umbral).*

## MEDIDA DE LOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS Y SENTIDOS UTILIZADOS

- Los caracteres o propiedades organolépticas de una sustancia, de un alimento, de una bebida, son los caracteres percibidos por los órganos de los sentidos.
- Como hemos visto, para que un carácter organoléptico sea percibido tienen que darse unas condiciones precisas.
- En la primera fase de la cata, mediante el análisis y observación en la cata, medimos las propiedades organolépticas del vino.
- En la segunda fase emitimos un juicio personal de calidad.
- En la cata intervienen varios de nuestros sentidos. Las principales sensaciones proceden de estímulos sensoriales, visuales, olfativos y gustativos.
- La nariz participa más que la lengua en esas impresiones que habitualmente llamamos gusto, ya que los aromas detectados olfativamente, cuando el vino se introduce en la boca, el calor de ésta, los movimientos de las mejillas, la ligera aspiración de aire al respirar, llevan a la nariz sustancias volátiles que constituyen el aroma o **bouquet** de un vino. Incluso al tragarlo se expulsan vapores por la nariz y una vez tragado, se siente el olor del vino que impregnaba la boca. A esto se le llama **persistencia aromática**.
- Es sorprendente las pocas sensaciones que se sienten con la nariz tapada o cuando se está resfriado. Acostumbramos a decir que se ha perdido el gusto, cuando en realidad se ha perdido el olfato.
- Estas observaciones demuestran que el olfato es el órgano receptivo principal en la cata.
- El **FLAVOR** es el conjunto de sensaciones percibidas por la nariz o en la boca durante la cata.

Sentidos utilizados en la cata				
Órganos	Sentidos y Sensaciones	Caracteres percibidos		
Ojo	Visión Sensaciones visuales	Color, limpidez, fluidez, efervescencia	Aspecto	Flavor
Nariz	Olfato (Vía nasal directa) Sensaciones olfativas	Aroma, bouquet	Olor	
Boca	Olfato (Vía retronasal) Sensaciones olfativas	Aroma de boca	Gusto	
	Gusto Sensaciones gustativas	Sabor o gusto propiamente dicho		
	Reacción de las mucosas Sensibilidad química	Astringencia, causticidad, burbujeo	Tacto	
	Sensibilidad térmica	Temperatura		

## LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

- El aprendizaje en los seres humanos empieza a través de las sensaciones y de la adquisición de las percepciones; antes incluso de la conciencia y del recuerdo.
- Lo primero que aprendemos es lo que es agradable y lo que es desagradable.
- La infancia es primordial para la evolución de nuestros sentidos. Cada uno de los mismos requiere una iniciación, una educación y, más tarde, un aprendizaje.
- La capacidad de nuestros sentidos es increíblemente variado en las personas, pero en todas siempre se puede mejorar. Y esto es válido para la cata. Con independencia que, sin aprendizaje, de manera natural, a la mayoría el vino le huele a vino, sin poder especificar nada más, un reducido grupo será capaz de distinguir un bouquet agradable y alguno de ellos identificará un bouquet complejo, a base de fruta madura y taninos evolucionados, marcado por el roble con matices olorosos que recuerdan a vainilla y a especias. Seguramente éstos últimos han tenido la oportunidad de educar el gusto y el olfato.
- En realidad, **no se puede apreciar nada sin una cultura adecuada.**
- **La educación debe ser simultánea en desarrollar los sentidos y en la capacidad de juzgar.**
- Por desgracia, el exceso de información que recibimos continuamente (exceso de ruidos, de olores y de gustos han hecho que perdamos la curiosidad y la aptitud de percibir reacciones emocionales a través de ellos. Nos hemos acostumbrado a ser MEDIOCRETES.
- La pereza de los sentidos desemboca en la uniformidad, en la neutralidad y en lo insípido de los alimentos.
- La cata de vino es una buena escuela contra la degradación de nuestros sentidos, es un extraordinario medio de educación de nuestros sentidos.
- El catador entrenado mantiene los sentidos alerta y permite una mayor percepción de las cosas. Siempre está al acecho de un efluvi desconocido, preparado para descubrir un sabor extraño. La mera sensación es ya un placer, un culto, una manía. El hecho de pensar en el vino, la apetencia que siente le produce un verdadero placer psicofísico.
- **El éxito de un análisis gustativo delicado**, la identificación de un olor buscado largo tiempo, **van acompañados**, como cualquier descubrimiento, **de una gran satisfacción intelectual.**

## LA ATENCIÓN Y LA FUNCIÓN DE LA MEMORIA

- Cuando participes en una cata, no observes la botella, ni la etiqueta, ni el entorno; sumérgete en ti mismo para ver como nacen tus sensaciones y como se forman tus impresiones.
- Cierra los ojos y mira con la nariz, con la lengua, con el paladar. Es la forma más segura de evitar los errores provocados por el **condicionamiento** y la **autosugestión**, los **dos mayores obstáculos con que tropieza el catador**.
- Hay que realizar la cata concentrados, sin distracciones. Si es necesario fija la atención en un punto dado y concéntrate en tener el olfato y el gusto totalmente disponibles.
- Para descubrir algo es necesario tener la mente en estado de alerta, pendientes de lo inesperado.
- **Solo reconocemos lo que sabemos nombrar** y para que la sensación tenga un nombre es necesario que éste se haya registrado en la memoria. Si no prestamos atención a nuestras sensaciones, no las percibimos, no las registramos, no las reconocemos y por tanto NO HEMOS APRENDIDO NADA.
- El catador tiene que realizar un ejercicio de introspección, tiene que observarse a sí mismo al catar, tiene que trabajar con sus recuerdos y unir éstos a las sensaciones que se le van produciendo. De esta manera quedarán éstas fijadas a su memoria. Poco a poco creará automatismos, su memoria se volverá más reflexiva y tendrá más capacidad de analizar sus impresiones.
- A medida que vayamos fijando sensaciones, sabremos nombrarlas y poco a poco iremos creando nuestras normas de referencia para futuras catas.
- Recordamos bien lo que conocemos bien, de ahí la importancia del aprendizaje, de un entrenamiento, para que el catador tenga siempre en la memoria el mayor número de recuerdos sensoriales diferenciados.
- La cata es una especie de lectura y los vinos son los textos. Los signos que permiten leer los vinos son los múltiples sabores y olores. Por eso hay que aprenderse de memoria los ideogramas de la acidez, del azucarado, del alcoholizado, de los taninos y de todos los olores y sabores que seamos capaces de guardar en nuestra memoria.
- Así pues **catar es el arte de utilizar nuestra memoria y de jugar con nuestros recuerdos**.



## Capítulo III

### FASE VISUAL



## EL OJO, ÓRGANO DE LA VISIÓN

- Ante una copa de vino, el ojo funciona como una cámara fotográfica. Se dirige al objeto, lo encuadra, lo enfoca, se aproxima o se aleja y juega con su luz.
- La vista es un sentido rápido, instantáneo, dinámico, que produce una sensación de realismo, de seguridad, al contrario que las impresiones provocadas por el olfato y el gusto, que son fugaces, progresivas, evolutivas, fluctuantes, inciertas y confusas.
- Un vino parece color rojo (tinto) porque absorbe más las radiaciones correspondientes a otros colores que las que dan lugar a otros colores que las dan lugar al rojo; es decir, deja pasar radiaciones rojas hasta nuestro ojo.
- Un vino blanco parece amarillo porque absorbe las radiaciones azules y violetas y no frena las amarillas.
- Por tanto, se puede definir el color de un vino por la forma en que absorbe, es decir, apaga, las radiaciones de las distintas longitudes de onda. Es lo que se llama un espectro de absorción.

## COMO CONDICIONA LA VISTA AL CATADOR

- La vista es, sin duda, el primer sentido implicado en la cata.
- Las sensaciones visuales se refieren fundamentalmente a:
  - Limpidez o transparencia (enturbiamiento, brillantez).
  - Color (intensidad, matiz)
- La apariencia externa del vino facilita además otros tipos de información sobre el mismo como la fluidez o el desprendimiento de gas carbónico.
- El color informa sobre:
  - Cuerpo
  - Edad
  - Estado del vino
- La intensidad de coloración no es realmente un criterio de calidad, pero nos preconiza algo de lo que será su *estructura, volumen* y su *sabor final* en boca.
- Color y taninos van generalmente muy unidos en los vinos tintos.
  - Si el color es fuerte, profundo, y si el vino es apenas traslucido, hay muchas probabilidades de que sea al mismo tiempo fuerte, recio y rico en sensaciones tánicas.
  - Si su color es débil, el vino será seguramente ligero de cuerpo y corto en boca, lo que no significa que sea agradable, suave y tenga “bouquet”.
- El matiz o tono indica el grado de evolución del vino. No es criterio relacionado con la calidad, sino con la edad.
  - El vino joven tiene un tono vivo, púrpura o rubí en el caso de los tintos, debido a los antocianos de la uva
  - Cuando el vino envejece, el matiz se atenúa poco a poco y vira hacia tonos del ladrillo, de la teja. Se debe a que los taninos, al condensarse, van tomando poco a poco este color ocre.
  - Existe un paralelismo y debe haber una armonía entre la evolución del color y la del gusto; un color ladrillo en un vino debe estar en consonancia con un “bouquet” desarrollado y con un paladar suavizado por el envejecimiento.
- El color debe ser limpio, un aspecto apagado generalmente oculta algún defecto.
  - Vinos jóvenes demasiado violáceos suelen ser ácidos, pesados y bastos.
  - Vinos viejos demasiado ocreos están oxidados o evolucionados.

- Catar sin ver dificulta la cata y conduce a la confusión. Es muy fácil confundir un blanco seco, poco ácido, un rosado y un tinto poco tánico. Para ver hasta qué punto pueden influir la vista en la cata se recomienda hacer una cata a ciegas con vinos corrientes, seis tintos y dos blancos. Si el catador distingue, sin verlos, los dos vinos blancos, se considera que ha tenido mucha suerte e incluso mucho mérito.
- La expresión “beber con los ojos” indica el arranque de la imaginación y la preparación al placer.
- En la cata, saber utilizar la vista es a la vez desconfiar. Sin duda, el arte de catar es en cierta forma el arte de observar



## EL ASPECTO FÍSICO DEL VINO

- El examen visual empieza cuando se vierte el vino en la copa. Tiene su forma propia de caer, con sonido líquido especial. Con el aire que arrastra en su caída forma una emulsión más fina que la del agua que se traduce en una espuma. Las burbujas que la forman estará coloreada en los vinos jóvenes y será incolora en los viejos.
- El examen de la superficie se efectúa por encima de la copa, aun mejor si está iluminada desde el interior, debería ser siempre puro, limpio y brillante.
- El desprendimiento de gas carbónico del vino espumoso en la copa es en sí mismo un espectáculo. La finura y persistencia de las burbujas desde que salen hasta la desaparición de la corona nos servirá para juzgar la calidad de los mismos.
- También observaremos al mover la copa, asciende una película líquida que forma gotas que luego descienden en columnas irregulares. Este peculiar goteo es llamado “lágrimas”; se dice que el vino llora.
  - Cuanto más elevada es la concentración en alcohol, más abundantes son las lágrimas
  - Por el contrario no está demostrado que se deban a la glicerina. Es una leyenda mantenida en el tiempo que no tiene ningún fundamento.

## LIMPIDEZ Y TRANSPARENCIA

- El vino nace turbio y revuelto de la cuba de fermentación, arrastrando a una masa de elementos extraños:
  - Residuos de tejidos de uvas prensadas
  - Restos de microorganismos que han producido las transformaciones del mosto en vino.
  - Estos desechos de elaboración no forman parte del vino y formaran las lías, que deberán ser eliminadas.
- El vino joven, al reposar en recipientes de conservación tiende a clarificarse, pero no del todo. Habrá que utilizar procedimientos de clarificación y filtrado para quitar las impurezas y dotar al vino de la hermosa transparencia.
- La limpidez se mide. El ojo tiene una buena noción de la misma cuando el vino recibe luz suficiente y bien dirigida. Pero las medidas rigurosas se hacen con un nefelómetro, que mide la penetración y dispersión de un rayo luminoso en el vino.
- La limpidez de un vino se define como su ausencia de enturbiamiento, es decir, de partículas en suspensión.
- Aunque en el diccionario de la RAE, limpidez, transparencia y brillantez son sinónimos, no pasa lo mismo con esos términos aplicados al vino. Para los vinos blancos la transparencia y limpidez van a la par, pero no así en los vinos tintos, donde un vino límpido puede no ser transparente, según la intensidad de su color o por su tonalidad. Lo que si tiene en todos los casos un vino límpido es brillantez, chispa, verdaderamente irradia luz.
- **Un vino turbio NUNCA se cata.** Un vino turbio es siempre debido a una anomalía, ha ocurrido un accidente o ha tenido una evolución anormal. Por otra parte las partículas de un vino turbio interfieren desfavorablemente de manera directa en el sentido gustativo. Las cualidades organolépticas están ocultas por una pantalla de impurezas en suspensión, y éstas falsean el sabor. Un vino turbio parece rugoso en boca y sin armonía.
- **No hay que confundir un vino turbio producido partículas en suspensión que un vino límpido pero con sedimentos.** En este caso lo que hay que hacer es aislar esos sedimentos para que no acaben en la copa y por tanto en la boca.
- Los vinos tintos viejos son un ejemplo claro ejemplo. En estos vinos se produce por la formación lenta de un sedimento pesado de tanino coloreado. Es un proceso normal de envejecimiento, después de seis o diez años de conservación en botellas. No se puede evitar que un gran reserva de Rioja, los grandes Borgoñas o los “vintages” de Oporto acumulen estos sedimentos.
- Servir estos vinos sin precaución, con depósitos en suspensión, sería estropear la mejor de las añadas, sería un poco como si, antes de beberlo, revolvemos la taza de un café turco. El reposo en posición de pie es necesario antes de abrir una vieja botella. La DECANTACIÓN, en este casos, no es solamente un esnobismo o un capricho del sumiller, sino una obligación con la que se depura el vino y se eliminan los posos.
- En el cuadro siguiente se reproduce los objetivos más habituales que se aplican al estado de limpidez o de enturbiamiento:

Resaltado en amarillo las más usuales y recomendables

LIMPIDEZ	ENTURBAMIENTO		
Brillante	Apagado	Manchado	Quebrado
Claro	Borroso	Mate	Revuelto
Cristalino	Cargado	Nebuloso	Sospechoso
Fino	Cenagoso	Nuboso	Sucio
Límpido	Deslustrado	Opaco	Tosco
Luminoso	Ensuciado	Opalescente	Turbio
Limpio	Fangoso	Opalino	Velado
Transparente	Lactescente	Polvoriento	
	Lechoso	Plomizo	

## TÉRMINOS EMPLEADOS PARA HABLAR DEL COLOR

- El color depende en gran parte de los viñedos, de los procesos de elaboración y de la edad.
- Las primeras palabras del catador es para hablar del color. Existen muchos términos, en función del tipo de catador. El catador profesional utilizará unos términos más técnicos y concretos, el catador aficionado utiliza un vocabulario más original y extenso, pero también más vago. Es más literario, más creativo y más evocador. El vino siempre ha hecho buena pareja con los poetas.
- El color de un vino se define por su:
  - Intensidad
  - Vivacidad
  - Matices
- La INTENSIDAD se expresa mediante epítetos sencillos: *Pálido, Ligero, Claro, Débil* o bien *Fuerte, Oscuro, Intenso, Denso*.
- Un vino tiene color suficiente o insuficiente en función de las normas de su tipo:
  - Un vino anémico es pálido.
  - Un vino cubierto presenta un buen color oscuro.
  - Un vino espeso es un vino muy coloreado y muy cargado en boca.
  - Tintoreros son vinos fuertemente coloreados.
  - Un vino negro es el procedente de mosto cocido hasta la caramelización o “arrope”, como por ejemplo el Pedro Ximénez o el Málaga.
- La VIVACIDAD está ligada al brillo y a ciertos reflejos de los vinos cuando se les ilumina.
  - Reflejos verdes en vinos blancos jóvenes.
  - Reflejos verduscos sobre fondo ambarino de los vinos licorosos muy viejos.
  - Reflejos anaranjados o pardos en vinos tintos de gran reserva
- La vivacidad es una cualidad del color que no sólo está en relación con la limpidez. Un vino puede ser límpido y tener un color apagado.



EXPRESIONES APLICADAS A LA VIVACIDAD SEGÚN CUALIDADES Y DEFECTOS	
Ajado	Luminoso
Apagado	Mate
Centelleante	Muerto
Dudoso	Nítido
Extinguido	Pasado
Franco	Resplandesciente
Fresco	Tornasolado
Indeciso	Vivo

Resaltado en amarillo las más usuales y recomendables

- Dentro de la vivacidad se encuadran las IRISACIONES visibles cuando se agita un vino joven en la copa. Son características de enturbiamiento microbiano o están causadas por finas precipitaciones cristalinas de tartratos en forma de laminillas.
- El TONO de un vino se define de muchas maneras, las que más importan al catador aficionado son:
  - Por la impresión empírica del catador, personal pero sujeta a errores subjetivos.
  - Por comparación con un patrón de medidas coloreadas. El más conocido es los de la gama Chevreul. Este químico consiguió todos los colores en 72 gamas, representadas cada una de ellas en 20 tonos diferentes.



- Para los vinos TINTOS, según las referencias anteriores nos encontramos con 10 colores completos que van del vino tinto joven a uno más viejo.

COLORES QUE VAN DESDE UN TINTO JOVEN A UNO VIEJO	
1	Violeta rojo
2	Amaranto
3	Grosella
4	Carmesí
5	Rubí, Granate
6	Cereza
7	Cereza, Cártamo
8	Amapola
9	Fuego
10	Escarlata, Rojo dorado

Los seis primeros corresponden al color Violeta Rojo

Los cuatro siguientes al color Rojo

## COLOR DE LOS VINOS BLANCOS

- El color de los vinos blancos permite mostrar la gama de los amarillos y de los oros.
- Se utilizará AMARILLO si, con una limpidez correcta, el vino no refleja la luz ni irradia destellos. Entre los vinos blancos se encuentran casi todos los tonos de amarillos.
- Se utilizará el término ORO si su aspecto es muy brillante y rico en reflejos y matices de ese metal.
- Realmente no se sabe a ciencia cierta que sustancias son las causantes de la coloración de los vinos blancos. Se le atribuyen a flavonas, pigmentos amarillos de flores existentes en las pieles de las uvas, glucósidos (sus moléculas contienen azúcar), keamferol o quercitina (pigmentos vegetales presentes en la uva). Pero las técnicas de preparación de los vinos blancos no conllevan maceración de las partes sólidas del racimo, con lo cual no se explica muy bien el color de estos vinos.
- El color evoluciona. El envejecimiento al abrigo del aire en un medio reductor hace que se vuelvan dorados. El contacto con el aire colorea los taninos de los vinos blancos y los oscurece, primero a tonos pardos y después al marrón.
- Los vinos quebrados al aire toman un color chocolate o café con leche y no se pueden beber.
- Los vinos licorosos se vuelven ámbar y los espirituosos, como el madeira color caoba.
- Se dice que un vino blanco está manchado cuando tiene un defecto; ha recibido accidentalmente rastros de materias colorantes de uvas o de vino tinto.

TERMINOS UTILIZADOS PARA DEFINIR EL COLOR DE VINOS BLANCOS		
Incoloro	Oro pálido	Castaño
Blanco	Oro verde	Agua de castañas
Amarillo pálido	Oro fino	Madera
Amarillo verdoso	Oro viejo	Maderizado pardo
Amarillo canario	Oro rojo	Ámbar
Amarillo limón	Dorado	Anteado
Amarillo paja	Roux	Cobrizo
Pajizo	Rojizo	Pardo
Amarillo dorado	Hoja seca	Pardusco
Amarillento	Bistre (Humo)	Caoba
Junquillo		Caramelo
Topacio		Manchado

Resaltado en amarillo las más usuales y recomendables

## COLOR DE VINOS ROSADOS

- El rosado desgrana la letanía de los colores intermedios entre los amarillos y los rojos.
- El vino gris es un vino rosado apenas coloreado.
- El color achampañado es el de los vinos elaborados en blanco con uvas tintas cuando son muy jóvenes; el ligero fondo rosado se atenúa o desaparece con la clasificación, en la segunda fermentación y con el envejecimiento.
- Los vinos rosados jóvenes obtenidos por vinificación en blanco tienen de 10 a 50 miligramos de antocianos (pigmentos rojos de la uva) por litro.
- Los **rosados de corta maceración (claretes)** tienen más de 50 miligramos. Por encima de los 100 miligramos por litro, el color se aproxima al de ciertos tintos ligeros.
- El color del rosado depende mucho de las variedades:
  - Gamay ----- Tonos cereza.
  - Cabernet----- Tonos frambuesa que recuerdan el color rosado de las ciruelas en flor.
  - Garnacha----- Tonos más oscuros, hacia el malva.
- El envejecimiento acentúa el matiz albaricoque maduro, después naranja oscuro hasta alcanzar el color característico llamado “piel de cebolla”

TÉRMINOS UTILIZADOS PARA DEFINIR EL COLOR DE VINOS ROSADOS	
Gris	Rosa amarillo
Champán	Rosa anaranjado
Rosado	Rosáceo
Clarete	Rojizo
Rosa violeta	Albaricoque
Rosa franco	Piel de cebolla
Rosa peonía	Anaranjado
Rosa cereza	Salmón
Rosa frambuesa	
Rosa carmín	

Resaltado en amarillo las más usuales y recomendables



## COLOR DE LOS VINOS TINTOS

- Entre los vinos tintos se encuentran toda la gama de los rojos.
- Los antocianos que colorean de diferentes rojos a la fruta, entre ellos a la uva, y algunos pétalos de flores, pertenecen a la misma familia.
- El tono que los antocianos dan a los vinos jóvenes está en función de la reacción ácida de los mismos. Una acidez fuerte, y por tanto un PH relativamente bajo dan vivacidad al color rojo del vino nuevo; inversamente un acidez débil, y por tanto un PH más elevado, le hacen perder viveza y brillo y el color vira a tonos purpúreos.
- Los taninos se unen a los antocianos y se colorean al envejecer, aportan un fondo color más ladrillo y una pátina más oscura; su influencia domina en los vinos viejos. Se dice de ellos que son de color teja o aladrillado.
- Los vinos centenarios tienen un color de madera vieja encerada.
- El color rubí es rojo oscuro, aunque algunas veces podemos encontrar un rubí violáceo, incluso rosa.
- El color bermejo se aplica tanto a vinos blancos como tintos. Es un dorado de tono cálido e incluso un rojo sostenido.
- El color de las lías del vino se acerca al violáceo.
- El color ojo de perdiz induce a mucha confusión, en realidad se refiere a un clarete muy brillante.
- Los Oportos tienen su propio vocabulario internacional:
  - Pale White o Branco pálido cuando son jóvenes.
  - Golden White o Branco dorado cuando tienen varios años.
  - Full o Retinto son los Oportos tintos jóvenes.
  - Ruby, cuando tienen ocho o diez años.
  - Tawny o Alourado a los quince o veinticinco años
  - Light Tawny o Alourado claro a los Oportos muy viejos.



TÉRMINOS UTILIZADOS PARA DEFINIR EL COLOR DE VINOS TINTOS		
Rojo (claro, oscuro)	Rojo marrón	Negro
Rojizo	Carmín	Negruzco
Rojo franco	Rubí	Teja
Rojo violeta	Rubí quemado	Pajizo
Rojo amapola	Granate	Ojo de perdiz
Rojo cereza	Cardenalicio	Marrón
Rojo picota	Bermejo	Ocre
Rojo grosella	Bermellón	Café
Rojo sangre	Púrpura	
Rojo fuego	Violeta	
Rojo ladrillo	Violáceo	
Rojo anaranjado	Azul	
Rojo amarillento	Azulado	

Resaltado en amarillo las más usuales y recomendables



## Capítulo IV

### FASE OLFATIVA



## LOS MENSAJES OLFATIVOS Y LA FISIOLÓGÍA DEL OLFATO

- La NARIZ y la LENGUA perciben ciertas propiedades de los elementos y compuestos químicos con los que entran en contacto. Por esta razón a **los sentidos del olfato y del gusto se le llama sentidos químicos**.
- Vivimos en un mundo de moléculas; formadas por células, que son asociaciones organizadas de moléculas, las consumimos y vivimos de ellas. Nuestros **sentidos del gusto y del olfato**, colocados sobre las vías de penetración en el organismo, **son clasificadores de moléculas**.
- El olfato reconoce y clasifica los productos volátiles de las moléculas difundidas en el aire, claro está siempre que estén dotadas de olor.
- La lengua, donde están repartidos los órganos del gusto, identifica otras moléculas no volátiles, a condición que sean solubles en la saliva y estén dotadas de sabor.
- El olfato es un sentido de alerta y un sentido de placer.
  - Hace enseguida la selección entre lo agradable y desagradable.
  - Reacciona poniéndonos en alerta contra olores repulsivos. “Las sustancias nocivas son casi siempre malolientes”.
  - Al contrario, ante olores agradables sentimos emoción y encanto.
- Existe ciertamente una sensualidad olfativa, que hace desencadenar la salivación, el hambre o el deseo sexual.
- El órgano del olfato se encuentra en la parte superior de la nariz, encima de las fosas nasales. La nariz y las fosas nasales no son propiamente órganos de la olfacción, su misión es filtrar, humidificar y calentar el aire que se llega al aparato olfativo.
- Sin embargo **la nariz es el símbolo del olfato**. Se dice que un catador “tiene nariz” cuando tiene un olfato muy sensible, al igual que decimos que un vino “tiene nariz” cuando desprende un olor de intensidad apreciable.
- También en la boca se detectan aromas a través de la vía retranasal, de la que se hablará más adelante.
- La mucosa pituitaria es muy sensible a los vapores irritantes, de ahí que el ácido sulfuroso de los vinos sulfitados en exceso nos haga incluso estornudar, como acto reflejo para expulsar el elemento perturbador. Igual pasa con el gas carbónico, el alcohol, ciertos esteres, el cloro y algunas sustancias volátiles.
- El umbral de detección varía mucho de unas sustancias a otras, que son las que provocan los olores. Al igual que en los catadores hay diferencias olfativas muy grandes. No es extraño encontrar grupos de individuos sensibles o insensibles a tal o cual olor. Lo que está claro es que estas sensibilidades pueden ser atenuadas o desarrolladas con el hábito y el entrenamiento.
- Hay dos vías de acceso posibles a la mucosa olfativa:
  - **Vía nasal directa**

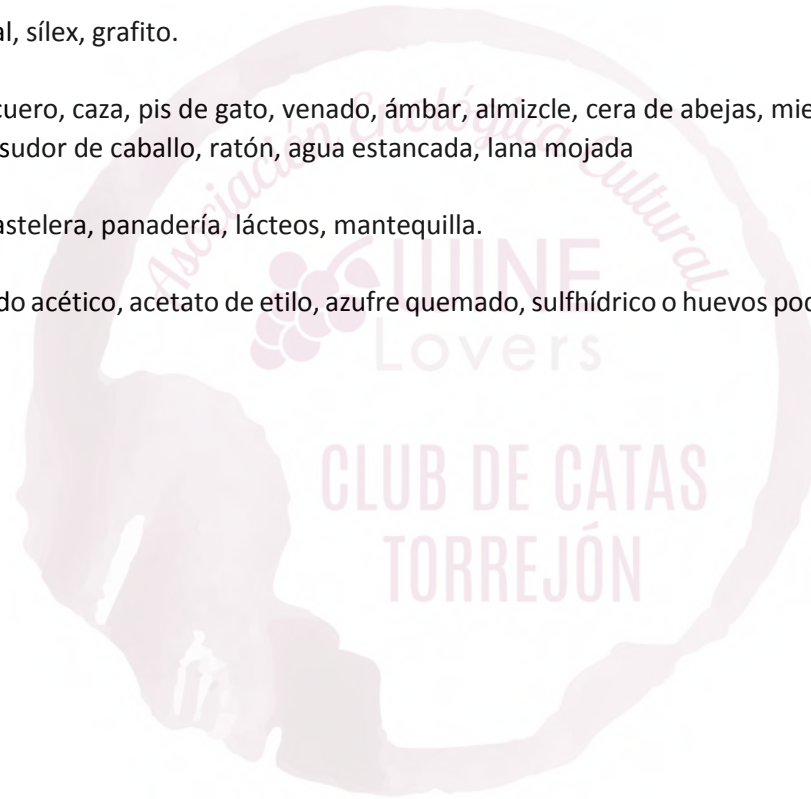
- Mediante la aspiración por la nariz.
- Depende de la riqueza de vapores aromáticos que hay en la atmósfera en contacto con la superficie del vino, así como la fuerza de la inspiración.
- La forma de la copa y la técnica utilizada por el catador permiten mejorar esa sensibilidad.
- **Vía retranasal**
  - Es la aspiración que se hace en el pasadizo interno desde la cavidad bucal a las fosas nasales.
  - El calentamiento del vino, su reparto por la boca, gracias a la movilidad de la lengua y de las mejillas, acentúan el desprendimiento de aromas.
  - En el momento de tragar, el movimiento de la faringe, tiende a crear una ligera sobrepresión interna que empuja hacia la nariz los vapores que llenan la boca.
  - Se conoce como “aroma de boca”.
- No se conoce bien la relación entre estructura química y sensación aromática. Cada sustancia aromática excita específicamente a varios millones de células olfativas que son descifrados por el bulbo olfativo, que actúa como un verdadero ordenador.



## CLASIFICACIÓN DE LOS OLORES

- **La sensibilidad del olfato es diez mil veces mayor que la del gusto.** Sin embargo el ser humano está lejos de tener la aptitud olfativa que tienen otros mamíferos. Según una hipótesis etnológica el hombre habría perdido la sensación olfativa con la adquisición de la postura erguida, en beneficio de la vista y el oído.
- El olfato es un sentido muy variado. Se conocen varios miles de sustancias que tienen olor. El entrenamiento es lo que confiere a la nariz de los perfumistas y de los catadores esa hipersensibilidad de detectores que les hace catalogar varios centenares de olores diferentes.
- Los olores son pues más complejos que los sabores. La prueba de ello es que sabores fundamentales hay solamente cuatro, mientras que los olores son la resultante de un número considerable de sensaciones elementales.
- A lo largo de la historia son multitud los intentos de clasificar los olores. En el mundo del vino, la definición o explicación de los aromas percibidos y recibidos es bastante complicada de realizar, por lo que ya se ha comentado de que el sentido del olfato no se encuentra muy desarrollado en los seres humanos, por lo que generalmente se acude a compararlos con olores cotidianos o más conocidos como descriptores aromáticos:
  - Aromas florales:
    - Flores blancas: azahar, jazmín, acacia, narciso, manzanilla, tilo.
    - Flores rojas: rosa, pelargonio, clavel, madreselva, peonía.
    - Flores azules: lavanda, violeta, lila, retama.
  - Aromas frutales:
    - Frutos rojos: mora, grosella, fresa, frambuesa, arándano, cassis, cereza.
    - Frutos blancos: manzana, pera, membrillo
    - Frutos tropicales: plátano, melón, piña, maracuyá, coco, mango, moscatel, lichi.
    - Frutos cítricos: naranja, limón, pomelo, lima, mandarina, cortezas cítricas.
    - Frutos de hueso: albaricoque, ciruela, cereza, melocotón, ciruela.
  - Aromas vegetales:
    - Aromas positivos: heno, helecho, geranio, manzanilla, té, boj, brezo, madreselva, pimienta, sotobosque, humus, trufa.
    - Aromas negativos: moho, geranio, aceituna o alpechín, hoja o pámpano, champiñón, humedad, espárrago, alcachofa, coliflor, ajo.
  - Aromas de frutos secos:
    - Uva pasa, higo, avellana, almendra, nuez, castaña, fruta confitada...
  - Aromas de especias y hierbas aromáticas:

- Aromas especiados: hoja de tabaco, vainilla, clavo, canela, anís, pimienta, cacao, sándalo, té, cedro, regaliz, jengibre, nuez moscada, curry, azafrán, quina.
- Hierbas aromáticas: tomillo, retama, romero, laurel, albahaca, estragón, orégano, manzanilla, hinojo.
- Aromas balsámicos
  - Pino, aguarrás, resina, eucalipto, ginebra, menta.
- Aromas empirreumáticos:
  - Alquitrán, queroseno, petróleo, humo, cerosota, tostado, café, cacao, pan tostado, caramelo, goma, regaliz.
- Aromas minerales:
  - Tiza, yodo, pedernal, sílex, grafito.
- Aromas animales:
  - Aromas positivos: cuero, caza, pis de gato, venado, ámbar, almizcle, cera de abejas, miel, zorro.
  - Aromas negativos: sudor de caballo, ratón, agua estancada, lana mojada
- Aromas microbiológicos:
  - Levadura, crema pastelera, panadería, lácteos, mantequilla.
- Aromas químicos:
  - Alcohol, etanol, ácido acético, acetato de etilo, azufre quemado, sulfhídrico o huevos podridos, mercaptanos, caucho, corcho húmedo, metálico.



## SUSTANCIAS OLOROSAS O AROMÁTICAS

- El vino contiene numerosas sustancias volátiles capaces de evaporarse. Se les llama **olorosas** u **odíferas**. Representan en su mayor parte lo atractivo o desagradable de un vino, por eso decimos que un buen vino es aquel que posee un olor agradable, que “olemos con placer”,
- Los grandes vinos se caracterizan por la intensidad y por la delicadeza de su olor, lo que se llama la **finura**, unidas a una complejidad y originalidad que constituyen su **personalidad**.
- Para detectar un aroma es necesario que sea volátil. Con el alcohol se evaporan primero los olores más volátiles, los más etéreos (aromas primarios) Después poco a poco, al disminuir el volumen en el fondo de la copa, se van liberando los olores más pesados (aromas secundarios y terciarios). Cuando la copa se vacía, permanece durante mucho tiempo el olor de las fracciones menos volátiles, pesadas moléculas de ésteres y de rancia madera (aromas terciarios).

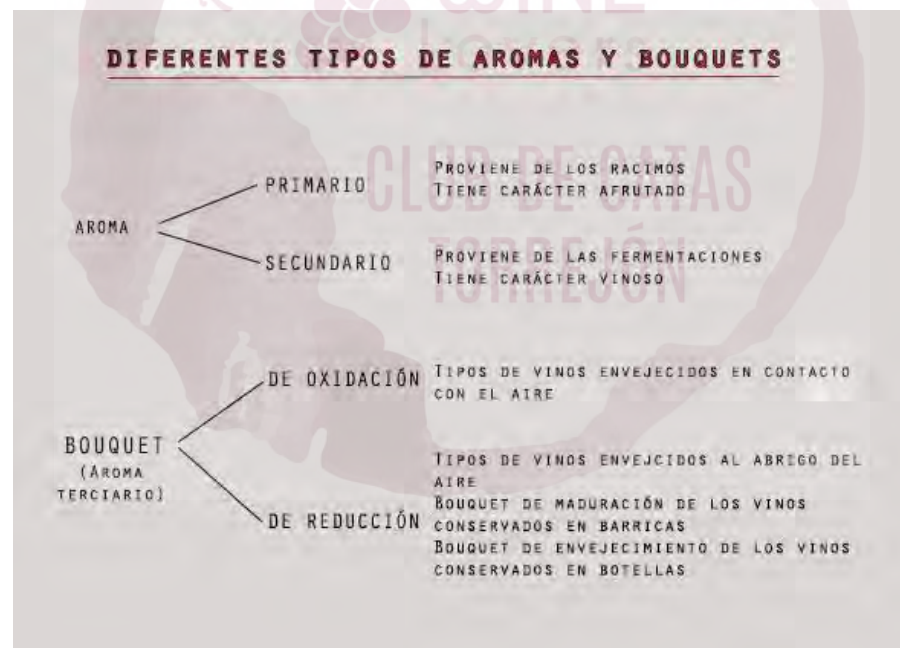




## AROMAS Y BOUQUETS

- Los términos “perfume”, “olor”, pero sobre todo “aroma” y “bouquet” designan el olor agradable, más o menos intenso y más o menos complejo. Existiendo a veces confusión en cuanto a su significado.
- Se llama **AROMA** al conjunto de principios aromáticos de los vinos jóvenes.
- Se distinguen tres tipos de aromas:
  - **PRIMARIO:**
    - Aroma original que existe ya en el racimo o en el mosto y que se extrae de las pieles de los racimos tintos.
    - Es el aroma del fruto, el “afrutado” característico del viduño, del clon (es decir, de su raza, de su variedad), que puede variar de intensidad y de figura según el pago, la cosecha, el grado de maduración del racimo o la carga en fruto de la viña.
    - Cabernets, Pinot, Sauvignon y Muscat son realmente notables por la naturaleza y la intensidad de su aroma primario.
  - **SECUNDARIO:**
    - Es el que aparece durante la fermentación.
    - Es ese olor vinoso intenso que se desarrolla por la acción de las levaduras y cuya volatilidad llena las bodegas durante la vendimia.
    - Posteriormente las transformaciones bacterianas útiles afinan estos aromas de fermentación, aportando elementos suplementarios más sutiles.
    - El olor del vino joven es finalmente una mezcla de aromas de viduños primarios y de aromas de fermentación secundarios.
  - **TERCIARIO:**
    - Son los que se forman durante la maduración y el envejecimiento de los vinos (aromas de crianza), antes en barriles (fase de oxidación lenta) y luego en una botella a espacio reducido, o sea en ausencia de oxígeno
    - A esa mezcla de perfumes complejos que exhala el vino viejo se les denomina **BOUQUET**.
- Hay dos tipos de BOUQUET:
  - **BOUQUET DE OXIDACIÓN.**
    - Es el típico de los vinos que se oxidan (al conservarse en barricas sin llenar completamente o sea en contacto con el aire (muy alto contenido de alcohol).
    - Los vinos adquieren un tinte ámbar y desarrollan un bouquet de oxidación que recuerda los aromas de frutos secos, de membrillo, de marsala, de la manzana, de orujo envejecido que caracteriza los vinos dulces naturales, el Oporto, el Madeira y el Vin Santo.
    - Es un aroma resistente al aire, donde predominan sustancias de tipo aldehídica.

- El bouquet de oxidación es el más amplio, fino, complejo y específico (se puede decir que cada vino tiene el suyo con algunas, más evidentes notas comunes) de algunos grandes vinos tintos para el envejecimiento y de algunos vinos blancos muy maduros
- **BOUQUET DE REDUCCIÓN:**
  - Más frecuente que el anterior, es el aroma propio de los vinos que no están en contacto con el aire durante su proceso de envejecimiento (principalmente en botella).
  - Las cubas y barricas se rellenan continuamente para mantenerlas llenas hasta los bordes. En caso que no pueda evitarse el contacto con el aire durante los trasiegos, trasvases y movimientos de los vinos, se les protege enseguida con un agente antioxidante, como los vapores de azufre quemado (anhídrido sulfuroso)
  - Su olor recuerda a vainilla, tabaco, humo y hojas secas. Y cuando es ya muy viejo el bouquet evoca a menudo el olor de ciertos hongos.
  - Un vino con este tipo de bouquet es, por ejemplo, el Rioja.
- Estos vinos viejos deben beberse inmediatamente después de abrir la botella, puesto que su aroma se ve perjudicado por el oxígeno presente en el aire.
- Un bouquet de calidad debe estar en armonía con el aroma de la uva y de los productos de la fermentación, evitando siempre que se produzca un exceso de aroma a madera



## LOS AROMAS PRIMARIOS O AROMAS DEL VIDUÑO

- El clima, el suelo y la variedad son los factores naturales de los aromas primarios.
- El viduño, es decir, la variedad de uva, marca al vino con su huella y le da su identidad.
- Si el sabor del vino es infinitamente variado, es ante todo porque existe un elevado número de variedades cultivadas además de una infinidad de situaciones y de climas.



## LOS AROMAS SECUNDARIOS O AROMAS DE FERMENTACIÓN

- Los miles de millones de levaduras que transforman en alcohol los doscientos gramos de azúcar que aproximadamente contiene un litro de mosto de uva, sintetizan, al mismo tiempo todo un muestrero de productos variados.
- Las levaduras no solamente fabrican oleadas de alcohol y torrentes de gas carbónico, sino también pequeñas cantidades de varias docenas de sustancias que se llaman productos secundarios de la fermentación.
- Todos ellos constituyen el aroma secundario y son los responsables de los caracteres gustativos que tienen en común los distintos vinos.
- El alcohol no es más que el soporte, la correa de transmisión de los elementos aromáticos.
- El aroma secundario depende de la riqueza en azúcar de las uvas, es decir, de su grado de madurez. Cuanto mayor es la cantidad de azúcar, más intenso será el aroma secundario.

## LOS AROMAS TERCIARIOS O "BOUQUETS"

- La calidad del olor de los vinos está condicionada en primer lugar por el aroma primario, procedente de la variedad de la uva.
- El aroma de fermentación añade al aroma primario una nueva lista de sustancias olorosas
- Pero **el aroma primario debe predominar siempre** tanto en intensidad como en calidad
- Los vinos en los que domina el aroma secundario pueden ser agradables, pero pierden con mayor rapidez sus caracteres olfativos durante la conservación. Se deben beber jóvenes y no tienen futuro
- **El envejecimiento** empieza con la pérdida de olor a vino nuevo, **provocando la transformación de los aromas primarios en bouquet.**
- **Son reacciones químicas por fases** (modificación de la forma d la molécula) **de oxidación** (bajo la influencia del aire) **que imponen** una modificación del olor hasta matices más pesados, menos etéreos, con una **ligera atenuación de los caracteres afrutados.**
- Los vinos ricos en aromas primarios adquieren más bouquet.
- Los taninos constituyen otra fuente importante de bouquet.
- La madera es otro elemento que participa activamente en la creación del bouquet. Su olor no debe anular otros aromas y constituir por si solo el bouquet.
- Hay que utilizar la madera en los vinos lo mismo que las especias en la cocina: tan solo para que destaquen los demás sabores.
- La madera vieja y el viejo tanino desprenden olor a vainilla.
- Al catador poeta, el bouquet de los vinos viejos le recuerda el sotobosque, mientras que al realista le recuerda también la humedad de la vieja bodega.
- **El bouquet alcanza su perfección en la botella, llamado "bouquet de reducción"** debido a que se produce con una falta prácticamente total de aire.
- Un exceso de bouquet de reducción da lugar a un olor desagradable. Se trata de olores a "cerrado", a "botella".



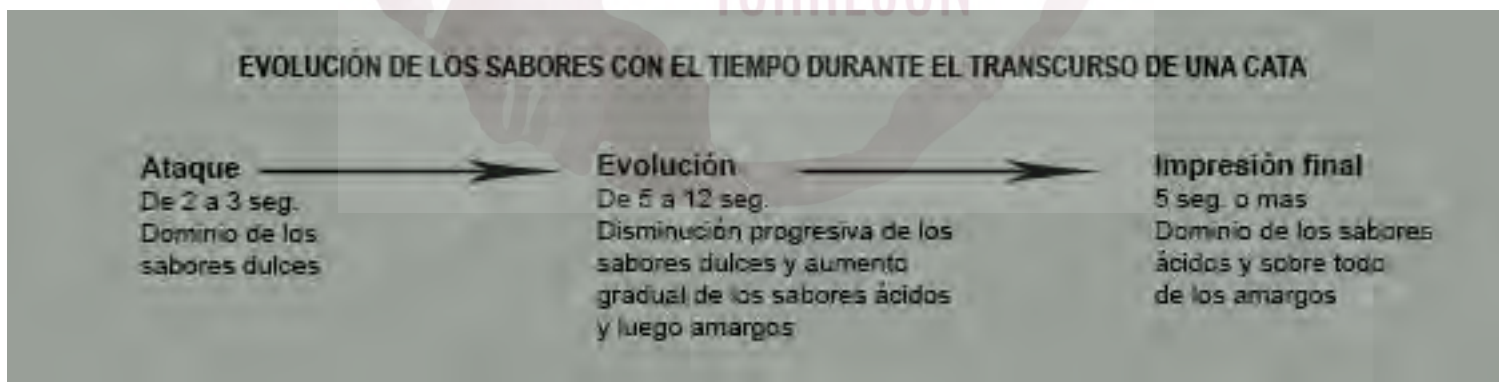
# Capítulo V

## FASE GUSTATIVA



## EL GUSTO Y LOS SABORES

- El número de sabores es infinito ya que todo cuerpo soluble tiene un sabor especial que no se parece exactamente a ningún otro.
- Fue a principios del siglo XX cuando se definieron los “cuatro sabores elementales” como los patrones de nuestra medida gustativa: **DULCE, ÁCIDO, SALADO Y AMARGO**.
- Los productos de referencia de estos sabores son:
  - DULCE ----- Sacarosa
  - ÁCIDO ----- Ácido tartárico o cítrico
  - SALADO ----- Cloruro de sodio
  - AMARGO ----- Quinina
- Estos cuatro sabores se completan, a veces, con un quinto: el **UMAMI** representado por el Glutamato de sodio, muy presente en la cocina asiática.
- Los sabores evolucionan con el tiempo durante el transcurso de una cata del siguiente modo:
  - **ATAQUE**, que es la primera impresión que inunda la boca en contacto con el vino. Dominan la vinosidad y las impresiones dulces.
  - **EVOLUCIÓN**, cambio progresivo de esos primeros sabores. Se produce una disminución progresiva de los sabores dulces y aumento gradual de los sabores ácidos y luego de los amargos
  - **IMPRESIÓN FINAL**, también conocido como “final de boca”, donde dominan los sabores ácidos y sobre todo los amargos





- En la determinación de la agudeza gustativa hay que diferenciar diferentes umbrales:
  - **UMBRAL DE PERCEPCIÓN**, se expresa por una concentración (en gramos por litro) a partir de la cual se encuentra un algo indefinido, pero diferenciando una disolución de otra considerada como neutra.
  - **UMBRAL DE IDENTIFICACIÓN**, es la concentración que permite decir que un sabor es dulce, salado, etc...
  - **UMBRAL DIFERENCIAL**, es la variación de la concentración que permite decir “esta solución es más concentrada que esta otra”.
  - **UMBRAL DE SATURACIÓN**, que es la concentración por encima de la cual ya no se perciben diferencias.



## SUSTANCIAS SÁPIDAS DEL VINO

- El **SABOR DULCE** es debido a las sustancias azucaradas del vino presentes en dos grupos:
  - Los azúcares que existen en los racimos y que en parte quedan sin fermentar en los vinos blancos dulces y que también están presentes, en dosis más pequeñas, en los blancos secos y en los tintos.
    - Glucosa, fructosa, Arabinosa y xilosa.
  - Otros cuerpos que tienen uno o varios grupos alcohol, formados por la fermentación alcohólica.
    - Alcohol etílico, Glicerol, Butileniglicol, Inositol y Sorbitol.
- El **SABOR ÁCIDO**, debido a toda una serie de ácidos orgánicos que se encuentran en el vino en dos estados:
  - Se sabe que hay 6 ácidos orgánicos principales que juegan un papel importante en el sabor ácido.
    - Tres provienen de la uva:
      - Ácido tártrico que es el más duro.
      - Ácido málico que es el más verde.
      - Ácido cítrico que es el más fresco.
    - Los otros tres formados por la fermentación alcohólica:
      - El ácido láctico, que tiene un sabor poco ácido, más bien agrio y fuerte.
      - El ácido acético, que tiene un gusto agrio.
      - El ácido succínico, que tiene un gusto intenso, a la vez amargo y salado y provoca salivación.
- El **SABOR SALADO**, presente en el vino entre dos y cuatro gramos por litro de sustancias con gusto salado.
  - Son las sales de los ácidos minerales y de algunos ácidos orgánicos.
  - El sabor salado da frescor al vino.
- El **SABOR AMARGO**, que pertenece a la familia de los compuestos fenólicos o polifenoles, también conocidos como “materias tanoides” o “enotanninos”.
  - La sensación amarga viene acompañada generalmente de astringencia y a veces es difícil de separar estas dos sensaciones.
  - Lo amargo se percibe mejor en medios menos ácidos.
  - Juegan un papel importante ya que los vinos les deben su color y una gran parte de su sabor.
- El **UMAMI**, o sabor glutamático, conocido por mostrarse apetitoso, a la vez blando y salado.
  - Cuando está presente en 200 mg por litro, su participación en el sabor del vino no es nada despreciable.

## ASTRINGENCIA Y OTRAS SENSACIONES

- Aparte de las sensaciones puramente gustativas hay otras que intervienen decisivamente en la cata de vinos, entre ellas tenemos la Astringencia, la Causticidad y el Picor.
- La **ASTRINGENCIA** es una sensación que reconocemos perfectamente, pero que pocas esronas pueden definir fácilmente, ya que es difícil de sentir una sensación pura de astringencia. La mayoría de las veces va mezclada con sensaciones de acidez y de amargor
  - Da una impresión de sequedad y rugosidad, de aspereza.
  - En lugar de la humedad lisa de la que tenemos habitualmente conciencia al pasar la lengua por el paladar, por los dientes y por los labios, sentimos una resistencia al deslizamiento, como si la lengua se hubiera vuelto rasposa y como si los tejidos se hubieran apretado.
- La **CAUSTICIDAD** es una sensación de pseudo-calor, de ardor, de corrosividad, producida cuando la lengua entra en contacto con sustancias poco concentradas, ácidas, o sales metálicas.
- La sensación de **PICOR** es compleja. El gas que se desprende sobre las mucosas, así como el sabor ácido del gas carbónico, se siente táctilmente como leves impactos que provocan un cierto picor.

## PERSISTENCIA GUSTATIVA Y AROMÁTICA

- Puede distinguirse tres etapas en el análisis de la sensaciones del gusto:
  - La **SENSACIÓN DIRECTA** o primera impresión en la parte anterior de la lengua, conocida como ATAQUE.
  - La **SENSACIÓN COMPLETA** o suma del sabor y del perfume en la parte posterior de la lengua, conocida como POSTGUSTO o FRAGANCIA.
  - La **SENSACIÓN REFLEXIVA** o juicio de esas impresiones
- Mientras el vino permanece en la boca se está agradable, pero no perfectamente impresionado. Hasta el momento de tragar no se puede realmente catar, apreciar y descubrir el perfume especie.
- Por eso los verdaderos aficionados beben el vino a pequeños tragos con el objeto de sentir en cada uno de ellos la suma entera del placer que hubieran sentido si tragan la copa de un solo golpe.
- Al tragar el vino la cavidad bucal, la faringe y las fosas nasales quedan impregnadas del vino catado y de sus vapores; el sentido del gusto y del olfato continúan manteniendo la impresión.
- Esta **PERSISTENCIA SENSORIAL** es más o menos larga y son muy interesantes para definir la clase y calidad de un vino. Un gran vino se reconoce por la persistencia de su aroma de boca. Un vino se juzga, en efecto, por su “longitud de boca”, “por la boca de deja”.
- La persistencia gustativa se efectúa a base de sensaciones ácidas, amargas o astringentes.
  - En los vinos blancos es la acidez la que domina el fin de boca y gracias a ella se pueden distinguir las últimas impresiones de equilibrio, frescor, dureza o verdor.
  - En los vinos tinto son sus taninos los que determinan su persistencia:
    - El tanino **“noble”**, sabroso, evolucionado; propio de los frutos maduros de las buenas variedades que dan lugar a grandes vinos.
    - El tanino **“amargo”** que se encuentra en algunas variedades ordinarias o en vinos de baja acidez.
    - El tanino **“ácido”** y puntiagudo que es propio de los vinos delgados y agresivos.
    - El tanino **“rugoso”** que tiene una franca astringencia, de los vinos jóvenes y de los vinos de prensa.
    - El tanino **“maderizado”** que procede de las barricas de buen roble.
    - El tanino **“vegetal”** procedente de las uvas verdes o zonas vinícolas de terruño común.
- La persistencia del aroma en boca se debe a los constituyentes menos volátiles, a los más tenaces.
- La persistencia aromática puede medirse en segundos, siendo la “caudalía” su unidad de medida y que corresponde a un segundo de persistencia.
- Muchos autores clasifican la persistencia en función del número de caudalías:

- Corriente hasta 3.
  - Aceptable de 4 a 6.
  - Bueno de 7 a 9.
  - Notable de 10 a 12.
  - Excelente por encima de 12.
- Sin embargo este método se le puede reprochar una esquematización excesiva y la impresión de una falsa precisión.
- Lo aconsejable es anotar y describir con detalle las sensaciones de la persistencia:
  - Intensidad de los sabores y de los aromas.
  - Finura y agrado.
  - Mayor o menor duración de las impresiones.





## Capítulo VI

# TÉCNICAS DE CATA



## MANERA DE OLER EL VINO

- Catar es un acto que comporta una cadena de gestos, de movimientos musculares, así como las intervenciones sucesivas o simultáneas de varios sentidos. Por ejemplo el olfato funciona primero solo y luego se acopla al gusto.
- Lo que sí está claro es que el esfuerzo de atención, sin el cual no existe la percepción, debe de aplicarse en el momento oportuno de cada una de las etapas.
- El vino debe olerse de acuerdo con lo que suele conocerse como “tres golpes de nariz”:
  - Primera: **OLER EL VINO EN REPOSO.**
    - Con copa llena a un tercio o dos quintas partes.
    - Se espira el aire de los pulmones y se olfatea aspirando lentamente el que está sobre el vino.
    - El olor que se percibe así es ligero, pues solo recoge la parte que más se diluye en el aire.
  - Segunda: **OLER EL VINO DESPUES DE HABER MOVIDO LA COPA.**
    - Con este movimiento se consigue aumentar la superficie de contacto con el aire y, por lo tanto, la evaporación de las sustancias olorosas.
    - Debe hacerse realizando un movimiento de rotación sujetando la copa por el pie.
  - Tercera: **OLER EL VINO DESPUES DE UNA VIVA Y BRUSCA AGITACIÓN DE LA COPA.**
    - Se practica cuando en el examen precedente queda duda sobre la limpidez olorosa
- Opcionalmente puede hacerse un cuarto olfateo que tiene por objeto respirar los olores que quedan pegados a la copa una vez vaciada ésta. Muchos vinos no dejan nada, los vinos envejecidos en buenas maderas dejan olores grasos dominados por los taninos del vino y del roble, modificados por el envejecimiento.
- Durante estos ejercicios conviene controlar bien el ritmo de la respiración. **Hay que oler con inspiraciones lentas olfateando**, inhalando con bocanadas más o menos profundas según la capacidad olfativa.
- Se realizan series de dos o tres inspiraciones de dos a cuatro segundos cada una.
- Como la agudeza olfativa se embota rápidamente, **se deben ir anotando las impresiones a medida que se sienten**. Cada serie de inspiraciones se debe espaciar con intervalos de reposo.



## EL VINO EN LA BOCA

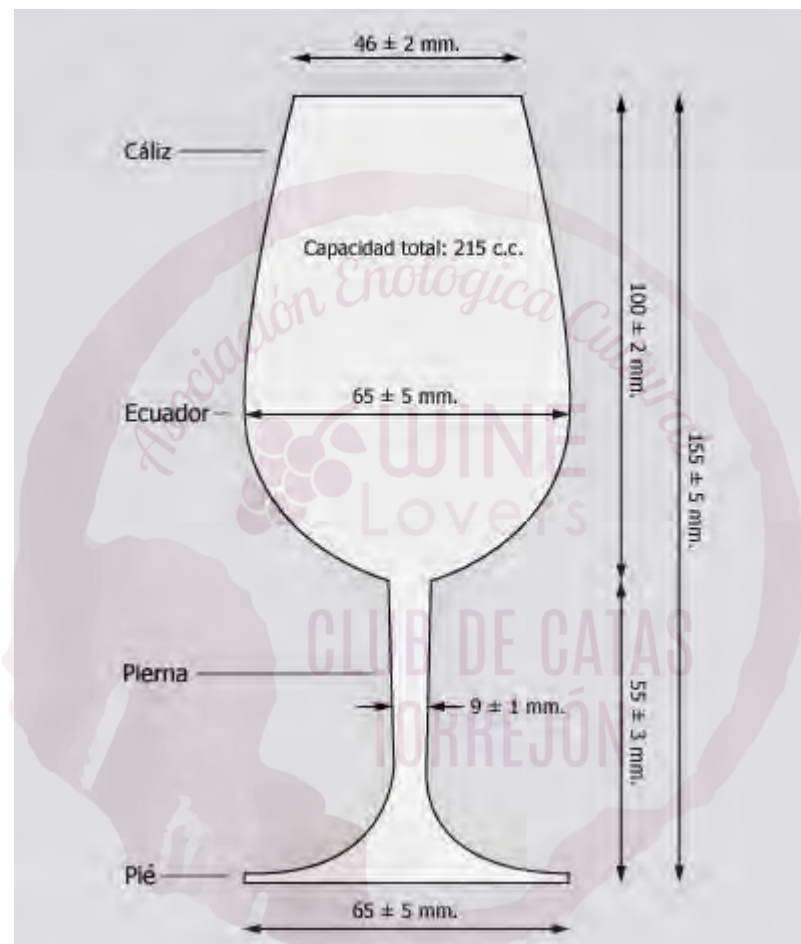
- Tras oler el vino hay que llevarlo a la boca, algo que plantea muchas preguntas a los que se inician en la cata. ¿Qué es lo que ocurre exactamente dentro de la boca?, ¿Cuántas veces gira la lengua y cómo?, etc... Por eso es básico conocer **los mecanismos que deben seguirse en esta fase**.
- **ATAQUE**, o dicho de otro modo, poner en la boca una pequeña cantidad de vino.
  - Entre 6 y 10 mililitros. Hasta que el catador novicio coja la cantidad exacta es conveniente medir dicha cantidad.
  - Debe ser siempre la misma cantidad en cada vino.
  - Una cantidad mayor es más difícil de calentar, de mantenerla en la boca y obligará a tragar el excedente. Por el contrario una más pequeña no moja adecuadamente el paladar y se diluirá en la saliva, no aportando suficiente cantidad de sabores
  - Una vez efectuada la toma de vino, se cierran los labios, con la cabeza un poco inclinada hacia adelante, manteniéndolo en la parte anterior de la boca durante 2 ó 3 segundos, tragándose a continuación rápidamente. Se efectúa de este modo la primera parte de la cata, conocida como Ataque o Entrada en boca.
- **PASO POR BOCA**, fase en la tomamos un segundo trago de vino que penetra en la boca propiamente dicha, mediante un deslizamiento, un vaivén provocado por la lengua hasta que se traga o se escupe.
  - Las mandíbulas deben quedar entreabiertas, móviles, de ahí que se haya dicho que la cata parece una masticación.
  - Durante esta fase el vino se remueve suavemente y las superficies de contacto con las mucosas se renuevan continuamente.
  - La lengua cambia constantemente de forma y agita suavemente el buche de vino, aplastándolo contra el velo del paladar.
  - Poco a poco el vino se va deslizando hacia adelante impregnando las paredes de los dientes, las encías, las mejillas y el interior de los labios para poder apreciar el postgusto.
  - Todo este intervalo en el que el vino permanece en nuestra boca debe durar 3 ó 4 segundos hasta que se efectúa la deglución.
  - En el caso de comprobar la exaltación de un aroma de boca concreto o de un defecto de carácter volátil, habrá que realizar dos o tres ligeras aspiraciones de aire entre los labios semicerrados. Este aire emulsiona el vino recalentado y los vapores olorosos, impulsados por los chapoteos gaseosos, son expulsados a la parte interior de la nariz. El catador puede variar entonces el tiempo de permanencia del vino en la boca pudiendo prolongar entre 10 y 15 segundos si se considera necesario para obtener con claridad los sabores tánicos.
- Siempre que se cate un número restringido de muestras es completamente normal que se trague la cata, por lo menos los vinos de su gusto.
- Antes de probar otro vino hace falta esperar un poco para apreciar la persistencia y dejar que aparezca toda sensación.
- Normalmente entre dos catas no se recomienda enjuagarse la boca con agua, por el contrario la boca debe quedar vinosa. Solo en el caso de fatiga del paladar el catador debe enjuagar la boca y guardar un poco de reposo antes de continuar catando.

- También se puede comer un trozo de pan o galleta sin azúcar, pero en una cata que se precie deben prohibirse alimentos como el queso o las nueces que disminuyen o borran los sabores tánicos.
- El aficionado debe catar mientras come, pero entonces ya no se trata de saber catar, sino de saber beber.



## LA COPA, HERRAMIENTA DEL CATADOR

- La copa es la herramienta que sirve para presentar el vino a nuestros órganos sensoriales
- Debe permitir a nuestros sentidos actuar en las mejores condiciones, y debe ceñirse a las exigencias de la vista, de la nariz y de la boca.
- La naturaleza de la copa, su forma y su volumen influyen en nuestras sensaciones, así como el modo de servirlo.
- El vino de cierta clase no puede expresar sus cualidades en cualquier recipiente; necesita una **copa con pie, de cristal fino, transparente, con paredes lisas, sin florituras ni tallas**.
- El borde superior de la copa (el borde que se pone en contacto con los labios) debe ser fino, lo que solo es posible con cristal o cristalino.
- La copa de vino tiene que estar necesariamente provista de un pie o talle fino, suficientemente alto, y con una base por la que se sujeta entre el pulgar y el índice, para manejarla.
- No se debe coger jamás el cuerpo de la copa o del cáliz con toda la mano, pues además de antiestético va a calentar el vino innecesariamente. La única excepción es precisamente cuando el vino está demasiado frío y deba calentarse con la palma de la mano.
- Desde 1970 está ampliamente reconocido el **tipo de copa ideal para la cata**, creada por un grupo de expertos franceses teniendo en cuenta los trabajos del Instituto Nacional Normalizado de Denominación de Origen, que ha dado origen a su nombre: **Copa de degustación (tipo INAO)**. Esta copa es muy recomendable para el estudio olfativo de los vinos y hay que admitir que la generalización de su uso mejora mucho la expresividad del parecer de los catadores.
- Para catar hay que **llenar la copa un tercio**, lo que permite animar el vino con un movimiento vivo y rotativo sin desbordar.
- Las copas se lavan y aclaran con agua caliente nada más usarse. Sólo se emplea agua jabonosa, de un jabón sin olor, si hay que desengrasarlas. Nunca se secan, se ponen a escurrir boca abajo y se guardan en una vitrina sin olores.



## SALAS DE CATA Y SUS CONDICIONES AMBIENTALES

- La temperatura ideal para catar debe rondar los 18º.
- La higrometría ideal se ha fijado en torno a 60% de humedad.
- Deben contar con la tranquilidad necesaria para la mejor concentración de catador.
- El color y la luminosidad también cuentan:
  - Los colores vivos son desfavorables, se recomiendan paredes que sean de un solo color, claros, más bien neutros.
    - El verde tiende a reforzar la impresión ácida.
    - El azul el gusto amargo.
    - El rojo tiene efecto de superación
  - Hay que rechazar iluminaciones violetas y las superficies brillantes tanto como la penumbra.
  - El nivel suficiente de iluminación se encuentra entre 200 y 400 lux
  - Siempre que sea posible, es preferible la luz del día.
- La sala de cata debe airearse de manera que los olores puedan desaparecer.

## INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA EN NUESTROS SENTIDOS

- La temperatura juega un papel considerable en las impresiones olfativas y gustativas del catador, por lo que es importante tenerlo en cuenta a la hora de realizar la cata.
- Dos copas con un mismo vino, presentadas a temperaturas diferentes, pueden ser consideradas como dos vinos diferentes.
- La temperatura es también una condición esencial para un buen servicio del vino. De acuerdo con su nivel, el olor y el gusto pueden quedar exaltados o neutralizados, se modifican cuantitativa y cualitativamente. Tan perjudicial para un vino tinto es ser catado muy frío como serlo muy caliente.
- Para cada tipo de vino hay una temperatura óptima en las que las cualidades organolépticas se expresan mejor; algunos grados de desviación bastan para que un vino se encuentre agradable o no.
- El efecto de la temperatura del vino sobre la olfacción tiene sobre todo causas físicas: la evaporación de las sustancias volátiles olorosas se facilita con la elevación de la temperatura, siendo más débil a temperaturas bajas.
  - Los aromas y los bouquets parecen exaltados a 18º C y prácticamente se neutralizan por debajo de 8º C.
  - La evaporación del alcohol y su olor particular sigue las mismas leyes. A partir de 20º C disminuye su sabor agradable y borra la finura del bouquet.
- Los defectos destacan con el calor y por el contrario, la forma más hábil de atenuarlos es presentarlos muy fríos.
- Las temperaturas muy bajas, por debajo de 6º u 8º C, anestesian literalmente las papilas.
- La sensibilidad a lo salado, a lo amargo y a la astringencia es mayor a temperaturas más bajas, exactamente a la inversas de lo que pasa con las sustancias dulces.
- La ley fundamental para la presentación de vinos tintos es la siguiente: “Cuanto más tánico es un vino, menos frío se debe servir”
- Esquematizando se puede decir que el índice de tanino es lo que más condiciona la temperatura de presentación:
  - Los vinos blancos, que por construcción están casi exentos, se deben tomar fríos.
  - Los vinos rosados que contienen poco tanino se beben bastante fríos.
  - Los vinos tintos poco macerados, nuevos o jóvenes, se aprecian mejor cuando están frescos.
  - Los vinos de reserva, de estructura tánica, se beben tibios, ambientados.
- La vinosidad, ese efecto como de calor que provoca el alcohol, aumenta la sensación de ardor en la garganta con temperaturas altas.
- Los vinos ricos en aromas que conservan el afrutado de la juventud se benefician con una temperatura un poco baja.



Tipos de vino	Temp. mín.	Temp. máx.
Vinos Dulces	8 °C	8 °C
Jerez Fino y Manzanilla	8 °C	7 °C
Cava y Champagne brut	8 °C	7 °C
Champagne rosé	7 °C	11 °C
Vinos licorosos secos	5 °C	8 °C
Blancos secos jóvenes	7 °C	10 °C
Blancos secos de crianza	7 °C	12 °C
Rosados y claretes	8 °C	10 °C
Tintos jóvenes ligeros	10 °C	12 °C
Tintos jóvenes con cuerpo	12 °C	14 °C
Tintos con cuerpo reservas	15,5 °C	17 °C
Tintos viejos	17 °C	18 °C
Oportos (según su edad)	12 °C	16 °C
Madeiras	13 °C	14 °C
Olorosos	14 °C	17 °C
Amontillados	14 °C	15 °C

- El gas carbónico tiende a liberarse cuando la temperatura se eleva. El champagne, el cava, los vinos espumosos, se sirven fríos y en copas apropiadas (flautas) con el fin de limitar la evasión de gas; solamente así son agradables.
- Si hubiera que salirse de estas normas, más valdría servir un grado más frío que un grado más caliente.
- Por otra parte el vino muy frío se calienta espontáneamente en la copa. Como regla general un vino a 5º C. pasa a 15º C. en el transcurso de 25 minutos. Siempre es posible acelerar este proceso cogiendo el cáliz del vaso entre las palmas de la mano.



# Capítulo VII

## TEST GUSTATIVOS



## LOS TEMAS GUSTATIVOS

- Cada ejercicio gustativo afecta a un problema en particular y debe ser considerado en función del problema planteado; previamente hay que definirlo bien y anunciarlo explícitamente a los catadores.
- Los temas de cata pueden ser catalogados en tres categorías:
  - Pruebas de diferenciación e identificación de muestras
    - Son las que permiten comparar vinos entre sí.
    - En este tipo de pruebas entran las catas a ciegas.
  - Pruebas de apreciación y de clasificación
    - Consisten en comparar, anotar y clasificar, según sus cualidades y defectos, vinos que preferentemente tienen un mismo origen o valor.
  - Pruebas de cata analítica
    - También se les puede llamar “análisis gustativo descriptivo”.
    - Consiste en estudiar y relacionar la totalidad de las reacciones sensoriales determinadas por un vino y describirlas y explicarla en la medida de lo posible.
- Los innumerables casos posibles de cata pueden dividirse en dos grandes grupos:
  - La cata placer
    - En la cual se cata por placer sensorial, intelectual, cultural, amistoso o en sociedad.
    - La pretensión final de todo vino es dar placer a los que lo beben.
  - La cata trabajo
    - Se cata para juzgar, clasificar, comprar, vender o valorar los vinos objeto de la cata.
    - Es el trabajo cotidiano de todos los profesionales del vino.

## LA CATA A CIEGAS

- Como su nombre indica supone la cata de uno o varios vinos en la que el catador ignora todo sobre el vino, sin saber los detalles concretos de su contenido (marca comercial, zona de origen, añada, etc...).
- Es un ejercicio muy recomendable para todos y a cualquier edad ya que evita enjuiciamientos de tipo intelectual y cultural que se aporten de las características reales del vino.
- En la cata a ciegas el catador debe dejar de lado su amor propio.
- Para conseguir la máxima eficacia y evitar conflictos psicológicos estériles, es esencial centrar bien las catas a ciegas y ordenar bien los vinos, sea por diferencias tecnológicas, por jerarquías dentro de un mismo tipo de vinos y plantearse las cuestiones a resolver, sin abusar de las trampas inútiles.
- **Cuanto más vino se ha catado en la vida, menos vivas y tajantes son las reacciones y dogmatismos en los juicios.**
- La cata a ciegas es una de las mejores escuelas de modestia que puedan existir
- Hay diferentes tipos de cata a ciegas:
  - De un solo vino
    - En este caso no hay que esperar informaciones determinantes de esta cata.
    - Destacar las informaciones determinantes como los caracteres positivos o negativos fuertemente marcados
    - Hay que ser muy prudente.
  - Cata de una serie de vinos, uno después de otros, porque no se dispone de tantos vasos como vinos.
    - Supone una sentencia de todo o nada, el vino se declara bueno o malo, conveniente o no conveniente para un uso determinado.
    - Con un poco de costumbre, se puede llegar a calificaciones de cero a cinco
  - Cata de una serie de vinos, servidos a la vez en cada uno en su copa
    - Normalmente se realiza con vinos homogéneos agrupados en tandas (edad, origen, estilo, variedad de uva, etc.)
    - Sirve para diferenciar las cualidades organolépticas de los vinos producidos por diferentes bodegas.
  - La cata-adivinanza
    - Es más una diversión de mesa que un ejercicio profesional.
    - Se trata de hallar los nombres y las añadas de algunos vinos entre decenas de posibilidades

## DOS VINOS EN DOS, TRES O CUATRO COPAS

- Supone una de las prácticas de cata más eficaces y divertidas que existen, y nada fácil, sobre todo a medida que se van aumentando las copas.
- Se trata de catar dos vinos diferentes con las siguientes combinaciones:
  - Cata por pares (A-B), sirviendo en vino en la copa A y otro diferente en la copa B, en dicha comparación hay que analizar las diferencias gustativas entre ambas:
    - Cual presenta el grado más elevado de intensidad del carácter, cual es más dulce, más ácido, más aromático o más tánico.
    - El procedimiento correcto es realizar cada fase probando ambos vinos en cada una de ellas.
  - Prueba triangular, presentando dos vinos diferentes y al mismo tiempo una tercera copa que contiene uno de esos dos mismos vinos.
    - Pueden darse tres combinaciones: AAB, ABA o BAA.
    - También puede ponerse un vino de testigo y preguntar al catador cuál de los otros dos vinos es el repetido: AAB, ABA o BAA.
    - Incluso puede ponerse tres copas con el mismo vino e intentar adivinar si hay uno o dos vinos: AAA.
  - Prueba con cuatro vasos, en la que pueden darse dos modalidades:
    - Hallar la copa diferente en cualquiera de las siguientes combinaciones: ABBB, BABB, BBAB o BBBA.
    - Prueba por pares múltiples, tratando de adivinar los dos vinos en dos copas en alguna de las combinaciones siguientes: ABAB, AABB, ABBA, BABA, BBAA o BAAB.

## LA FICHA DE CATA

- No es suficiente catar, también es necesario describir cuidadosamente las impresiones y sacar una conclusión del trabajo efectuado.
- No se cata solo por placer, con frecuencia relativo, sino para juzgar y decidir la pare más delicada de la cata, que es, desde luego, su interpretación.
- El catador debe ir tomando notas de cada vino sobre la marcha, mientras las impresiones todavía están frescas en la memoria.
- La necesidad de describir claramente los caracteres de un vino, de redactar las conclusiones, de hacer un proceso verbal de la sesión, obliga a un esfuerzo de análisis favorable a la precisión de los comentarios y a la toma de partido.
- Las formas de los comentarios son muy variados según las circunstancias. Para ayudar al catador a expresar sus resultados lo ideal es utilizar una ficha de cata, que no deja de ser un cuestionario donde viene la filiación del vino y otros datos esenciales.
- La finalidad de las fichas de cata es dar al principiante un bosquejo de trabajo preciso y suficientemente completo o incitar al catador entendido a expresarse con más capacidad y en ambos casos armonizar los resultados de una cata en grupo.
- Se han propuesto muchas fórmulas para estas fichas de cata, se puede decir que cada organismo interesado tiene la suya propia, pudiéndose distinguir dos grandes grupo
  - Las fichas de cata DESCRIPTIVAS, que son las que se dedican únicamente a la descripción de los caracteres gustativos sin utilizar baremos de numeración detallada. En todo caso puede otorgarse una clasificación global.
  - Las fichas de cata VALORADAS, donde se conceden notas a cada uno de los principales caracteres gustativos; la nota total se obtiene de la suma de las parciales, afectadas a veces por un coeficiente corrector.
- En mi web, podrás encontrar las fichas de catas que utilizamos en la Asociación Enológica Cultural “Club de Catas Torrejón”:
  - <http://www.tranbel.com/cata-y-degustación.html>



## Capítulo VIII

# EL VOCABULARIO GUSTATIVO



## EL CATADOR FRENTE A LA IMPOTENCIA DE LAS PALABRAS

- Existen muchas diferencias entre el consumo corriente del vino y su cata. Una de ellas es que el hecho de beber es generalmente mudo en tanto que la cata es necesariamente comentada. Es raro que quien bebe comente sus sensaciones, pues muchas veces ni las analiza, ni siquiera para sí mismo; a lo sumo dice que es bueno o es malo.
- En cambio **el catador está obligado a expresar lo que siente**; cata para conocer un vino y para hablar de él. Por eso **la valía de un catador no sólo depende de su sensibilidad** como instrumento receptivo, ni de su sensibilidad como instrumento receptivo, ni de su capacidad para reconocer los olores o sabores o para apreciar su armonía, **sino que depende de su aptitud para describir esas impresiones**.
- No es suficiente que tenga buen paladar, **tiene que saber traducir claramente sus vivencias sensoriales** y debe poseer un vocabulario gustativo suficientemente extenso y preciso como para expresar sus percepciones y motivar un juicio.
- **Lo que crea la reputación de un catador es en gran parte su forma de hablar del vino, la claridad, la precisión y los matices de sus comentarios**.
- Por el contrario la dificultad de expresión incita a la charla banal y es frecuente la tentación de ocultar la impotencia con la palabrería. A ello contribuye la evidencia de que el catador sufre una carencia de palabras, de vocabulario. ¿Quién no ha sentido impotencia para definir los componentes de un gran vino en toda su diversidad?
- Cuando se quiere hablar de un vino con profundidad, se tropieza enseguida con la pobreza de nuestros medios de expresión, con la barrera de lo inexpresable. A los más hábiles les queda solo el recurso de jugar con el valor evocador de las palabras.
- Solo el entrenamiento y la costumbre llegan a crear una relación entre las impresiones y el vocablo empleado.
- Igualmente es importante que los términos utilizados tengan el mismo significado para todos los que comparten una cata, que todos tengan el mismo lenguaje, que empleen las mismas palabras para iguales percepciones. Por eso es indispensable hacer un esfuerzo por codificar ese lenguaje.



## EL LENGUAJE DE LOS CATADORES

- Parece fácil reunir varios centenares de palabras aplicadas a la cata del vino.
- No faltan diccionarios, léxicos, glosarios, recopilaciones e índices de prestigiosas sociedades, desde las 250 palabras de Norbert Got, las 150 de Le Magnen a las 450 del Diccionario del Vino o las más de 900 voces de Vedel (*Pirámide de Vedel*).
- Los términos empleados dependen del objetivo que se persiga, así como de la calidad del catador.
- Simplificando puede resumirse tres tipos de vocabulario:
  - El del catador profesional
    - Busca sobre todo claridad y precisión en sus expresiones.
    - Su lenguaje debe ser simple e inteligible para todos.
    - Evita definir los olores por analogía con sustancias químicas (evitará decir p.ej. que huele a acetato de isoamilo, sino, simplemente, a caramelo acidulado).
  - El del catador aficionado
    - Su vocabulario es más restrictivo y su estilo más imaginativo.
    - Normalmente enmascara la falta de exactitud con la habilidad oratoria.
  - El del cronista vinícola
    - Que escribe para lectores de una revista.
- Lo que sí es común a todos los aficionados al vino es el encanto de facilitar enseguida una comunicación entre los hombres que lo beben. Es preciso esforzarse por describir las sensaciones que despierta, que se suceden hasta después de haberlo tragado. Existen pocos placeres que proporcionen tanta elocuencia como el que se comparte con una copa en la mano.

## VOCABULARIO PARA LA ESTRUCTURA

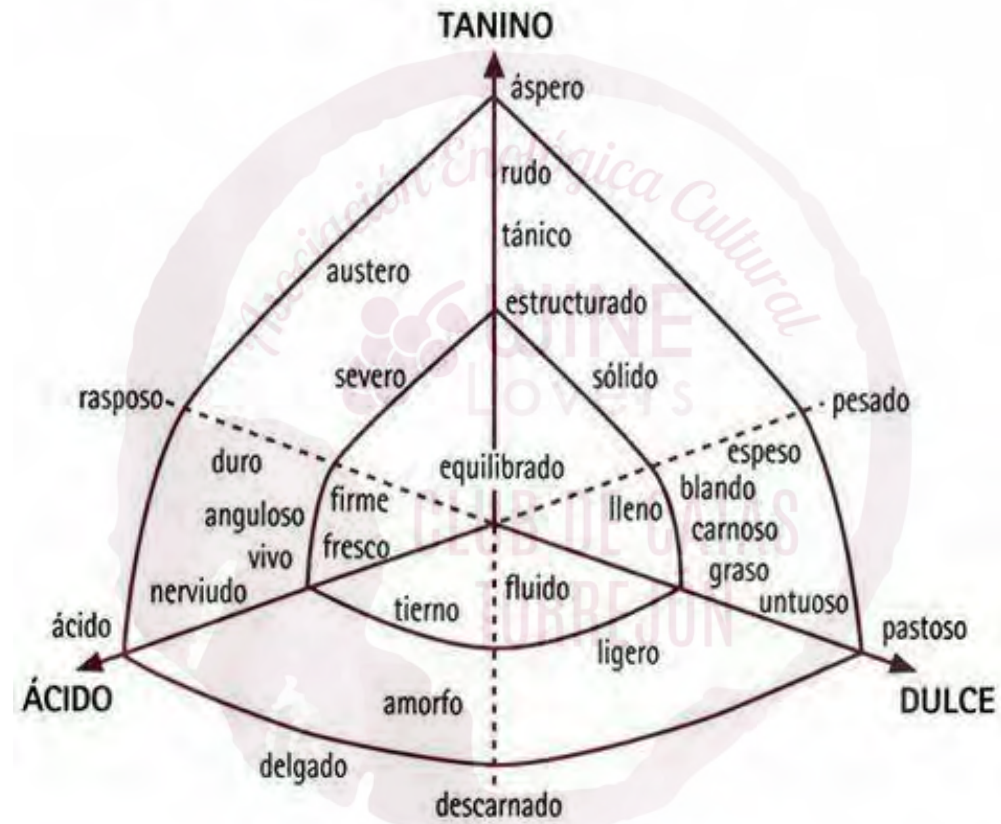
- El catador, por poco imaginativo que sea, mientras mueve el vino en la boca y lo palpa con la lengua, compara sus sensaciones con las impresiones de *Volumen, de Forma y de Consistencia*, hasta que se hace una representación física de la conformación del vino. Bien podría llamarse a este fenómeno “estéreo-cata”. La simultaneidad de sensaciones diferentes crea el relieve gustativo, lo mismo que la mezcla de sonidos de fuentes diferentes crea un relieve sonoro.
- Se ha creado todo un vocabulario para definir estos conceptos imaginarios, pero reales, ya que son percibidos por todos. En su esfuerzo de descripción, el catador se empeña en distinguir y anotar sucesivamente las impresiones de dimensión, de forma, de consistencia y de equilibrio
  - Palabras que evocan formas geométricas: *redondo, liso, anguloso, puntiagudo...*
  - Con falta de cuerpo: *delgado, vacío, hueco...*
  - Vinos con cuerpo: *completo, corpulento, armado, pleno, espeso, grueso, estructurado...*
  - Impresiones de equilibrio: *bien dibujado, bien construido, armonioso...*
  - Vinos desequilibrados: *sin armonía, descarnados, disociados...*
  - Vinos mediocres: *falta de grosor, de nervio, de finura...*
  - Impresiones que produce el contacto del vino con la lengua: *fluido, ásperos, rugosos...*
  - La consistencia de un vino: *duros, recios, tiernos, melosos, carnoso, untoso, pastoso...*
- En el siguiente cuadro se ha intentado hacer una representación racional de un vocabulario gustativo.

## Intento de representación racional de un vocabulario gustativo

Sabor dulce creciente		Sabor ácido creciente
Pastoso, untuoso espeso, meloso, blando, pesado, glicerinado, suave, alcalino (salado), plano dulzón, edulcorado, dulzón amable, femenino...	Equilibrado armonioso	Delgado, hueco, corto, descarnado, vacío, sin cuerpo, seco, desecado, árido, brut, mordiente, agudo, crudo, duro, acerbo, austero, severo, anguloso, rígido, agresivo, puntiagudo, ácido. acidulado, verde...
	Riqueza creciente del vino Ligero (de cuerpo) Delgado Fluido Deslizante Elegante Aterciopelado Sedoso Delicado Tierno Fundido Ligero Redondo Maduro Pleno Carnoso Graso	Completo, largo, rico, «corsé», lleno, con cuerpo, bien estructurado, con buen armazón, concentrado, compacto, viril, sólido, potente...  Duro, tánico, firme, rudo, áspero, rasposo, amargo, recio, rugoso, astringente...  Sabor amargo (astringente) creciente

- André Vedel, , es quizás, quien mejor ha sabido recoger los términos relacionados con el equilibrio, reflejándolos en forma de pirámide

### PIRÁMIDE TERMINOLÓGICA DE BEDEL





## VOCABULARIO DE LA VINOSIDAD O LA FUERZA ALCOHÓLICA

- Decir de un vino que es vinoso no es un pleonismo. Vinoso no significa únicamente “que tiene caracteres de vino”.
- La vinosidad del vino es una propiedad gustativa relacionada con la proporción de alcohol que contiene y por tanto con su grado alcohólico.
- Bastante a menudo se confunde la vinosidad y “el cuerpo”, siendo conceptos muy diferentes. Un vino de 13º le puede faltar cuerpo y un vino de prensa de 10º puede tener mucho.
  - La vinosidad es debida al excipiente, al disolvente.
  - La peculiar impresión de “cuerpo” que da una cierta idea de forma y de volumen, viene dada por las sustancias disueltas, es decir por el extracto y, especialmente, por el complejo sávido ácido + taninos.
- Vinosidad es sinónimo de “fuerza”. Es el alcohol el que da al vino su fuerza, su energía. Un vino fuerte tiene un grado alcohólico elevado.
- Términos relacionados impresiones de fuerza: vigoroso, robusto, potente...
- Un vino “fortificado” es cuando está enriquecido en alcohol utilizando el sistema llamado “encabezado”.
- Términos relacionados con vinos con poca graduación: pequeños, pobres, débiles...
- Un vino es “ligero” si pesa poco (en alcohol), puede ser refrescante y fácil de beber.
- Un vino es “fresco”, cuando además de ser ligero, tiene una acidez agradable.
- La insuficiencia de alcohol se entiende como un defecto “acuoso”, porque hace que el vino parezca mojado, lavado, como si se hubiera alargado con agua.
- Vinos con altas graduaciones son los llamados “generosos”, vinos para postre enriquecidos por el pasificado de las uvas o adición de alcohol.
- Cuando catando un vino hallamos realmente el sabor del alcohol, se dice que está “alcoholizado o alcohólico”.
- Las referencias a las impresiones de pseudocalor se encuentran en expresiones como: cálido, ardiente o fogoso.
- Vinos “cabezones” son aquellos que se las propiedades embriagantes del alcohol hacen que se suban a la cabeza.
- Un vino es “nervioso” cuando está bien provisto a la vez de alcohol y acidez, impresionando vivamente al paladar.

## VOCABULARIO PARA LO DULCE Y LO AZUCARADO

- Son dos vocabularios que se yuxtaponen y que es preciso no confundir.
- **DULCE**, define el tipo de vino en función de su contenido en azúcares.
  - Los vinos blancos teniendo en cuenta su contenido en azúcares suelen clasificarse en secos, semisecos, dulces y licorosos.
- **AZUCARADO**, expresa los sabores vinosos dulce que no son forzosamente debidos a azúcares, sino al alcohol y al glicerol.
  - Expresa impresiones agradables del conjunto, de armonía.
  - Son los términos sinónimos de “suaves” (ligero, aterciopelado, fundido, tierno...)
- A pesar de lo que muchos piensen solo nos es grato el sabor dulce, y **si no están algo suavizados no encontraremos placer en los demás sabores.**
- Un **vino tinto puede llamarse suave si los sabores dulces equilibran o dominan a los sabores ácidos o tánicos.**
- Un vino **ligero**, significa que es flexible, manejable y están referidos a la textura. Se llama así a los vinos delicados que no chocan con el paladar y se someten sin agresividad a los movimientos de la lengua, siendo agradable de tomar. Un vino se aligera cuando pierde acidez y astringencia.
- Un vino con **“una punta de azúcar”** es aquel escasamente ácido y con un grado de alcohol suficiente.
- Un vino **“graso”** es el que llena la boca, tiene volumen, tiene al mismo tiempo cuerpo y es suave. Proviene esencialmente de una buena maduración de las uvas.
- Un vino **“carnoso”** es el que está ligado a grado alcohólico alto.
- Un vino **“blando”** es cuando presenta un exceso de sabor dulce que los desequilibra.

## VOCABULARIO PARA LA ACIDEZ

- Toda ocasión es buena para insistir en el papel de la acidez fija en la calidad de la estructura de un vino. Es un hecho observado experimentalmente que los grandes vinos tintos son siempre poco ácidos y el éxito de una vinificación en blanco depende de la forma en que se haya sabido ajustar la acidez.
- Hay dos tipos de acidez: “fija” y “volátil”.
- **Acidez fija:**
  - “Frescor” o “Vivacidad” son términos que se utilizan para definir a un vino agradable blanco seco o tinto joven.
  - “Duro”, cuando la acidez es percibida como posgusto en el fondo de la garganta. También se conoce como acidez irritante, excitante, molesta o de verdor.
  - “Acerbo”, “Acidificado” o “Agresivo” son los vinos francamente ácidos.
  - “Punzante”, “Picante” o “Puntiagudo” son términos utilizados en los vinos con un carácter desagradable de las percepciones ácidas.
  - “Plano” es un vino falto de acidez.
  - “Blando” es un vino falto de acidez pero más acuoso.
  - “Delgado”, “Descarnados” “Huecos” o “Cortos” se refiere a los vinos cuya acidez es imperceptible.
  - “Seco”, “Áspero” o “Rudo” se refiere a vinos tintos que han perdido volumen, a los que le falta suavidad, con un sabor dulce insuficiente y demasiada acidez en relación con el alcohol.
- **Acidez volátil:**
  - Es la acidez perniciosa que refuerza los sabores desagradables de la acidez fija y del exceso de tanino.
  - Se utilizan términos como “Acético”, “Agrio”, “Alterado” o “Avinagrado”.
  - Los derivados acéticos son acres. No debe confundirse la acritud, que define un olor o un sabor fuerte, irritante, que se agarra a la nariz o a la garganta, con la aspereza, sensación próxima a la astringencia, que produce en la boca una impresión de rugosidad.
  - “Punta de acidez volátil” es una excelente imagen para la impresión puntiaguda que nos deja muchos vinos.
  - “Picado” es un vino con un exceso de ácido acético y acetato de etilo, debido a la intervención de bacterias acéticas. Su
    - Este concepto puede aplicarse tanto a la acidez fija como volátil
- Es sorprendente como en ciertos bebedores no resulta repugnante esta sensación, siendo comestible. Bueno está visto que las posibilidades de adaptación humanas son enormes



## VOCABULARIO PARA LO AMARGO LOS TANINOS Y LA ASTRINGENCIA

### EL AMARGOR

- El amargor es un sabor elemental que puede deberse a múltiples causas, la mayoría de ellas desconocidas. Lo que si es cierto es que desde el momento que aparece el amargor, ya no puede hablarse de otra cosa.
- En el plano de la acidez del vino, la sensación amarga de los taninos no es pura, sino que se mezcla con la astringencia, y a menudo queda disminuida o anulada por ella.
- No siempre el amargor es un defecto. Un sano sabor amargo en los vinos tintos es considerado muchas veces como una promesa de calidad y de favorable desarrollo.

### LOS TANINOS Y LA ASTRINGENCIA

- La acritud, la astringencia pueden considerarse como matices desagradables de lo amargo.
- La fuerte tanicidad de ciertos vinos se asemeja mucha veces a los sabores metálicos, aunque no se deba a ningún metal.
- Los vinos ricos en taninos son llamados tánicos y son más o menos astringentes.
- **La astringencia se ha definido como una impresión de sequedad y rugosidad sobre la lengua.** Son varios los adjetivos utilizados para expresar esta sensación y definir a los vinos tánicos:
  - El vino tiene sabor a “cuba” o está fuertemente “encubado”.
  - Tiene sabor a “orujo”.
  - Tiene sabor a “escobajo”, “de racimo”, “de raspón rudo”, “leñoso”.
- Por otra parte, el lugar donde se guarda o aloja el vino puede ser el responsable de una tanicidad excesiva, que se manifiesta por el sabor tánico de la madera o del estaño.
- El tanino es un componente del cuerpo del vino y cuando está en cantidad suficiente hace que los vinos sean fuertes, consistentes, sólidos, vigorosos, bien estructurados y largos en boca.
- **El tanino es una garantía de longevidad.** Un vino con bastante tanino tiene “continuidad”, pero demasiado tanino los hacen duros.

- Entre los vinos tintos se observa que la calidad de tanino va muy ligada a la calidad aromática; la finura del sabor va siempre a la par con la de los aromas.
- Se llama **tanino noble** al de las variedades finas y al de las buenas cosechas. Al mismo tiempo que el bouquet se desarrolla durante el envejecimiento, los sabores tánicos se suavizan, se funden; habría casi que creer que los taninos son aromáticos por sí mismos o que se hacen aromáticos.
- A la inversa, un **vino áspero** y al mismo tiempo sin carácter, es llamado común, vulgar, como antónimo de fino. Tales vinos proceden de viñas mediocres o de malos terrenos.



## VOCABULARIO PARA UNA PLASTICIDAD GUSTATIVA

- El lenguaje de los catadores está construido con términos concisos para sensaciones concretas. Por ejemplo para definir la suavidad, la acidez, el amargor o el olor a acetato de etilo se utilizan términos imprecisos pero convencionales que son inteligibles para todos.
- Por otra parte los catadores intentan fijar una imagen borrosa de sus sensaciones y se ven obligados a jugar con las palabras. Toman palabras de la vida cotidiana que aplican al vino en un sentido figurado, como si se tratase de un personaje o un objeto, como si el vino tuviese forma y vida.
  - Adjetivos aplicados a **la bondad** o no del vino: **bueno o malo, agradable o desagradable**.
  - Relacionado con **la belleza** responde a una transposición del lenguaje: Según la inspiración del catador y su entusiasmo, éste lo puede calificar de **coqueto, elegante, encantador, brillante**, incluso con un poco de exageración, **suntuoso o seductor**.
  - Relacionados con **una sociedad jerarquizada o elitista**: Un gran vino lo llamamos como **gran señor, con clase**. Por el contrario, los que no tienen clase, se les denomina **corrientes, plebeyos, zafios, comunes o villanos**.
  - Un vino es **rico, opulento** cuando sus constituyentes sápidos y olorosos están presentes en cantidades elevadas, por el contrario un vino modesto, pobre, indigente es un vino con poco sabor, simple, sin matices.
  - La **alusión a un físico, a una anatomía antropomorfa**, es aún más convencional: **Corpulentos o rollizos**, y al contrario **esquelético y descarnado**. Igualmente se dice que de un vino **delgado** “que no tiene más que huesos” y de un vino **carnoso** que “está bien nutrido”
  - Los calificativos **a la edad** revelan, en cambio, cierta lógica de observación. Los vinos de crianza, en el transcurso de los años, pasan más o menos rápidamente por todas las etapas, desde la juventud hasta la decrepitud
  - En cuanto a las **virtudes morales** parece irrisorio, pero es perfectamente compatible llamar a un vino sin defecto, como un vino **fresco, limpio, leal, sincero, honrado o auténtico**.
  - La **fuerza o la generosidad** de un vino es una de sus virtudes cardinales, puede expresarse con las palabras: **enérgico, vigoroso, potente o confortable**. A la inversa, no nos extrañamos de que un vino débil sea catalogado **de enfermizo o anémico**.
  - Relacionado con los **defectos humanos** pueden definirse al vino como **orgulloso, altivo, farsante, pícaro, frívolo, bueno o malo**. El repertorio es casi inagotable.
  - También es ya habitual **asemejar la textura de los vinos a la de diversos tejidos**. Se habla del “**vestido**” del vino para definir su color. Si tiene cuerpo, se dice que está **tapizado**, que la **trama está apretada**. Por último cada vez son más empleadas adjetivos como **satinaados, sedosos o aterciopelados**.
- Un buen consejo: no abuse; no todos los vinos soportan el énfasis, ni todos los auditorios el ridículo.



## Capítulo IX

# EL VOCABULARIO OLFATIVO



## VOCABULARIO PARA LAS CUALIDADES OLFATIVAS

- A simple vista, el olor del vino pertenece al reino de lo indescriptible. ¿Cómo dar vida a un olor mediante palabras? Con un acercamiento cartesiano al problema, el catador se esfuerza, en primer lugar, en distinguir la intensidad o el volumen del olor, los matices, la calidad; después, mediante un examen más detallado, intenta reconocer el vino oliendo con inspiraciones cortas y repetidas, olfateándolo, una sucesión de perfumes que recuerdan a tal flor, de tal fruto, de tal esencia de madera, etc.
- Para expresar las cualidades olfativas hay que dar rienda suelta a la imaginación, y jugar con las evocaciones y las analogías.
- El placer del olor es la base de toda la calidad. Se dice de un vino que tiene un olor agradable que es fino. Entendiendo por finura como el conjunto de cualidades que caracterizan un vino de clase.
- **Un vino fino se distingue por**
  - La delicadeza de la savia (aroma en boca y su persistencia)
  - El agrado de su bouquet
  - La nitidez del sabor y del color
  - La perfección del conjunto
- **La finura de un vino joven** está constituida por aromas de flores, de frutos maduros, en los que nacen los calificativos de “afrutado”, “florido” y “floral”.
- **Un buen vino** es aquél que, además del equilibrio de sus sabores, posee un olor placentero, aunque sea sencillo y poco intenso.
- **Un gran vino** tiene un olor que no solo es agradable, sino que además es intenso y complejo que le confieren una personalidad propia.
- Por el contrario, **un vino común** es un vino sin distinción, sin olor o poco agradable, incluso desagradable.
  - Muchas veces el vino común está relacionado con un olor vegetal o herbáceo.
  - También es propio de vinos comunes por un sabor al mal terruño del que proceden.
- La **INTENSIDAD del olor de un vino** debe estar siempre especificada en una ficha gustativa.
  - Si el olor es fuerte, intenso o desarrollado, al vino se le califica de “**aromático**”, hasta se dice que tiene “**nariz**” o familiarmente que tiene “**buen olfato**”.
  - Si se olfatea algo artificial se dice que es un vino “**aromatizado**”.
  - Cuando el olor del vino ha sufrido modificaciones con el paso del tiempo se dice “**está evolucionado**”.
  - Al contrario, si el olor es débil, se dice que “**no tiene nariz**” y se considera “**neutro**”, “**sin sabor**” o “**pobre**”.
  - Si el olor se ha desvanecido, es que es un vino “**evanescente**”.

- Un vino “cerrado” es un vino que no tiene expresión, que no dice nada, pero de modo transitorio.
- La **NITIDEZ del olor** se llama “**franqueza**”, no debe tener sabores extraños.
  - Lo contrario de franco es “**dudoso**” o “**defectuoso**”.



## INTENTO DE DESCRIPCIÓN DE LOS OLORES

- Descubrir un olor solo es posible hacerlo procediendo por analogía con un olor conocido con el que se identifica, al que se parece o evoca.
- Hoy día está plenamente aceptado clasificar los olores en 10 series:
  - Animal
  - Balsámica
  - De madera
  - Química
  - Especiada
  - Empireumática
  - Etérea
  - Floral
  - Afrutada
  - Vegetal
- A un olor se le da bien el nombre de su origen natural (por ejemplo, olor a rosa, a melocotón o a grosella), o bien una sustancia química pura de referencia (olor a diacetilo).
- Es conveniente no ser demasiado radical en el vocabulario; ser más bien sugestivo y saber reconocer las equivalencias.
- En la mayoría de las catas las comparaciones deben hacerse teniendo en cuenta los olores abstractos. Es decir huele a rosa, sobra especificar el tipo concreto de rosa. La descripción detallada de olores se aplica sobre todo a vinos de gran calidad, rico en matices aromáticos, que han llegado al grado óptimo de evolución.



## Cuadro de matices olorosos recogidos en declaraciones y escritos de los catadores

### Serie animal:

Ámbar, caza, venado, encebollado de liebre, piel, perro mojado, almizcle, almizclado, civeta, sudor, sebo, orina de ratón, de gato, carne, carnoso, marinado, indol, escatol, «faisanado», macerado, «olor de la marea sucia».

### Serie balsámica:

Aceite de enebro, pino, pitchpin, resina, resinado, resinoso, trementina, incienso, vainilla, vainillado.

### Serie madera o de maderas:

Madera verde, madera vieja, madera rancia, madera de acacia, de roble, de cedro, de sándalo, lápiz, caja de pueros, duela, corteza, leñosa, madera rancia de Cognac, Armagnac.

### Serie química:

Acético, alcohol carbónico, hidrocarburos, naftol, fenol, fenicado, azufrado, sulfurado, sulfuroso, celuloide, ebonita, medicinal, farmacéutico, desinfectante, iodo, cloro, grafito.

### Serie especiada (y olores aromáticos):

Anís, eneldo, badiana, hinojo, champiñón, agárico, niscallo, boleto, seta, trufa, canela, jengibre, clavo, nuez moscada, pimienta, pimienta verde, albahaca, menta verde, menta apimentada, tomillo, angélica, regaliz, ajo, cebolla, orégano, mejorana, lavanda, garriga, alcanfor, vermouth.

### Serie empireumática:

Humo de tabaco, ahumado, humus, incienso, quemado, tostado, caramelo, almendra tostada, pan tostado, piedra quemada, pedernal, sílex, pólvora, madera quemada, incendio, caucho, cuero, piel de Rusia, café torrefacto, cacao, chocolate.

### Serie etérea (y olores de fermentación):

Acetato de isoamilo, acetona, amílico, plátano, caramelo

acidulado, caramelo inglés, laca de uñas, ésteres de ácidos grasos superiores (capratos, caproatos, caprilatos), jabón, jabonoso, vela, cera, estearina, levadura, fermento, pasta fermentada, trigo, cerveza, sidra, láctico, leche agria, productos lácteos, lechería, quesería, mantequilla, diacetilo, yogur, «choucroute», arpillera, establo, cuadra.

### Serie floral:

Florido, floral, flor de acacia, de almendro, de naranjo, de manzano, de melocotón, de alheña, de saúco, de viña, espino, gavanza, madreselva, limoncillo, jacinto, narciso, jazmín, geranio, pelargonio, brezo, retama, malva-visco, magnolia, miel, peonía, reseda, rosa, manzanilla, tila, verbena, lirio, violeta, crisantemo, clavo, clavel.

### Serie frutal:

Pasas, pasa de Corinto, confitado, pasificado, moscatel, cereza negra, cereza salvaje, guinda, picota, cereza silvestre, kirsch, aguardiente de cerveza, ciruela, ciruela pasa, endrinas, mirabel, hueso, almendra, almendra amarga, pistacho, bayas salvajes, pequeños frutos, arándanos, mirtos, grosella, fresas, fresas del bosque, frambuesa, grosella madura, moras, albaricoque, membrillo, melocotón, pera, manzana golden, manzana reineta, melón, hespérides, bergamota, cidra, limón, naranja, pomelo, piña, plátano, higos secos, ahigado, granada, granadina, nuez, avellana, aceitunas verdes, aceitunas negras.

### Serie vegetal:

Hierba, herboso, herbáceo, pastos, heno, henificación, aroma de prados, hoja verde, hoja de parra, zarcillo, hoja de grosella, arrugada, marchita, laurel, sauce, tisana, infusión, hojas muertas, olor a verdura, verdura, artemisa, repollo, aristoloquia, col, berros, hiedra, mercurial, rambergue, clavel de las Indias, rábano blanco, rábanos, helecho, café verde, té, tabaco, humus, polvo, maleza, tierra, terroso, marisma, musgo de árbol.

- Su origen se encuentra en la misma naturaleza del vino; es decir, la de un zumo, una maceración de uvas transformadas por las fermentaciones alcohólicas y, eventualmente, las lácticas.

- Las sustancias aromáticas provienen de los tejidos de la uva más o menos madura o son obra de las levaduras y bacterias.
- Los olores que recuerdan a fruta proceden de la pulpa de la uva o de un hollejo.
- Las células de los pellejos contienen esencias específicas de la variedad.
- Las maceraciones de hollejos de variedades finas en alcohol huelen a cereza y sus derivados.
- En las plantas perfumadas existe un parentesco evidente entre las esencias de las flores (más finas) y las esencias de frutas (más pesadas y más grasas). No es sorprendente, por tanto, que ciertos vinos blancos huelan a flor de viña y, por extensión, a otros aromas florales.
- La uva verde huele a verdor, a hoja; cuando el vino de uvas poco maduras envejece, el olor verde se desvanece, apareciendo olores a infusión o heno segado.
- Los olores a madera proceden
  - de las pepitas, que están constituidas por una capa leñosa envuelta a su vez por una fina cutícula tánica; todo ese conjunto está protegido por una especie de almendra carnosa. El vino tinto es una infusión de pepitas y en la cuba de fermentación hay por lo menos una pepita por centímetro cúbico de mosto; esa madera de la pepita, o lo que el vino haya disuelto de ella, envejece, como todas la maderas y se aromatiza
  - Pasados los años el olor a madera se encuentra también con sus derivados de vainillas y con sus recuerdos de hongos aportados por el depósito de roble.
- Las levaduras exaltan los aromas a frutas, los liberan y los exaltan con matices alcohólicos, aldehídicos y etéreos.
- La actuación de las bacterias malolácticas producen todo tipo de compuestos lácticos que enriquecen la base aromática con nuevas tonalidades que se suman a su complejidad original.

## DEFECTOS OLFATIVOS DE OXIDACIÓN Y DE REDUCCIÓN

- El vino es capaz de una resistencia sorprendente, bien cuidado se conserva años y sabe envejecer lentamente. Pero su fragilidad es desconcertante: es sensible al aire y al calor, al abandono y a los tratamientos inadecuados. Basta con casi nada para que en poco tiempo hacerle perder todo el atractivo gustativo que tanto le cuesta conseguir.

### LA OXIDACIÓN

- Una cruda fórmula afirma que el oxígeno es el enemigo del vino; en todo caso, en exceso le es perjudicial.
- La oxidación tiene dos etapas:
  - Una disolución de oxígeno presente en cualquier manipulación o exposición del vino al aire.
  - Una combinación lenta de ese oxígeno con ciertos componentes del vino llamados oxidables.
- Un vino “**cansado**” es el que ha perdido intensidad aromática, finura y su afrutado, después de un trasiego, filtración o transporte. Normalmente con el reposo recobra generalmente su frescura anterior
- Un vino “**apagado**” es un vino enriquecido con aldehídos liberados por una fuerte aireación, durante los trasiegos por bombeo o por un embotellado mal hecho. Tiene un sabor parecido al de un fruto golpeado, adquiriendo un sorprendente olor a almendras amargas.
- Un vino está “**oxidado**” cuando su estado de oxidación se ha prolongado. Recuerda los olores de cocido (en los vinos de baja acidez) o a quemado (en los vinos ácidos).
- No siempre el vino aldehidificado es signo de oxidación. El aroma incomparable del fino de Jerez, rico en aldehídos, se produce en un medio prácticamente carente de oxígeno, bajo velo de levaduras de flor.
- Un vino “**maderizado**” o “**enmaderado**” se refiere a vinos decrépitos o que han envejecido por contacto accidental con el aire en barricas, y algunas veces en botellas mal cerradas. Su olor recuerda un poco al vino de Madeira, sin tener desde luego sus cualidades.
- Un vino “**rancio**” son aquellos a los que se le añade alcohol y que están intencionadamente envejecidos en presencia de aire, bien en barricas o en bombonas de vidrio mantenida a la intemperie. No necesariamente tiene que ser un término peyorativo salvo cuando se aplica a un vino que por propia naturaleza debería ser fresco.

## LA REDUCCIÓN

- El fenómeno inverso a la oxidación es la reducción, en definitiva corresponde a la asfixia del vino. La medida del “potencial de óxido-reducción” expresa el estado de presión o depresión del oxígeno en un vino.
- El bouquet más intenso y agradable se desarrolla en las condiciones en las que ese potencial es más bajo.
- Se llama “**bouquet de botella**” porque sólo puede aparecer en las condiciones de hermetismo casi total que asegura el tapón de corcho de la botella.
- En cambio, llevada demasiado lejos, la reducción engendra olores poco apreciados, casi apestosos.
- Se dice que un vino huele a “**reducción**” cuando ha sido privado de aire demasiado pronto o sometidos a una influencia reductora. Decir que un vino huele a reducción es lo mismo que decir que huele a “encerrado”.
- Los olores de reducción provienen de derivados sulfurados y son de naturaleza sulfhídrica.
- Los calificativos aplicados a estos olores repugnantes son numerosos, siendo los más habituales “**olor a sulfuro**” o “**huevos podridos**”.
- También se llaman de forma genérica “**olores a lía**”, ya que aparecen sobre todo en vino jóvenes conservados demasiado tiempo sobre sus lías de fermentación.
- Del vino **aromático** y afrutado al vino reducido, la mayoría de las veces sólo existe una diferencia en sus condiciones de conservación. Un trasiego y una aireación son siempre suficientes para hacer desaparecer estos defectos.
- Existen casos más graves y más rebeldes que hacen el **vino inconsumible**: “olores aliáceos, fétidos, descompuestos o corrompidos”
- Sean oxidantes o reductores, los defectos provienen siempre de una negligencia y de la falta de cuidado.





## Capítulo X

# LA FORMACIÓN DE LOS CATADORES



## LA ENSEÑANZA DE LA CATA

- Hasta ahora, la mayoría de los catadores han aprendido de “motu proprio”, sobre el terreno, a fuerza de repeticiones y al azar de sus encuentros con los vinos. Los más afortunados en su aprendizaje se beneficiaron de los consejos de algún profesional y de un modelo que imitar
- Por suerte, cada vez son más los centros de formación y de cata y la literatura dedicada a la misma, incluso ya es común ver como se incluyen estas iniciativas en las universidades.
- Está claro que, como en cualquier faceta de la vida, mientras más amplia es la información mejor se puede opinar del asunto.
- Es evidente que la cata no puede enseñarse en cinco u ocho sesiones. Es peligroso pensar que algunas horas son suficientes para llegar a ser un catador competente.
- La enseñanza de la cata es forzosamente muy larga, pues no es suficiente dar ciertas nociones, hay que aprender a adquirir reflejos. Se debe formar al participante, educarlo y, a veces, debido a las malas costumbres, reeducarlo. No se trata de una enseñanza fácil.
- Puesto que la cata es un arte, primero debe poderse aprender y para eso es necesario establecer unas reglas y unas técnicas. Hoy día se puede contar con multitud de ejercicios prácticos y se han codificado los test. Hay que buscar aquellos que se hacen de forma atractiva, ya que esta enseñanza exige una gran participación por parte de los oyentes.
- El aprendizaje del catador dura toda la vida. Siempre hay vinos que conocer y se progresa mientras se siente curiosidad.

## TEMAS IMPRESCINDIBLES EN UN CURSO DE CATA

- Un curso de cata que se precie debe contener todos los aspectos relacionados con el vino, desde la forma de hacerlo y conservarlo hasta la tecnología indispensable para poder interpretar una cata
- El listado de temas es muy amplio y variado, según las fuentes y según a quien vaya dirigido. En el caso del catador, se considera fundamental incluir los siguientes temas:
  1. Mecanismos de la cata
  2. Técnicas de cata
  3. Vocabulario de la cata
  4. Metodología del análisis sensorial
  5. Factores externos que influyen en la cata
  6. Sustancias sápidas
  7. Sustancias volátiles y aromáticas
  8. Cata para hacer las mezclas de vinos (ensamblajes)
  9. Interpretación de resultados en análisis sensorial
  10. Variedades de uva
  11. Corrección de las vendimias
  12. Suelos y calidad de las uvas
  13. Elementos de la citología de las levaduras
  14. Fermentación alcohólica
  15. Bacterias lácticas
  16. Fermentación maloláctica
  17. Podredumbre
  18. Vinificación de vinos blancos secos
    - Manejo de las uvas y los mostos
    - Conducción de la fermentación
    - Crianza de los vinos blancos
  19. Elaboración de los vinos dulces y licorosos



20. Vinificación en tinto

- Manejo de las uvas
- Conducción de la fermentación
- Conducción de la maceración
- Maceración carbónica
- Calentamiento de la vendimia

21. Alteraciones

22. Empleo del anhídrido sulfuroso

23. Principio fundamentales para la estabilización de los vinos

24. Estudio de las diferentes zonas vinícolas españolas

25. Estudio de las zonas vinícolas mundiales más importantes



## LOS DIFERENTES TIPOS DE CATA

- Mediante ejercicios apropiados se puede ayudar a los catadores a adquirir las nociones fundamentales de esta disciplina
- Los primeros ejercicios tratan de dar una técnica:
  - Formas de observar los vinos.
  - Forma de sostener la copa.
  - Formas de catar.
- Solo posteriormente se podrán abordar los ejercicios prácticos relativos a tres temas diferentes:
  - CATA TEÓRICA, que estudia los mecanismos gustativos.
  - CATA ANALÍTICA, que estudia las relaciones del sabor y del olor con la constitución del vino.
  - CATA APLICADA, que consiste en describir con precisión y detalle las impresiones gustativas, en comentar y calificar los vinos, en rellenar una ficha de cata.

### LA CATA TEÓRICA

- La cata teórica incluye ejercicios que permiten definir las bases psicológicas de la cata:
  - Anatomía de los sentidos y mecanismos.
  - Definición de los umbrales de sensación de los sabores elementales y de algunos olores corrientes.
  - Cata de diversos constituyentes fijos y volátiles del vino en solución acuosa.
  - Noción de equilibrio entre los sabores y entre los olores de estos constituyentes.
- La realización de estos ejercicios son útiles tanto para los que se inician en la cata como para los catadores expertos, ya que le pueden ayudar a hacer comparaciones
- Se exponen los ejercicios a realizar son los siguientes, sin entrar en el modo práctico de llevarlas a cabo:
  1. Sabores elementales (dulce, salado, ácido y amargo) en la diferentes zonas de la lengua
  2. Sabor dulce del alcohol etílico
  3. Modificación de la impresión ácida por el sabor dulce

4. Equilibrio de los sabores dulces, ácidos y amargos
5. Cata de sustancias del vino con sabor dulce
6. Cata de los diversos ácidos del vino
7. Sensibilidad a los sabores elementales
8. Reconocimiento mediante el olfato de cierto número de componentes volátiles y aromáticos del vino, en disolución acuosa

## LA CATA ANALÍTICA

- Los ejercicios de esta cata permiten explicar la influencia de las modificaciones referidas a sus contenidos en alcoholes, ácidos, ésteres, terpenos, polifenoles, azúcares, polialcoholes, sales, gas carbónico, ácido sulfuroso, etc., en el gusto y en el olor del vino.
- Afinan las sensaciones y proporcionan puntos de referencia
- Los ejercicios instructivos propuestos son los siguientes:
  1. Influencia del grado alcohólico, comparando muestras de los mismos vinos, blancos y tintos, llevados artificialmente a diferentes grados alcohólicos.
  2. Influencia del glicerol. Se comparan vinos, blancos y tintos, a los que se les ha añadido diferentes cantidades de glicerol
  3. Influencia de los azúcares reductores. Vinos blancos y tintos, preferentemente jóvenes, a los que se le ha añadido diferentes cantidades de glucosa y fructosa.
  4. Influencia de la acidez. Se intentará ordenar muestras de los mismos vinos en orden creciente o decreciente de acideces totales modificadas por desacidificación o acidificación con ácido tártrico.
  5. Influencia del ácido acético. Se comparan vinos a los que se ha añadido ácido acético hasta llegar a diversos contenidos de acidez volátil.
  6. Influencia de los polifenoles. Se comparan vinos tintos que presentan diferentes contenidos en taninos. Igualmente se comparan vinos blancos de contengan de forma natural diferentes contenidos en taninos.
  7. Influencia del acetato de etilo. Se comparan vinos a los que se ha añadido diferentes dosis de acetato de etilo.
  8. Influencia del ácido sulfuroso. Se comparan muestras de un mismo vino tinto o de un mismo vino blanco seco, con contenidos crecientes de ácido sulfuroso.
  9. Influencia de las sales.

## LA CATA APLICADA

- Todo lo anterior hay que saber expresarlo, hay que esforzarse en describir con precisión y detalle las impresiones gustativas, en comentar y calificar los vinos, en rellenar una ficha de cata.
- Cada catador tiene su manera de comentar un vino o de redactar un informe de cata. Además el comentario depende también del tema de la cata y de su objeto, es decir de la finalidad de la cata.
- Por otro lado, no todos los vinos se comentan de la misma manera; algunos se presentan poco a descripciones y explicaciones, bastan dos palabras para definirlos; otros, en cambio, merecen notas precisas y detalladas.
- Entre profesionales, el comentario verbal es el que se emplea con más frecuencia. Es directo y conciso y solo deberá ser expresado cuando los catadores tengan una opinión formada. Se debe evitar la cata comentada mientras nacen las sensaciones, ya que en tal caso los participantes se influyen mutuamente.
- El texto escrito fija el pensamiento y obliga a hacer un esfuerzo de claridad y precisión. Por esta razón es deseable que el catador entregue un informe redactado, más o menos detallados según las circunstancias.
- En todos los casos, sea cual fuere la extensión de los comentarios, el plan seguido será el de la ficha de cata, ya comentada en la *Ficha IV (Fichas de cata) del Capítulo III (TEST GUSTATIVOS)*.



## ÍNDICE ALFABÉTICO

### C

Consideraciones Generales	
Reflexiones	- 4 -
CONSIDERACIONES GENERALES	- 3 -

### E

El Vocabulario Gustativo	
El catador frente a la impotencia de las palabras	- 63 -
El lenguaje de los catadores	- 64 -
Vocabulario de la vinosidad	- 68 -
Vocabulario para la estructura	- 65 -
Vocabulario para lo amargo, los taninos y la astringencia	- 71 -
Vocabulario para lo dulce y lo azucarado	- 69 -
Vocabulario para una plasticidad gustativa	- 73 -
Vocabulario para la acidez	- 70 -
EL VOCABULARIO GUSTATIVO	- 62 -
El Vocabulario Olfativo	
Defectos olfativos de oxidación y reducción	- 80 -
Intento de descripción de los olores	- 77 -
Vocabulario para las cualidades olfativas	- 75 -
EL VOCABULARIO OLFATIVO	- 74 -

### F

Fase Gustativa	
Astringencia y otras sensaciones	- 45 -
El gusto y los sabores	- 42 -
Persistencia gustativa y aromática	- 46 -
Sustancias sápidas del vino	- 44 -
FASE GUSTATIVA	- 41 -
Fase olfativa	
Los mensajes olfativos y la fisiología del olfato	- 31 -
Fase Olfativa	
Aromas y bouquets	- 36 -
Clasificación de los olores	- 33 -
Los aromas primarios o aromas del viduño	- 38 -
Los aromas secundarios o de fermentación	- 39 -
Los aromas terciarios o bouquets	- 40 -
Sensaciones olorosas o aromáticas	- 35 -
FASE OLFATIVA	- 30 -

Fase visual	
Color de los vinos blancos	- 25 -
Fase Visual	
Color de los vinos rosados	- 27 -
Color de los vinos tintos	- 28 -
Como condiciona la vista al catador	- 16 -
El aspecto físico del vino	- 18 -
El ojo, órgano de la visión	- 15 -
Limpidez y transparencia	- 19 -
Términos empleados para hablar del color	- 21 -
FASE VISUAL	- 14 -

### L

La Cata	
Cata y Catadores	- 7 -
Generalidades	- 6 -
La atención y la función de la memoria	- 13 -
La educación de los sentidos	- 12 -
Los mecanismos neurofisiológicos de la cata	- 8 -
Medida de los caracteres organolépticos y sentidos utilizados	- 10 -
LA CATA	- 5 -
LA FORMACIÓN DE LOS CATADORES	- 82 -
La Formación del Catador	
La enseñanza de la cata	- 83 -
Las diferentes tipos de catas	- 86 -
Temas imprescindibles en un curso de cata	- 84 -

### T

Técnicas de cata	
Influencia de la temperatura en nuestros sentidos	- 55 -
Salas de cata y sus condiciones ambientales	- 54 -
Técnicas de Cata	
El vino en la boca	- 50 -
La copa, herramienta del catador	- 52 -
Manera de oler el vino	- 49 -
TÉCNICAS DE CATA	- 48 -
Test Gustativos	
Dos vinos en dos, tres o cuatro copas	- 60 -
La cata a ciegas	- 59 -
La ficha de cata	- 61 -
Los temas gustativos	- 58 -
TEST GUSTATIVOS	- 57 -

