

DESPIERTA TUS EMOCIONES

► Al disfrutar de una cata participan los cinco sentidos: gusto, olfato, vista, oído y tacto, por lo que hay que estar alerta a lo que una copa de vino puede ofrecer



► El olfato es el sentido más involucrado al probar un vino, porque permite determinar los diferentes aromas que persisten en la copa, generados por la uva, el proceso de vinificación o la permanencia en bodega.

Claudia Mendoza

El mundo del vino se degusta no sólo con el paladar, sino con los cinco sentidos.

El producto de la uva permite, a quien busca conocerlo, descubrir en una copa no sólo los sabores, sino los aromas, texturas, su aspecto visual y hasta la manera en la que puede disfrutarse mejor gracias al oído.

El sommelier Pedro Poncelis Jr., de Vinoteca, indica que cuando se habla de la cata se refiere a una descripción organoléptica de las características, en donde intervienen todos los sentidos, para describir a detalle todo aquello que puedas comer y beber.

“En el día a día, las personas están en un nivel de degustación; la gente no se fija cuando come o bebe, y no profundiza en todos los detalles que una copa de vino o un platillo te pueden dar”, indica el sommelier.

En teoría, los cinco sentidos juegan un papel importante en la cata de un vino, aunque el oído es el menos relevante, porque no define ninguna característica de un caldo, sino que aporta una atmósfera propicia para estar alerta en los demás aspectos de una copa.

“Cuando estás en un lugar con música y una buena charla, tus sentidos se ponen alertas para poder disfrutar de una cata, mientras que en un lugar con mucho ruido no vas a captar nada y los sentidos no estarán enfocados a lo que se debe”.

La vista, el olfato, el gusto y el tacto si definen características importantes de una copa y se engloban en las tres fases de una cata.

“Aunque la gente asocia el tacto con tocar con las manos, tene-

mos tacto en la boca que nos permite definir la temperatura, efervescencia, astringencia y otras sensaciones en la lengua, encías y todo el paladar”.

La primera fase es la visual, que define varias situaciones de un vino, aunque sólo con ésta no pueden emitirse juicios o darse una opinión definitiva de una copa.

“Cuando tú ves el vino debe observarse hacia un fondo blanco, neutro, y ahí es donde con más claridad se aprecia todo a detalle.

“En la fase visual se puede percibir la intensidad en el color, que se relaciona con intensidad de sabores y aromas. Un vino con mucho color tiene mucho sabor, un vino con poco color tiene poco aroma y poco sabor”, agrega el sommelier.

Luego se evalúan los colores y, para ser prácticos, Poncelis recomienda definir sólo una gama de tres por tipo de vino, siendo el más claro, suave, y el más oscuro, el fuerte en sabor y aromas.

“Los blancos pueden definirse en tres colores: el amarillo pálido para los más suaves, el paja para los medianos y el dorado para los más fuertes.

“En los tintos tienes el rojo rubí como el más pálido, el rojo cereza es el medio y el rojo ciruela es el más potente”, explica.

Los matices que se ven en copa definen la edad de un vino. En los blancos, si se observan brillo o destellos verdosos, éstos son equivalentes a juventud, mientras que si son dorados hablan de madurez.

“En el vino tinto se observan matices violáceos que determinan juventud, mientras que los tonos naranjas son de un vino maduro.

“La juventud en un vino se define como la falta de equilibrio en sus componentes, es decir, que tiene un pico de alcohol, de acidez, de amargor o astringencia; no es un vino malo, sino que le falta madurar para evolucionar”.

En las catas ciegas, este elemento de los matices permite iden-

tificar la edad del vino. Si son brillos violáceos, el caldo no tiene más de dos o tres años, mientras que si son naranjas, dependiendo de la profundidad de los tonos, puedes definir si tienen cinco o más años.

“Si ves tonos de juventud espera un vino amargo, astringente y alcohólico, pero es porque está joven, y no es malo, pero es necesario dejarlo madurar”.

Otro factor que se evalúa con el sentido de la vista es la limpieza del vino, pues las técnicas de vinificación no permiten en la actualidad caldos turbios o con sedimentos.

Finalmente se observa la densidad del vino cuando se gira el líquido en la copa y éste se adhiere a la misma.

“El vino resbala en forma de gotas llamadas piernas o lágrimas. Si bajan despacio tenemos una buena generosidad de alcohol, pero si bajan rápido, este elemento es menos presente”.

Aunque el vino no se ha oído ni probado, se sabe a través de la vista si es poderoso, joven o maduro por sus colores; enfermo o sano, por su limpieza; y la presencia del alcohol se mide gracias a su densidad.

EL REY DE LA CATA

El olfato es considerado por el sommelier la parte más importante del vino y de la cata, y ocupa un alto porcentaje del placer de disfrutar una buena copa.

“Tienes dos maneras de percibir aromas: la primera es la vía nasal directa al acercar tu copa, aspirar y percibir los aromas del vino, que no son más que sustancias químicas que se volatizan y llegan a la nariz.

“Pero cuando el vino está en la boca, lo que la mayor parte de las personas dice es que sabe a fresas o cualquier otro elemento, y no son sabores, sino aromas, pues la lengua sólo percibe si es salado, dulce, ácido o amargo, además del umami, conocido como el quinto sabor”.