# LA CATA

Catar, según la primera acepción de la Real Academia de la Lengua, es "probar, gustar alguna cosa para examinar su sabor o sazón", definición que, por supuesto, es totalmente aplicable a la cata de vinos.

Sin embargo, en acepciones posteriores nombra sinónimos como "ver, examinar, registrar, pensar, juzgar". La cata en el vino es el proceso mediante el cual, a través de nuestros sentidos, nos informamos acerca de él, especialmente sobre sus aromas y sus carcácteres táctiles y gustativos. Pero habitualmente cuando no referimos tan sólo al acto de "percibir", sino también de analizar el vino y, casi siempre, de juzgarlo. La cata también significa análisis y memorización conciente de la mayor cantidad posible de elementos característicos del vino, para diferenciar uno de otro, y para "acumular" en nuestro "disco" cerebral aquella información que nos permita posteriormente comparar, recurriendo al descarte y al acierto. A pesar de todo ello, la cata no es un acto complejo. Se podría decir que se trata de una degustación del vino donde se requiere prestar un poco más de atención que la que se usa en término informales. Cualquiera que no tenga alteraciones significativas de sus sentidos puede a llegar a catar vinos en forma acertada. Entre los más doctos del vino, se hace una sutil diferencia entre la cata normal, coloquial, por placer y muchas veces llamada "intuitiva" que realizan la mayoría de las personas por placer, y aquella otra de carácter técnico, profesional, llamada "analítica" que realizan los enólogos para mejorar cada día los vinos. Las unas y las otra requieren de ciertos requisitos mínimos de atención y procedimiento, para poder apreciar en toda su magnitud a todos los vinos, sin excepción.

{mospagebreak title=La Fase Aromática}

La fase aromática

El olfato Después del análisis visual de un vino, se puede pasar a una de sus partes más íntimas: los aromas. El sentido principal que interviene en esta fase es el olfato y el órgano esencial es la nariz. Para la cata el olfato es quizás el sentido más importante dado que no sólo aporta información vital sobre los aromas del vino, sino que además interviene complementariamente al gusto. Basta ingerir cualquier alimento y taparse la nariz para darse cuenta de la escasez de sensaciones que quedan. Como bien dice la catadora inglesa Joanna Simon, una vez que agite levemente su copa e inhale, "lo primero que va apreciar es que el vino no huele a uva". Si tuviera que describir ese vino, seguramente estaría tentado de utilizar las palabras -a veces muy cursis- que usan los expertos: "recuerda a vainilla", "evoca a cedro", "notas a hierba". Todo eso es correcto, pero para cada cual, porque hay que recordar que los aromas son procesados por nuestro cerebro. Por lo tanto muchos de ellos son subjetivos: cuando hablamos de "aroma a plátano" todos sabemos de qué se trata, pero cuando alguien describe un aroma de un vino como "alfombra vieja de escalera" el asunto se complica. Entonces, lo mejor es confiar en sus propios sentidos, en sus propias interpretaciones y en sus propios recuerdos. Por lo mismo, es fundamental que un buen catador e incluso un buen aficionado el vino esté constantemente catando vinos para así registrar los aromas en su memoria. De hecho se han detectado cerca de quinientos compuestos aromáticos en el vino, que provienen de las mismas uvas, de su proceso de fermentación o de su periodo de guarda. Dados sus orígenes, los aromas se pueden clasificar como: Aromas primarios: son los más llamativos, frescos y afrutados, que provienen de la uva, especialmente del hollejo y la pulpa. Es el aroma original, el que aporta el carácter distintivo dependiendo de la variedad (chardonnay, merlot, etcétera), del terruño y del clima. Aromas secundarios: son más complejos y tienen su origen en el proceso de fermentación. Se trata de un olor típicamente vinoso y de las levaduras que actúan en esta fase. Estas transformaciones fermentativas van aportando durante todo el proceso aromas cada vez más ricos y novedosos. Aromas terciarios: son los más misteriosos, ya que provienen de los cambios físico-químicos que se producen mientras el vino envejece, especialmente en la botella. Son los más difíciles de describir e identificar, pero a la vez representan a los más elegantes y complejos. Los franceses lo asocian a una palabra clave: bouquet.

{mospagebreak title=Clasificación de los Aromas}

Clasificación de los aromas

Datan desde la Antigüedad los intentos por clasificar los aromas. Sin embargo, para el experto francés Emile Peynaud, la aproximación más certera considera los siguientes grupos y sus correspondencias: Serie animal: caza, venado, piel, almizcle, carne, macerado, sebo. Serie balsámica: resina fina, pino, trementina, incienso. Serie madera: roble, cedro, lápiz, caja de puro, corteza. Serie química: hidrocarburos, sulfuroso, medicinal, farmacéutico, cloro, grafito. Serie especiada: anís, eneldo, hinojo, champiñón, clavo, jengibre, nuez moscada, pimienta, regaliz, orégano, tomillo, orégano,

alcanfor, ajo. Serie empireumática: ahumado, humus, quemado, pan tostado, pedernal, pólvora, madera quemada. Serie etérea: acetona, éteres de ácidos grasos superiores (capratos, caprilatos), jabón, vela cera, levadura, fermento, productos lácteos, mantequilla, quesos. Serie floral: flor de acacia, almendro, naranjo; espino, jazmín, magnolia, rosa, lirio, crisantemo, clavel. Serie frutal: pasas, cereza, guinda, ciruela, grosella, fresa, frambuesa, durazno, pera, manzana, membrillo, piña, plátano, naranja, limón, pomelo, avellana, aceitunas. Serie vegetal: hierba, pasto, heno, prados, hojas verdes, sauce, infusión, verduras, helecho, maleza, musgo.

Equilibrio de los sabores

Ya se ha revisado la estructura básica gustativa de un vino, que contempla los cuatro sabores principales: salado, dulce, amargo y ácido. En un buen vino, estos elementos deben estar equilibrados, dado que funcionalmente se comportan como sigue: El sabor dulce es el de más agradable sensación, porque protege de la acideces y amargores excesivos, pero siempre debe estar acompañado por ellas, porque una solución sólo dulce es del todo aburrida. El amargor y la astringencia (de los taninos) refuerzan la acidez; mientras que la acidez cubre el amargor, pero sólo al comienzo y no en el postgusto, y siempre potencia la astringencia. El sabor salado, en general, hace patente el exceso de acidez, amargor y de astringencia. Sustancias gustativas del vino

Como ya se dijo, hay cuatro sabores fundamentales: salado, dulce, amargo y ácido. De ellos son responsables ciertos constituyentes del vino, que son necesarios conocer: Sustancias dulces: básicamente se trata de dos grupos: los azúcares, que vienen de las uvas (glucosa, fructosa, arabinosa, xilosa) y los alcoholes que se forman en la fermentación (el alcohol produce una sensación dulce, calurosa e incluso quemante) como el alcohol etílico, glicerol, butileneglicol, inositol y sorbitol. Sustancias ácidas: hay seis ácidos orgánicos principales en el vino. Tres provienen de las uvas: málico, tártrico y cítrico. Otro tres se forman en la fermentación y por acción bacteriana: succínico, láctico y acético. Sustancias saladas: provienen de ácidos minerales y orgánicos, como sulfatos, cloruro, sulfito, potasio, sodio, magnesio. Sustancias amargas: pertenecen a la familia de los compuesto fenólicos o polifenoles. Su percepción es generalmente de astringencia (cierta rugosidad en el paladar, como cuando uno toma té frío) por lo que es difícil distinguir la sensación amarga. A esta clase pertenecen los taninos, básicos en la estructuras de los vinos, pero que sólo cuando se condensan o cuando provienen de las barricas se perciben realmente amargos.

El gusto en la cata

La fase gustativa en la cata de un vino es la última etapa y, sin duda, la que más placeres otorga. No sólo se pueden corroborar aquellas impresiones olfativas con el vino en la boca, sino que se descubren otros innumerables elementos. Así como anotamos que existen miles de aromas, en el caso del sentido fundamental del gusto podemos anotar que existe una infinita cantidad de sabores. Esta complejidad, sin embargo, tras años de estudios y discusiones, se ha resumido en cuatro elementos fundamentales, los cuatros "sabores capitales" que perciben las papilas de nuestro órgano gustativo, la lengua. Estos sabores son ácido, salado, dulce y amargo, y de su equilibrio depende el alma de los vinos, como casi de todos los manjares solubles que el hombre degusta. Todos los sabores, ya sean en su estado más puro o incluso mezclados, pueden clasificarse dentro de alguna de las cuatro categorías fundamentales. Y, definitivamente, cada vino o material soluble puede tener un sólo sabor o una mezcla compleja de los cuatro básicos. A estos sabores hay que agregar otras cualidades privativas del gusto, como son todas las sensaciones táctiles de la boca, entre ellas calor, textura, astringencias, y una larga lista que revisaremos en detalle de acuerdo a los componentes del vino.

{mospagebreak title=Componentes astringentes}

Componentes astringentes

Son aquellos que provocan las sensaciones de rugosidad y, a veces, de sequedad, en boca. Taninos Se trata de un complejo grupo de componentes químicos que están presentes en muchos árboles y frutos, entre ellos la uva. Son elementos esenciales para otorgar caracteres organolépticos a los vinos. Colaboran en forma esencial en su color y sabor. Por ejemplo, las nítidas diferencias entre los vinos blancos y tintos se deben en gran parte a ellos. En términos estrictos loa taninos son componentes orgánicos capaces de interactuar con distintas proteinas y de incrementar su tamaño molecular. En la uva los taninos tiene su origen en los llamados flavonoides, grupo de componentes fenólicos que incluye a las antocianas, y se concentran en el hollejo y en las pepas, así como en todo el escobajo. En la parte de la pulpa su presencia es menor. Juegan un papel fundamental en el proceso de evolución de los vinos y particularmente

en el color de los vinos tintos. Los taninos también pueden ser aportados por la presencia de madera, ya sea por la guarda de los vinos en barricas o por otros métodos, como las duelas o los chips de madera, aunque con muy distintos resultados de calidad. Componentes dulces

Los elementos que otorgan la sensación de dulzor a los vinos están integrados por azúcares y por el alcohol. Los azúcares Están presentes en forma natural en los racimos, en forma de la glucosa y fructosa. Tras la fermentación que los transforma en alcohol, pueden quedar pequeños rastros, en un vino seco, o una mayor cantidad, en vinos de cosecha tardía y licorosos. El alcohol Es el segundo componente más importante del vino después del agua, y no está presente en forma natural en el racimo de uva, sino que se obtiene por la acción de las levaduras sobre los azúcares del mosto de vino, que se transforman en alcohol. El alcohol etílico es el principal en los vinos, y puede ocupar entre el 7 y el 17 o 18 por ciento de un vino. A partir de los 14 grados la sensación gustativa del alcohol es de calor. El alcohol metílico y otros sólo aparece en forma de ligeros trazos. El glicerol (glicerina), de la familias de los alcoholes, tiene sabor dulce y ayuda a redondear la estructura de los vinos.

La visión en la cata

Este es sin duda el primer sentido involucrado en una cata, aunque muchas veces no se le preste demasiada atención. Sin embargo, un examen visual profundo arroja bastante información interesante para el catador, que aporta los datos necesarios a la básica intuición que éste debe desarrollar. En primer término, al iniciar esta parte de la cata, son necesarias algunas consideraciones. El vino debe analizarse visualmente en buenas condiciones de luminosidad: ojalá luz natural, y si no es posible, evitar la luz fluorescente, que distorsiona los colores. Un fondo blanco (una simple hoja de papel sin cuadricular es perfecta) ayuda a contrastar el contenido de la copa para analizarlo en su intimidad. En términos prácticos, se habla de los siguientes conceptos visuales: limpidez o transparencia (donde se nombran términos como brillantez y enturbiamiento) y el color (matiz es una de las palabras más usadas, aunque no sinónimo de color, puesto que dentro del color amarillo, por ejemplo, existen muchos matices). La limpidez nos ayuda a determinar el estado sanitario de un vino, incluyendo su proceso de oxidación. El color habla más sobre la edad del vino y acerca de su concentración, su cuerpo. Por cierto que la apariencia visual también reporta antecedentes respecto de materias como la fluidez, la movilidad, el desprendimiento de gas carbónico y contenido de alcohol (por los fenómenos de capilaridad que se producen en la copa, lo que comúnmente se cita como las "lágrimas" del vino). Todos estos datos, aunque no parezcan definitivos y fundamentales, son puntos de apoyos fundamentales para un buen catador. Son su primera aproximación.

{mospagebreak title=El Color del Vino}

El color del vino

Como es natural, el vino está sometido a las leyes físicas incluidas en la teoría de los colores. Es decir, como casi todas las cosas, el vino absorbe cierta franja del espectro que compone la luz y refleja otra. Lo importante del color de un vino -además de su relevancia estética- es la información que proporciona al catador. Vinos blancos: El color en los vinos blancos varía desde lo casi incoloro, a veces incluso con algún matiz verdoso (como en algún Semillon o un Sauvignon Blanc), hasta un amarillo intenso, a veces incluso dorados profundo. Sin embargo, si se detectan matices marrones, lo más probable es que el asunto vaya mal encaminado y que el vino esté oxidado, muy cercano a lo que sería un Jerez. La tendencia general de los vinos blancos es a oscurecerse con el paso del tiempo. Si han sido sometidos a guarda en barricas lo normal es que ganen en intensidad de color. Lo mismo para los que tienen mayor madurez e incluso algo de maceración, ya que se concentran más tanto aromas como materias colorantes en dicho proceso. Un caso típico son los Late Harvest disponibles en el mercado. Vinos tintos: Su color aporta bastante más información que en los blancos. Este varía desde el rojo violeta intenso, el rubí, pasando por rojo ladrillo, hasta tonos anaranjados e incluso levemente marrones. Al contrario de los vinos blancos, los tintos pierden color gradualmente con la edad. Por ello es posible determinar si se trata de tintos muy jóvenes o con cierta edad. Una buena forma de hacerlo es mirar en la copa el vino desde el centro hacia los bordes. Si mantiene su matiz concentrado desde el centro hacia los bordes, tendremos un vino joven; si en los bordes es más claro y marrón que en el centro sin duda tendremos un vino de cierta edad o evolucionado. Respecto a su paso por barrica, por regla general, los tintos que han tenido este tratamiento pierden el color más rápido que los varietales.