La cata

La cata es un proceso fundamental, ya que existen vinos de una composición química muy similar, pero con caracteres organolépticos y nivel de calidad muy diferentes, aspectos que serían imposibles de detectar sin la realización de una buena cata.

La cata de un vino consiste en la apreciación sensorial de sus caracteres. Los análisis químicos y biológicos son fundamentales en la bodega pero son un elemento complementario en el momento de la cata.

Los vinos

El orden más adecuado para catar los vinos es el siguiente:

1.- Blancos jóvenes
2.- Espumosos o cavas
3.- Blancos fermentados en barrica
4.- Rosados
5.- Tintos jóvenes
6.- Tintos crianza
7.- Tintos reserva
8.- Tintos gran reserva
9.- Vinos de licor

El lugar

Debe estar bien iluminado, ventilado, sin ruidos y sin elementos que distraigan la atención. Hay que evitar también acciones como fumar o llevar un perfume fuerte, ya que pueden distorsionar las fases olfativas de la cata. Es preferible realizar la cata sobre una superficie blanca.

El catador

es importante que la persona que vaya a realizar la cata esté tranquila y relajada, ya que estados de nerviosismo, cansancio, dolor, preocupación… pueden entorpecer la concentración y disminuyen la capacidad sensorial. Además, es importante que el catador esté en ayunas o con sensación de hambre, y no saciado de comer.

La copa

La copa (o catavinos) es el instrumentado clave de la cata. Es imprescindible que sea de cristal transparente, fino, sin ningún tipo de color, sin tallas ni adornos. Es preferible que la copa no tenga la boca excesivamente ancha, para impedir que recoja demasiado aire ambiental. La copa debe sujetarse por el pie o talle, para evitar calentar el vino o ensuciar el cristal con los dedos. A la hora de servir el vino, la copa se llenará siempre a un tercio de su volumen. De esta forma, evitaremos que el color cambie al aumentar la masa líquida, conseguiremos que se desprendan mejor los aromas y dejaremos espacio para moverlo sin que se derrame.

Temperatura

La temperatura del vino afecta a los aromas y a los sabores. Cada tipo de vino necesita mantener una determinada temperatura durante la cata para que su esencia pueda apreciarse por completo.

Temperaturas según el tipo de vino

Entre 18 y 16º: Tintos GRV, RV y CR

Entre 16 y 14º: Tintos jóvenes

Entre 14 y 12º: Rosados jóvenes

Entre 12 y 10º: Blancos con barrica

Entre 10 y 8º: Blancos ligeros y cavas

Utensilios

Es necesario disponer de medios auxiliares, como agua para enjuagar las copas y la boca, recipientes para depositar los restos de vino catado, pan tostado o algún sucedáneo sin sabor para relajar las papilas gustativas del catador, que pueden llegar a saturarse.

Descorchado

Es muy importante descorchar las botellas correctamente y limpiar la parte del vidrio descubierto. La botella ha de permanecer en posición vertical mientras se introduce el sacacorchos y se gira éste, nunca la botella. Procure no traspasar el corcho por completo, ya que se podrían desprender partículas de corcho que caerían sobre el vino. Si, al sacarlo, se observa que el corcho tiene posos (bitartrato), se servirá el vino moviendo la botella lo menos posible, decantando el vino a una jarra y procurando que los posos queden en el fondo de la botella. También es conveniente oler el corcho. Si desprende algún olor extraño puede ser síntoma de que el vino tiene algún defecto.

El orden de la cata

Siempre se seguirá la secuencia de blancos a tintos y de jóvenes a viejos. Si se ha de catar algún vino dulce, se dejará para el final.

El acto de la cata

1.- Escuchar atentamente la caída del vino en la copa. Apreciar la fluidez o viscosidad del mismo.

2.- Levantar la copa hasta la altura de los ojos para observar su limpidez y transparencia. Al mirar con detenimiento el vino, se debe apreciar:

- Brillos en la superficie
- Irisaciones y matices
- Lágrimas o "piernas del vino" cayendo por las paredes internas de la copa después de agitarla.

3.- Observar el vino en toda su profundidad e inclinar horizontalmente la copa para ver la capa superior o "lengua del vino".

4.- Llevar la copa hacia la nariz para oler el vino sin haberlo agitado antes. Agitarlo de forma circular y volver a olerlo. Repetir este paso tantas veces como sea necesario para encontrar diferentes matices.

5.- Depositar una pequeña cantidad de vino en la boca, intentando que pase por toda la cavidad bucal (lengua, paladar, encías…) para apreciar todos sus sabores.

6.- En la boca se descubrirán los sabores dulces, amargos, ácidos o salados, además de la dureza, suavidad, duración y equilibrio del vino que se cata.

7.- Los catadores profesionales suelen escupir el vino tras su cata. Según se bebe, la capacidad de análisis sensorial va disminuyendo. Pero si la cata se realiza de manera informal, con un grupo de amigos, beba el vino y diviértase. El vino sabe mejor cuando se comparte.