



Aula
MARQUÉS DE RISCAL

TEORÍA DE LA
CATA





TEORÍA DE LA CATA

I EL CONOCIMIENTO DEL VINO A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS

II CONDICIONES PARA CATAR

A) CONDICIONES EXTERNAS

- La Sala de cata
- Temperaturas para catar
- El catavinos

B) CONDICIONES DEL CATADOR

III SENTIDOS QUE INTERVIENEN EN LA CATA

A) LA VISTA

B) EL OLFATO

- Tipos de aroma
- Sustancias volátiles
- Diferentes tipos de aromas y bouquets

C) EL GUSTO

- Diferentes gustos

D) EL TACTO BUCAL

TEORÍA DE CATA

I EL CONOCIMIENTO DEL VINO A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS

Fruto de un duro trabajo y del empleo de ciencia y paciencia, el vino merece la atención de quien lo quiere conocer y pretende recibir el mensaje de quienes lo han elaborado. La cata sirve para descifrar este mensaje.

Son muchas las definiciones de la cata. Según el diccionario Larousse, es la actividad que permite “apreciar mediante el sentido del gusto y el sabor las cualidades de un alimento sólido o líquido”.

La Asociación Francesa de Normalización, preocupada por buscar reglas que armonizaran los puntos de vista de los catadores, a menudo contradictorios, la define como una operación que consiste en experimentar, analizar y apreciar los caracteres organolépticos y, más concretamente, los caracteres olfatosgustativos de un producto.

Un enólogo diría que “catar es probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, sometiéndolo al análisis de nuestros sentidos, y en particular al del gusto y al del olfato; es tratar de conocerlo, buscando sus defectos y sus cualidades con el fin de expresarlos; es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar un producto”.

A quien puedan desanimar estas definiciones basta con decirle que la cata forma parte del saber beber.

II CONDICIONES PARA CATAR

El ejercicio de la cata exige el cumplimiento de una serie de requisitos, sin los cuales sería difícil percibir y describir con fidelidad las características del vino.

Estos requisitos pueden dividirse en dos grupos: las condiciones externas, que determinan las características del ambiente en que se realiza la cata y los medios de que se debe disponer, y las del propio catador.



A) CONDICIONES EXTERNAS

Determinan la idoneidad del espacio físico en que va a desarrollarse la cata, la temperatura que deben tener los vinos al someterse al análisis del catador y el instrumento con que va a realizarse, la copa de cata, más conocida como catavinos.

La Sala De Cata

La cata de un vino no se puede concretar, de forma completa, en cualquier lugar. Es preciso que la sala donde se realiza reúna ciertas condiciones.

En primer lugar es preciso que sea una habitación con buena ventilación; a ser posible con techo alto, de forma que acoja gran cantidad de aire y por lo tanto oxígeno, que ayudará a mitigar la fatiga del catador. El color de las paredes será claro, a ser posible blanco. De esta forma, se evitará que los colores del vino se vean afectados por los del ambiente que rodea al catador.

De cualquier forma, las copas deberán estar dispuestas sobre una superficie blanca, sobre la que el catador podrá contrastar los matices del vino. El espacio disponible debe ser amplio (algunos pupitres de cata son muy estrechos y cerrados, consiguiendo atosigar y dar sensación de claustrofobia al catador, circunstancias negativas para este). Es importante que la sala sea luminosa, de forma que haga posible apreciar los matices de color y la brillantez del vino.

Un ambiente excesivamente caluroso contribuirá a la deshidratación de la mucosa nasal, con lo que el catador perderá sensibilidad olfativa. Los aromas se inhibirán, por



el contrario, con una temperatura excesivamente baja. Lo ideal es que la sala se encuentre en torno a los 20 grados centígrados. Es también importante que no haya ruidos próximos, y, sobre todo, que la sala no esté contaminada con olores extraños; estos solaparían los aromas propios del vino.

Temperaturas para catar

Son temperaturas que no necesitan ser forzosamente las mismas. El catador prueba con espíritu crítico y no está inmerso en las condiciones especialmente idóneas de presentación que podrían atenuar algún defecto eventual. Las catas de profesionales se deben hacer entre los 15° y 20° sin distinción de los tipos de vinos. En realidad no se toman precauciones especiales, aparte de no catar muy fríos, en invierno, vinos recién salidos de la bodega, o no catar demasiado calientes, en verano, las muestras dejadas en una habitación sin refrigerar.

Por el contrario, para satisfacer la búsqueda hedonística del aficionado y del bebedor entendido, los vinos se presentarán tan cerca como sea posible de la temperatura que se considere óptima, de manera que se realcen sus cualidades y se minimicen sus defectos. Pero esta temperatura ideal no es tan sencilla de fijar. Su definición es subjetiva; aunque depende del vino, también depende del ambiente y de las costumbres, de los gustos del consumidor. La verdad estaría en el axioma: una temperatura para cada vino, una temperatura para cada gusto, lo que da lugar a una gran variedad de opiniones y es una hábil manera de no comprometerse.

El catavinos

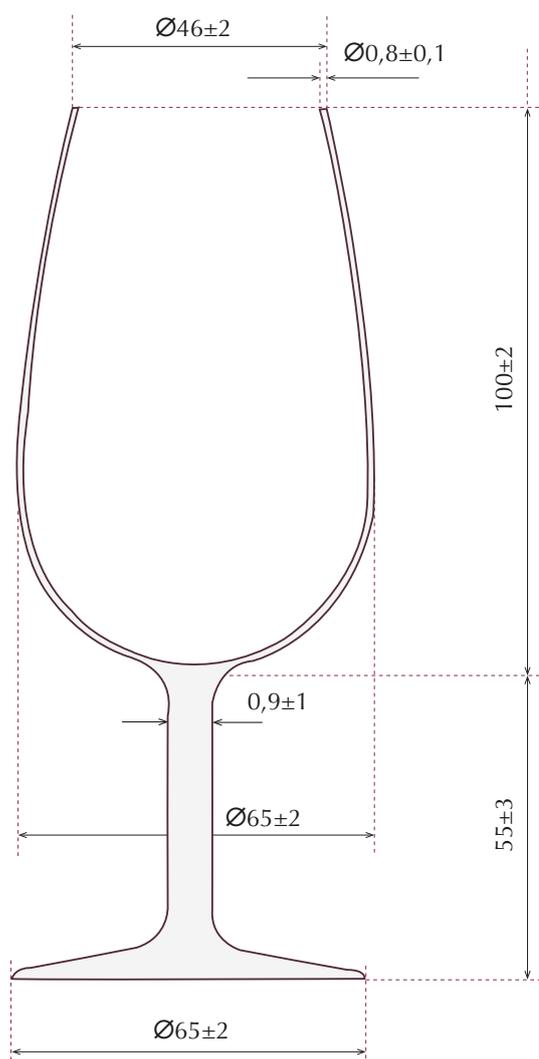
El tipo de copa que empleemos en la cata tiene gran incidencia sobre la calidad y la intensidad de las sensaciones recibidas. Está absolutamente aceptado que la copa que se debe utilizar para la cata es la llamada Copa Afnor. Es una copa experimental y, como tal, se ha seleccionado por ser la que mejores resultados ha ofrecido entre los cientos de modelos con que se ha trabajado.

Se trata de un recipiente de cristal en cuya composición ha intervenido el plomo en una proporción del 13 por ciento, de forma que adquiera el máximo brillo posible. Su capacidad es de 220 centímetros cúbicos, aunque

deberá llenarse únicamente hasta cubrir un tercio de su capacidad (aproximadamente 65 centímetros cúbicos). De esta forma desarrollará plenamente sus cualidades.

La Copa Afnor tiene ,155 milímetros de altura (55 de ellos de base) y 65 de diámetro en su parte más ancha, estrechándose en la boca hasta los 46 milímetros. El grosor del cristal es de 0,8 milímetros.

La copa se cogerá solamente por el pie, entre el pulgar y el índice; de esta forma no se mancha ni se captan los olores que la mano pueda transmitir, evitando además que el vino se vea afectado por el calor del cuerpo.



TEORÍA DE CATA

Es importante enjuagar la copa -bien con agua o con el propio vino que se va a catar- previamente a la degustación del vino. Esta operación hay que repetirla cada vez que se vaya a catar un vino. En caso de catas comparativas hay que contar con tantas copas como vinos.

B) CONDICIONES DEL CATADOR

Tan importante como los elementos materiales de la cata es la situación en que su protagonista, el catador, se encuentra en el momento de realizarla. El entrenamiento es precisamente una de las condiciones del catador. Gracias a él los sentidos estarán más finos y se dispondrá de más recursos para describir y valorar. Además, deberá estar descansado y tranquilo. El de la cata es un ejercicio que requiere del sosiego y de la pausa. No debe haber prisa, porque entonces se perderán muchos de los matices del vino y la valoración que finalmente se haga no será correcta. La fatiga provoca similares circunstancias. Las horas más idóneas para catar son las que preceden a las comidas; es decir, desde media mañana hasta la hora de la comida y desde media tarde hasta la de la cena. Aunque estemos descansados, a primera hora de la mañana se produce un rechazo psicológico que acabá convirtiéndose en un factor negativo. Después de la comida estamos en plena digestión y el rechazo vuelve a producirse.

El vino es el gran protagonista de la cata. Sus condiciones deberán ser muy precisas. Para empezar, deberá llevar al menos tres días en reposo, evitándose que esté agitado por un traslado de última hora. Se descorchará siempre girando el sacacorchos (nunca la botella) y procurando que no se rompa el corcho. De esta forma obtendremos una porción de vino limpio y tranquilo.





III SENTIDOS QUE INTERVIENEN EN LA CATA

La cata pone en juego una serie de estímulos sensoriales que son los constituyentes sápidos y olorosos del vino. La síntesis de estas informaciones se realizan en el centro olfativo y gustativo del cerebro, que se va a esforzar en descifrarlos, comparándolos con las experiencias memorizadas por el catador.

“Cuando cates, no observes la botella, ni la etiqueta, ni el entorno; sumérgete en ti mismo para ver cómo nacen tus sensaciones y cómo se forman tus impresiones. Cierra los ojos y juzga con la nariz, con la lengua y con el paladar”, recomienda Pierre Pupon. Es la forma de evitar los errores motivados por la autosugestión.

Catar es también el arte de ejercitar nuestra memoria y de jugar con los recuerdos, porque la experiencia gustativa de los catadores se basa en el testimonio de cientos de confrontaciones sensoriales. La memoria ofrece inmediatamente las respuestas, por eso es necesario aprender a leer en ella.

Para catar bien hay que tener los sentidos afinados y la memoria ágil.



ÓRGANOS	SENTIDOS Y SENSACIONES	CARACTERES PERCIBIDOS		
Ojos	Visión Sensaciones visuales	Color, limpidez Fluidez, efervescencia	Aspecto	
Nariz	Olfato (vía nasal directa) Sensaciones olfativas	Aroma, bouquet	Olor	Flavor
	Olfato (vía retronasal) Sensaciones olfativas	Aroma de boca		
	Gusto Sensaciones gustativas	Sabor o gusto propriadamente dicho	Gusto	
Boca	Reacción de las mucosas Sensibilidad química	Astringencia, causticidad, burbujeo	Tacto	
	Sensaciones táctiles	Consistencia, liquidez fluidez, untuosidad		
	Sensibilidad térmica	Temperatura		

TEORÍA DE CATA

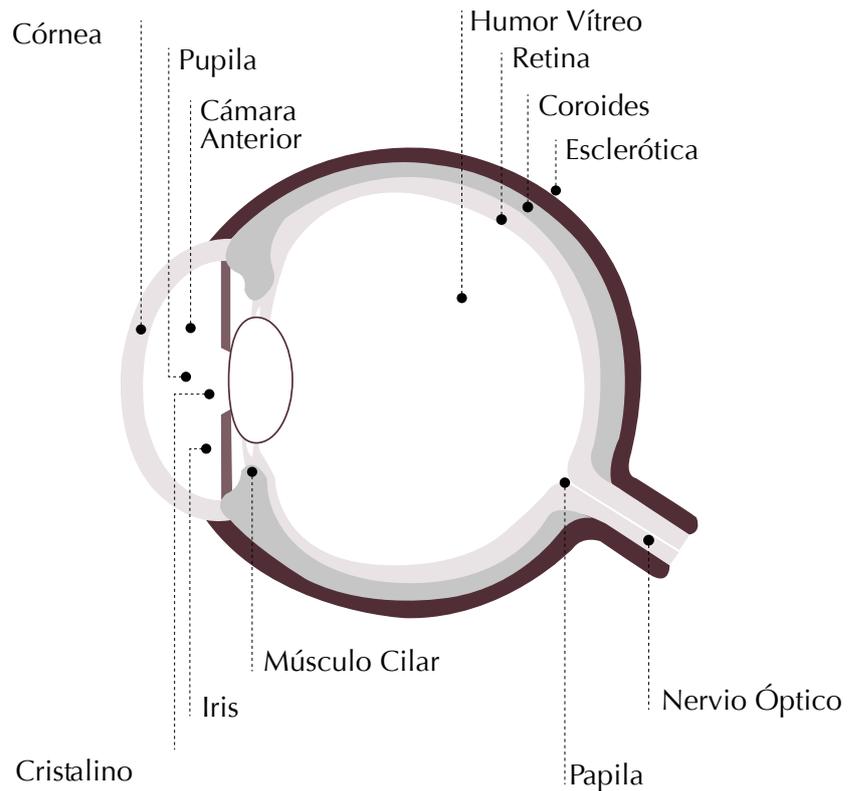
A) LA VISTA

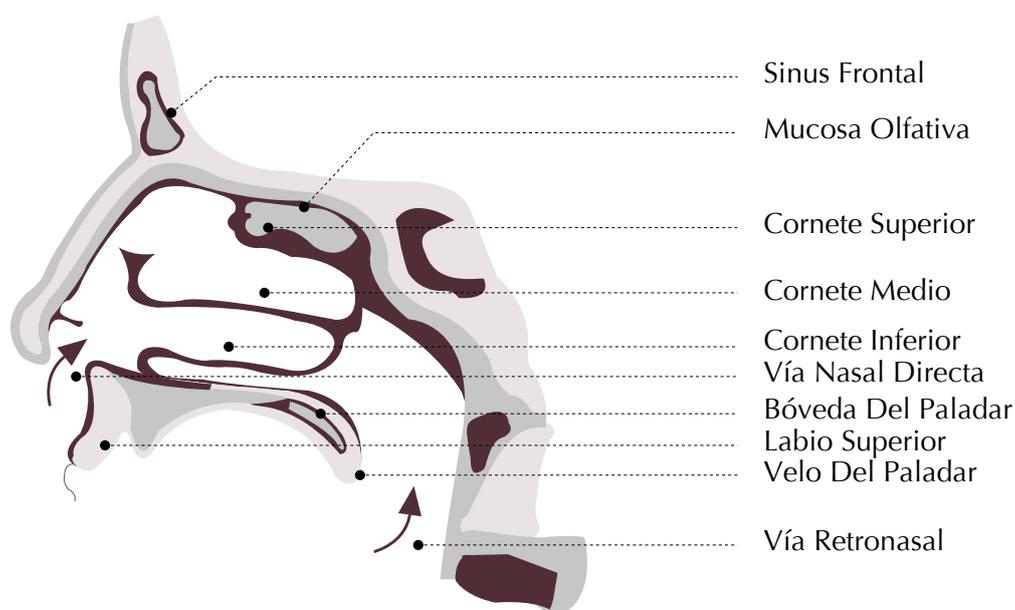
El catador tiene el ojo crítico y receloso. La vista es el primer sentido implicado en la cata.

Las sensaciones visuales se refieren fundamentalmente a la limpidez o transparencia (enturbiamiento, brillantez) y al color (intensidad, matiz).

La apariencia externa del vino facilita además otros tipos de información: fluidez, movilidad, desprendimiento de gas carbónico, así como fenómenos importantes de capilaridad sobre las paredes de la copa, según el contenido de alcohol.

La intensidad de coloración preconiza algo de lo que será la estructura, el volumen del vino y su sabor final en la boca. El matiz indica el grado de evolución del vino, es decir, su edad.





B) EL OLFATO

El olfato reconoce y clasifica los productos volátiles de las moléculas, a condición de que sean solubles en la mucosa olfativa y estén dotados de olor. Los olores son percibidos únicamente en la fase gaseosa. El aroma se localiza en la nariz, pero también a través de la boca y de la garganta por la vía retronasal.

Es posible avivar las sensaciones olfativas aumentando el volumen de respiración y realizando cortas y frecuentes aspiraciones nasales sucesivas.

La sensibilidad del olfato es diez mil veces mayor que la del gusto. El entrenamiento confiere a la nariz de los catadores esa hipersensibilidad que les hace capaces de catalogar varios centenares de olores diferentes.

El vino contiene numerosas sustancias volátiles capaces de evaporarse, abandonar su superficie en el vaso o en la boca y a continuación provocar sensaciones olfativas.

Los términos perfume, olor, pero, sobre todo, aroma y bouquet designan el olor agradable, más o menos intenso y más o menos complejo, que se desprende de un vino. El olor depende de la variedad de uva, del origen, de su edad, de su estado de conservación.



TEORÍA DE CATA

Tipos de aromas

Serie animal:

Ámbar - caza, venado, encebollado de liebre, piel, perro mojado - almizclado, mofeta-sudor, sebo-orina de ratón, de gato - carne, carnoso, marinado-indol, escatol, faisinado -macerado, olor de la marea sucia.

Serie balsámica:

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

Serie madera o de maderas:

Madera verde-madera vieja, madera rancia - madera de acacia - de roble - de cedro, de sándalo, lápiz, caja de puros, duda, corteza -leñosa- madera rancia de Cognac, Armagnac.

Serie química:

Acético - alcohol- carbónico- hidrocarburos- naftol, fenol, fenicado, azufrado, sulfarado, sulfuroso, celuloide, ebonita -medicinal, farmacéutico, desinfectante, lodo, cloro, grafito.

Serie especiada (y olores aromáticos):

Anís, eneldo, badiana, hinojo -champiñón, agárico, níscolo, 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, polvora, 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, “choucroust” - arpillera, establo, cuadra.

Serie floral:

Florido, floral - flor de acacia - de almendro- de naranjo - de manzana - de melocotón - de alheña - de saúco - de viña - espino, gavanja - madreSelva, limoncillo, jacinto, narciso, jazmín, geranio, pelargonio, brezo, retama, malvavisco, magnolia, miel, peonía, reseda, rosa - manzanilla, tila, verbena, lirio, violeta -crisantemo, clavel.

Serie frutal:

Pasas, pasa de Corinto, confitado, pasificado, moscatel - cereza negra, 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, 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.



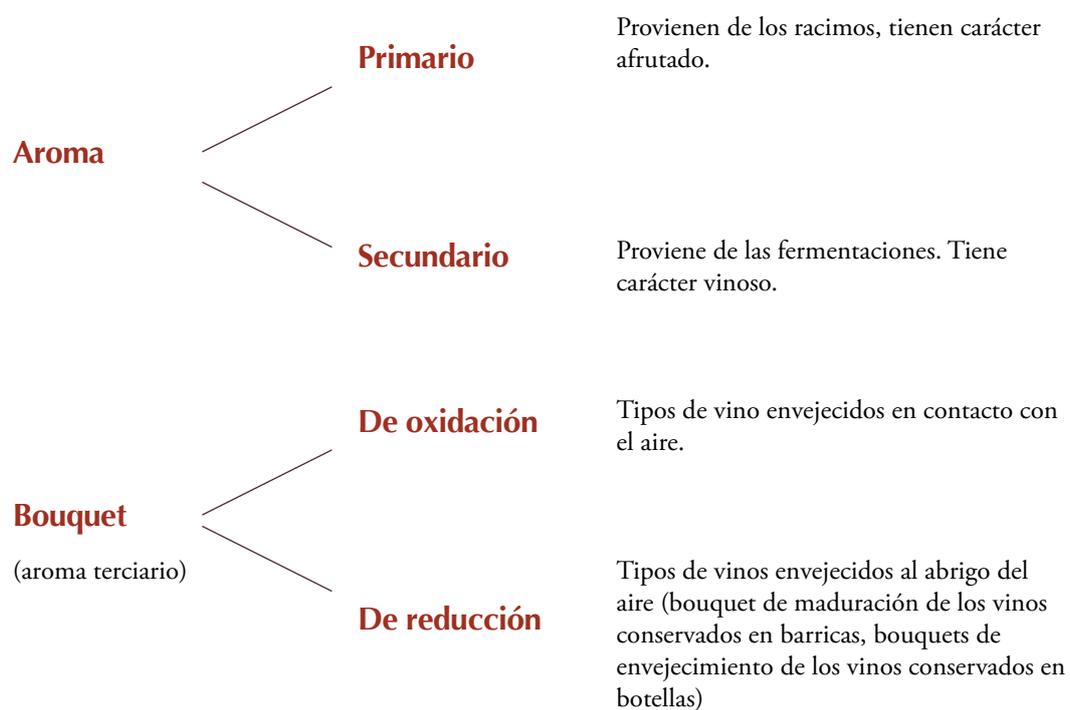
TEORÍA DE CATA

Sustancias volátiles y olores correspondientes

Acetato de etilo	Vino picado
Acetato de isoamilo	Plátano, caramelo ácido
Acetato de feniletilo	Rosa de té
Ácido fenilético	Miel
Acetoína	Almendra
Alcohol fenilético	Rosa
Aldehído anísico	Espino
Aldehído benzoico	Almendra amarga
Aldehído cinámico	Canela
Aldehído fenilético	Jacinto
Aldehído fenilpropiónico	Lilas
Benzaldehído cianidrina	Cereza
Caproato, caprilato	“Ácidos grasos”, jabón
Caproato de etilo	Vela de cera
Diacetilo	Avellana, mantequilla
Geraniol	Rosa
Glicirricina	Regaliz
Hexanodienol	Geranio
Hexenol, sexenal	Hierba
Iron	Iris
Linalol	Palo de rosa
Óxidos de linalol	Alcanfor
Óxidos de linalol	Heno cortado
Paratolilmetilcetona	Acacia, heliotropo
Undecalactona	Melocotón
Vanilal	Vainilla



Diferentes tipos de aromas y bouquets



TEORÍA DE CATA

C) EL GUSTO

Hoy en día se admite que sólo existen cuatro sabores fundamentales percibidos por las papilas gustativas: el dulce, el ácido, el salado y el amargo.

El sabor dulce se percibe de forma inmediata una vez en contacto con la lengua, la reacción es prácticamente instantánea. Los sabores ácidos y salados se perciben también rápidamente pero tienen mayor grado de persistencia. En cuanto al sabor amargo, es más lento en su desarrollo, pero aumenta y se mantiene más tiempo en la boca una vez retirado de ésta.

Las últimas impresiones recibidas son muy diferentes a las primeras. El catador debe anotar cuidadosamente esta evolución en el tiempo.

El sabor ácido se percibe en los laterales de la lengua y en la base. El sabor salado se centra en los bordes de la lengua. Los amargos son solamente sensibles en la parte posterior de la lengua, a la que sólo se llega al tragar.

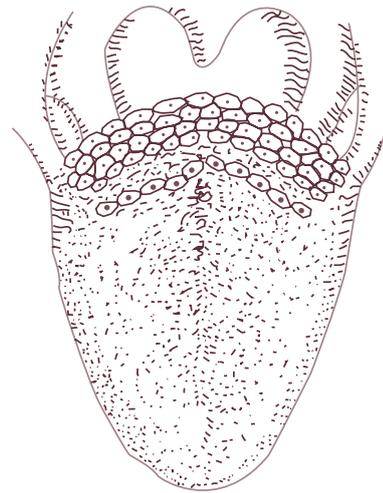
El sabor dulce se encuentra solamente en el punta de la lengua.

Las sustancias con sabor dulce son los elementos de la ligereza, del cuerpo y de la suavidad.

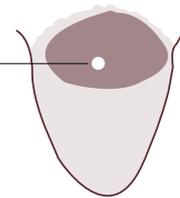
El sabor ácido del vino es debido a los ácidos orgánicos que se encuentran en su seno, de los que cabe destacar el tartárico, láctico y acético, que transmiten la sensación de frescor.

El vino contiene de dos a cuatro gramos por litro de sustancias con gusto salado, que participan del sabor del vino y le dan la estructura.

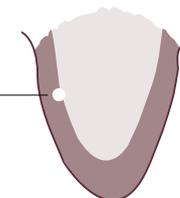
Las sustancias con sabor amargo pertenecen a la familia de las materias tánicas. Su sensación amarga viene acompañada generalmente de astringencia; lo amargo se percibe mejor en medios menos ácidos. Los vinos deben a estas sustancias su color y una gran parte de su sabor. Evolucionan durante el envejecimiento y explican la transformación de los vinos durante su conservación.



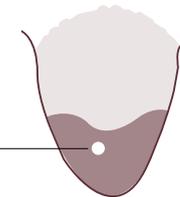
Amargo



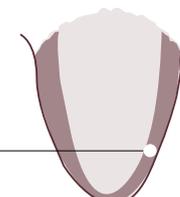
Salado



Dulce



Ácido





Diferentes gustos

Para catar con rapidez hay que ir directamente a la sensación de la lengua, aunque también se pase esta por los carrillos, interior de los labios y velo del paladar para hacer que se impregnen las papilas y se tenga mejor percepción.

El equilibrio de sabores viene dado por la balanza entre dulces, por un lado y salados, ácidos y amargos, por otro. Si el sabor predominante es el dulce tiene que contrarrestarse con los salados, ácidos y amargos. Todos los vinos poseen los cuatro sabores elementales. Las sustancias azucaradas se encuentran en los azúcares (glucosa, fructosa...) y en los alcoholes (etanol, metanol, glicerina...). En vinos secos existe sabor dulce debido a los alcoholes y azúcares residuales. Esta sensación resulta equívoca porque vinos secos resultan dulzones a consecuencia de su alto contenido en alcohol y glicerina.

Las sustancias de sabor ácido pueden estar presentes ya en la uva (ácido tartárico, ácido málico, ácido cítrico...) o pueden producirse en el proceso de fermentación (ácido acético, ácido láctico, ácido succínico...). El ácido tartárico y el málico son ácidos fuertes, duros; el láctico es mucho más suave. El acético es volátil, es decir, también se percibe por el olfato y es el causante del picado del vino; se reconoce muy bien por la similitud con el olor del vinagre. El succínico es muy característico, ya que, además de ácido, es salado e incluso un poco amargo.

El gusto salado lo proporcionan diversas sales (sulfatos, cloruros, tartratos...) procedentes del suelo y de los ácidos metabolizados en la uva. Su cuantía es variable en el vino, pero como cifra media podríamos señalar 3 gramos por litro.

Los polifenoles y taninos aportan el sabor amargo. Son los responsables de la materia colorante y producen lo que se llama astringencia.

Según las proporciones de todas estas sustancias el vino resultará equilibrado, que es lo mismo que decir de calidad o redondo. La estructura de sabores es la buena armonía de las sustancias que componen el vino. Si además es amplia, la estructura es buena y sabrosa.

D) EL TACTO BUCAL

Cuando el vino pasa por la boca se impresionan las células epiteliales que la recubren y se producen sensaciones de suavidad, untuosidad, rugosidad... Los taninos del vino, al entrar en contacto con la saliva, hacen que ésta flocule y se provoca un depósito sólido; en los vinos tintos, además, precipitan con la saliva las sustancias colorantes, lo que aumenta el depósito sólido. Este depósito, es decir, las partículas que se han hecho sólidas, se perciben en la boca y dan la sensación de aspereza. Esto es lo que se llama astringencia. Un vino con mucho tanino resulta áspero, rasposo, astringente.

Otra sensación que se puede apreciar es la térmica, que es la comprobación de la temperatura del vino y de si ésta es la correcta, lo cual variará según el tipo de vino

El alcohol tiene un gusto dulzón y también produce una sensación química que se origina al deshidratar la membrana bucal produciendo un mecanismo de rechazo y causando malestar e incluso dolor cuando la concentración de alcohol es baja, el rechazo o el dolor no son acusados y se produce una especie de ardor. Por eso se habla de vinos ardientes cálidos cuando tienen un grado alcohólico alto.

Cuando tragamos el vino, la sensación que permanece en la boca dura algunos segundos. A esto nos referimos cuando hablamos de persistencia. No desaparece con el vino. Se queda, impregnando toda la boca. Los franceses llaman caudal/a a esta unidad de medida de la persistencia.

Se debe valorar como virtud si es prolongada, siempre que sea agradable. Si, por el contrario, no gusta el sabor final y deja mal recuerdo, entonces la persistencia resultará negativa y se penalizará como un grave defecto.



www.marquesderiscal.com

comunicacion@marquesderiscal.com
marketing@marquesderiscal.com



El vino solo se disfruta con moderación.