



## LA CATA DE VINO BLANCO

---

# GUÍA DE CATA

### Consideraciones previas

#### Como se elabora el vino blanco



**ESTA GUÍA CONTIENE LOS  
CONOCIMIENTOS BÁSICOS  
PARA REALIZAR UNA CATA  
DE VINO BLANCO**

Una vez el fruto ha adquirido el grado de maduración deseado se procede a la vendimia en la que se realiza la primera selección del fruto. De la corrección con que se realice la vendimia dependerá el éxito de toda la vinificación. El transporte desde la viña a la bodega debe realizarse evitando que la uva sufra presiones excesivas con el fin de impedir la rotura del grano y evitando la eventual liberación de zumo y fermentaciones prematuras indeseables.

A continuación la descarga se realiza sobre la estrujadora donde el fruto sufre una rotura por presión pero evitando que se rompan los elementos duros del racimo como las pepitas y hollejos para que no contaminen al vino de olores y sabores no deseados. El estrujado da lugar a una pasta viscosa integrada por pulpa chafada, hollejo roto y pepitas sobre la que se evita el contacto con el aire para impedir un prematuro inicio de la fermentación.

Tras el prensado tiene lugar el desvinado o separación de los mostos. Por una parte se separa una pasta que contiene mayoritariamente el hollejo y el raspón y por otra el zumo que fluye lentamente por gravedad o por ligera presión. Los primeros mostos son los de mayor calidad y reciben el nombre de mosto yema o lágrima. Es un líquido de gran ligereza y finura, aromático, suave, floral y afrutado. La pasta restante recibe presiones de intensidad creciente y según la presión ejercida se obtienen mostos de distinta calidad, los "primeras", "segundas" y "terceras". Cada una de las calidades obtenidas fermentará por separado dando lugar a diferentes tipos de vino. La tendencia actual para la elaboración de vinos blancos de calidad se orienta hacia la supresión del desvinado y también son bastantes las bodegas que eliminan incluso el estrujado sometiendo directamente las uvas a un prensado de acción delicada.

Los mostos obtenidos son ricos en materias sólidas en suspensión procedentes en mayor parte de la uva. Para separar estas materias se procede al desfangado, labor que consiste en dejar el mosto estático, cuidando que no rompa a fermentar, durante unas 24 horas, de manera que los sólidos caen al fondo por su propio peso. Los mostos limpios se trasiegan y se llevan a fermentar.

La fermentación alcohólica se desarrolla en dos etapas, una tumultuosa y otra más lenta pero con el control de la temperatura de fermentación se tiende a unificar ambas fases. Mediante un control de la temperatura mantenida entre 17°C y 22°C, se logra que el desdoblamiento de los azúcares en alcohol y el desprendimiento del carbónico sea lento y pausado, conservando los aromas propios del vino y obteniendo aromas de fermentación adecuados y en consecuencia una mayor calidad final.

La fermentación de los vinos blancos dura entre 10 y 15 días y se da por concluida cuando el vino contiene entre 1 y 2 g. de azúcar por litro. El vino está en este momento seco, es decir con escasa proporción de azúcares. Cada vez son más escasos los vinos blancos jóvenes totalmente secos ya que se suele mantener cierta cantidad de azúcares residuales cuya presencia está relacionada con la intensidad aromática.

La fermentación maloláctica o maloalcohólica es una segunda fermentación en la que mediante la acción de bacterias en el primer caso o levaduras en el segundo, el ácido málico se transforma en ácido láctico o en alcohol. Esta segunda fermentación la experimentan los vinos de las zonas más húmedas con alta proporción de ácido málico, ausente en los vinos de climas más cálidos y puede ser simultánea a la fermentación alcohólica o realizarse posteriormente.

Una vez finalizada la fermentación, el vino sufre dos o tres trasiegos con los que se eliminan los restos sólidos procedentes de la fermentación. A continuación los vinos se seleccionan y se separan por calidades para llevar a cada uno a su tipo correspondiente según la línea de la marca, mediante mezclas y se decide su destino bien sea su inmediata salida al mercado o bien una más o menos prolongada crianza.

Aún después de los trasiegos, en los vinos siguen quedando elementos sólidos en suspensión que podrían degenerar confiriendo al vino olores y sabores desagradables. Para eliminar estas partículas y antes de salir al mercado, se procede a la clarificación, mediante sustancias encargadas de arrastrarlas y depositarlas en el fondo del depósito. El siguiente paso es la filtración que consiste en hacer pasar el vino a través de unas sustancias que retienen las partículas sólidas que aún contenga.

Algunos vinos blancos se pueden conservar en barricas de madera antes de ser embotellados. Esta crianza enriquecerá su gama aromática con nuevas fragancias.

## Clasificación de los vinos blancos

Atendiendo a su diferenciación organoléptica, los vinos blancos los clasificaremos básicamente por su forma de elaboración, es decir si en ésta ha participado la barrica o no y teniendo en cuenta a su vez el contenido de azúcar.

- **Blancos sin crianza:** Es una de las categorías más extendidas en todo el mundo desde el descubrimiento de la fermentación a temperatura controlada en tanques de acero en 1960. La importancia de estos vinos radica en su carácter fundamentalmente “seco” (inferior al 4% de azúcar) y “afrutado”. Gracias a su carácter fresco y ligero los blancos sin crianza compiten más que con los demás vinos, con el resto de bebidas consumidas entre comidas, por lo que son un puente para muchas personas para penetrar al mundo del vino. Existe una subclasificación de éstos:
  - sin crianza frescos, cuando el contenido de azúcar es inferior a 15g por litro
  - sin crianza dulces, cuando es superior a 15g por litro.
  
- **Blancos con crianza:** En general son vinos más potentes, con aromas más complejos y color evolucionado y muy versátiles para combinar gastronómicamente compitiendo ya con algunos tintos. Se subdividen en dos tipos:
  - fermentados en barrica: Vino blanco cuya fermentación ha tenido lugar en barricas de roble con o sin crianza posterior.
  - con crianza en roble: Vino blanco fermentado en depósito y con una crianza posterior en barrica de roble. Éstos tienen una menor integración de los aromas de la madera.

## Principales uvas para los vinos blancos

Existen numerosas variedades de uva para elaborar vinos blancos. A continuación se detallan nueve de las más importantes a nivel mundial.

**Chardonnay:** La variedad blanca más conocida ha franqueado sus odo el mundo. En nariz los vinos se hallan a menudo muy influenciados por el aroma vainillado de la confines de su patria borgoñona y se ha extendido por tmadera nueva y presentan además notas de mantequilla, frutos secos, nata, galletas, melón, piña, plátano o mango; así como tonos tostados. En boca los Chardonnay de climas fríos dejan sentir una firme estructura que se suaviza en los de climas más cálidos. Acidez media y notas que confirman la impresión en nariz.

**Chen Blanc:** En Francia da vinos de primerísima calidad que van desde muy secos hasta muy dulces. En el resto del mundo suele producir vinos bastante insulsos. En nariz da aromas de manzana, limón y melón. En boca los secos muestran aromas de limón y manzana veteados con tonos minerales. Aunque son vinos austeros en su juventud al cabo de los años despliegan un delicioso carácter meloso elemento que se denota también en los dulces que además presentan melocotón y albaricoque. Todos presentan una elevada acidez.

**Gewürztraminer:** Variedad que produce vinos (sobretudo en Alsacia, Francia) de gran exotismo aromático. Las otras regiones donde se cultiva, Alemania, Austria, Nueva Zelanda y en EEUU, elaboran versiones más comedidas. En nariz da notas de lichis, rosas, especias dulces y crema facial. En boca, además de lo anterior puede dar café y pimienta. En general presentan bajo nivel de acidez.

**Moscatel:** No hay una única variedad de moscatel, sino una vasta familia de moscateles caracterizada por su potencia aromática. La de moscatel blanco tiene uvas pequeñas y es la más noble. Además es la única variedad en la que se pueden apreciar notas de uva en los vinos. En nariz da aroma a uvas recién vendimiadas, melocotón, albaricoque y en los vinos dulces oscuros se pueden apreciar notas de rosas, corteza de naranja, pasas, lichis y manzana. Los vinos suelen ser de baja acidez y cuando son más secos, notas amargas en el paso por boca.

**Riesling:** Entre las diversas variedades de Riesling, la más renombrada es la renana que ha otorgado su reputación a los vinos alsacianos (más pesados y corpulentos) y alemanes (de carácter más floral). También se cultiva en EEUU, Chile, Australia, Nueva Zelanda e Italia. Sus aromas son de fruta confitada, melocotón, manzana, humo o albaricoque. También pueden dar tonos yodados, minerales y florales.

Las versiones dulces presentan aromas de miel, uvas, pasas y petróleo. Los ejemplos australianos muestran tonos tostados y de lima. En boca los estilos dulces presentan más intensidad mientras que los más maduros dan tonos más melosos y de petróleo. Buena estructura y elevada acidez.

**Sauvignon Blanc:** Cepa muy presente en la región del Loira y Burdeos. De óptimos resultados en Nueva Zelanda y Chile y se cultiva también en California, Sudáfrica, Australia y este de Europa. Da aromas a grosellas, hierba recién cortada y espárragos. En general se trata de una uva perfumada que da aromas vegetales, herbáceos, florales y frutales que presenta un buen grado de acidez.

**Semyon:** Es una cepa bordelesa muy difundida en Francia pero presente también en otros países, destacando en Australia para producir vinos secos. Proporciona aromas a limón, cera, natillas y frutos secos. En boca las versiones secas muestran tonos tostados y melosos y con la edad adquieren matices de cera (pueden llegar a dar la impresión de haber recibido crianza en barrica sin haberla tenido). De acidez media.

**Pinot Gris:** Variedad con la que se obtienen desde vinos dulces hasta especiados. Las versiones alsacianas son grasas y corpulentas mientras que los *pinot grigio* italianos son vinos más ligeros. En Alemania se la conoce con el nombre de Ruländer. No presenta una nariz demasiado pronunciada y en general da vinos secos y de gran riqueza sávida sin ser excesiva.

**Sylvaner:** Considerada una uva de procedencia austriaca, se cultiva en Italia, Alsacia y Alemania. En el mercado existen dos tipologías de Sylvaner, una algo alcohólica, sencilla, con aromas florales y notas agrias. La otra de mayor complejidad gusto-olfativa con adecuada acidez y que permite un discreto envejecimiento.

**Vermentino:** Viña muy extendida en la Toscana y Cerdeña y en el sur de Francia. En nariz es ligeramente aromática con toques de flores, frutas y anís. En boca da una ligera impresión de rotundidad y de presencia alcohólica.

## Fases de cata

La cata comprende tres fases, generalmente realizadas en el mismo orden que se describe:

**Fase visual,** en la que percibimos su apariencia en la copa. Su aspecto es una primera fuente de información para el catador, principalmente en lo que se refiere a la limpidez y transparencia del vino y a su color, aunque además de éstos hay otros aspectos como su fluidez y la adherencia del líquido a las paredes del cristal que aportan datos sobre lo que luego encontraremos al llevárnoslo a la nariz y a la boca.

**Fase olfativa,** donde la cata del vino se convierte en un arte algo más complejo. En esta descubriremos los aromas primarios, secundarios y terciarios, por lo que el aroma del vino nos aporta también información sobre él, es decir sobre su variedad de uva, el método de elaboración, edad, crianza, zona...

**Fase de boca**, en que el catador confirma los aromas percibidos en la fase nasal o bien encuentra de nuevos y analiza los distintos gustos básicos (dulce, salado, amargo y ácido) junto con otras sensaciones táctiles como el cuerpo, astringencia, el alcohol, equilibrio, el paso por boca y la persistencia.

## La hoja de perfil

La hoja de perfil fija un modelo para registrar el análisis sensorial del vino y a su vez realizarlo de una forma estructurada. El lector que consulte bibliografía podrá encontrar multitud de distintas fichas de cata u hojas de perfil, la mayoría descriptivas o bien de sistema de puntuación. En Catast hemos optado por un modelo descriptivo que abarque casi todos los atributos que se pueden describir en un vino. Con este modelo descriptivo, pretendemos que a base y base de catar diferentes vinos blancos, aprendamos a detectar los atributos diferenciadores de éstos, apreciando las cualidades positivas de cada uno de ellos y aumentando el conocimiento de los distintos tipos, denominaciones, variedades de uva, etc.

The image shows a detailed wine profile sheet from Catast. It includes sections for:
 

- EL TAST DE VINIQUES: FULL DE PERFIL** (Title)
- Ensenyament i nom comercial:** (Teaching and commercial name)
- Tipus de vin:** (Type of wine)
- País d'origen:** (Country of origin)
- Varietal:** (Grape variety)
- Observacions:** (Observations)
- FASE VISUAL:** (Visual phase) with attributes like color, clarity, and sediment.
- FASE OLFATIVA:** (Olfactory phase) with attributes like intensity, complexity, and persistence.
- FASE DE BOCA:** (Mouth phase) with attributes like body, acidity, and alcohol.
- Observacions:** (Observations)
- Valoració global:** (Global rating) with a scale from 1 to 5.
- Observacions:** (Observations)

En dicha hoja, se analiza la intensidad de cada atributo positivo de las fase visual, olfativa y fase de boca sobre una escala de 1 a 5, con un descriptivo para cada valoración. A su vez también se deben evaluar los aromas encontrados.

En la web de Catast encontrará la hoja de perfil que hemos creado, pero en la que hemos eliminado los defectos negativos ya que en general se requiere ser un catador experimentado para detectarlos y tampoco pretendemos dañar la imagen de las marcas. Sin embargo si usted detectara un atributo negativo de forma muy evidente, hemos incluido un espacio para observaciones donde puede especificarse.

En nuestra hoja de perfil hemos incluido un espacio para la valoración global, en el que calificaremos el vino de forma integral valorando si nos ha gustado o no, teniendo en cuenta el tipo de vino blanco del que se trate.

## Atributos del vino blanco

### Atributos de la fase visual

El color del vino depende de las variedades de uva empleadas y de la forma de elaboración y nos habla del cuerpo, edad y estado del vino. Las flavonas son los pigmentos que dan color al vino blanco.

Amarillo
Pajizo
Pálido
Pálido verdoso
Amarillo verdoso
Amarillo limón
Ambar
Dorado
Yodo

Para valorar el color es necesario tomar en consideración los siguientes aspectos: tonalidad, intensidad y brillantez (también referida como vivacidad o luminosidad). Sin embargo no olvidemos que la primera y más elemental de las diferenciaciones entre los tipos de vino que conocemos es la que los clasifica entre blancos, rosados y tintos.

**Tonalidad o matiz:** En la familia de los amarillos que caracterizan a los vinos blancos, distinguimos tres tonalidades básicas. En primer lugar el amarillo, pálido o pajizo, el más representativo de los vinos blancos afrutados y ligeros. En segundo lugar, un amarillo más subido, con tonos limones y verdosos que suele corresponder a vinos secos y aromáticos. Por último el amarillo con tendencia a los tonos dorados, que nos proporciona doble información: o se trata de vinos jóvenes con crianza o bien de vinos blancos que ya no están en su momento óptimo de consumo. ¿Cómo los diferenciaremos? Por la vivacidad en el tono. Un amarillo dorado vivo es sinónimo de vinos jóvenes con crianza y/o fermentación en barrica, mientras que el mismo tono pero apagado indica que el vino está oxidado.

Se adjunta una figura con la gradación de colores y denominaciones más habituales que se usan en la terminología de cata de vinos blancos. Úsela como patrón para definir el color en la hoja de perfil cada vez que cate un vino.

Al describir el color de un vino se suele hacer mención al de los llamados ribetes: la zona del vino en la copa que toca el cristal y permite a la luz introducirse en él dando lugar a irisaciones. Esos ribetes nos hablan de la juventud o la vejez del vino.

Cuando inclinamos la copa para valorar el color se forma una elipse. A esta elipse se le denomina menisco. En el centro del menisco es donde apreciamos mayor intensidad de color, que se reduce conforme nos acercamos a los ribetes.

**Intensidad del color:** Es a fuerza con que se transmite la luz. Está vinculada a diversos factores: la cepa, la naturaleza del terreno, el grado de maduración de la uva y el sistema de vinificación. Los términos que se aplican son: pálido, débil, intenso, oscuro y denso. Los vinos “débiles” suelen tener aromas tenues, a menudo florales y frutales y un cuerpo sutil; los vinos oscuros tienen un aroma más marcado y en general una estructura más rica.

**Brillantez, vivacidad o luminosidad:** Se define como la capacidad de difundir, recibir e irradiar la luz. Está vinculada al grado de acidez del vino, cuanto más rico en ácidos estables sea el vino, más vivo será su color y por tanto más joven. La evaluaremos desde sin brillo pasando por poco brillante, hasta luminoso.

**Limpidez:** El vino que consumimos actualmente rara vez se presenta turbio en la copa, pero eso no significa que no lo estuviera en su origen. Los vinos nacen llevando residuos sólidos de los tejidos de las uvas, microorganismos y restos de los procesos químicos que transforman el mosto en vino. Esos residuos suelen precipitarse por suspensión con el tiempo, pero nunca desaparecen del todo. Para conseguir la limpidez y el brillo a los que estamos acostumbrados los técnicos de la bodega emplean distintos métodos de filtración y clarificación, sin embargo es fundamental no excederse ya que puede ir en detrimento de otras cualidades olfativas y gustativas. Gracias a la limpidez podremos evaluar como se ha elaborado el vino, si ha tenido algún problema de filtración o ha sufrido alguna alteración en botella. Lo evaluaremos empezando por cristalino pasando por límpido, velado, borroso hasta turbio.

**Transparencia:** La transparencia no tiene nada que ver con la limpidez. Puede definirse como la propiedad de un líquido de dejarse atravesar por los rayos luminosos. La transparencia depende de la cantidad de colorante presente en el vino. El máximo de transparencia se dará en vinos pobres en materia colorante. La evaluaremos desde muy transparente hasta opaco.

**Fluidez:** La fluidez indica la densidad de un vino. Los vinos serán más o menos densos según la cantidad de glicerol que contengan. El glicerol es un subproducto de la fermentación alcohólica ligado a la formación de etanol. Cuando mayor sea el grado alcohólico de un vino mayor será la formación de glicerol y por tanto mayor su densidad. Para analizar la fluidez agitaremos la copa a fin de visualizar como fluye.

Observaremos como por las paredes de la copa descienden unas pequeñas gotas llamadas lágrimas. Las lágrimas serán mas gruesas y descenderán mas lentamente por la copa en los vinos más densos, por tanto con mayor grado alcohólico. La evaluaremos desde muy fluido hasta muy consistente.

**Efervescencia:** En los vinos tranquilos (los que no forman espuma, como el Cava) la efervescencia puede deberse a una fermentación en botella. La presencia de una cantidad mínima de anhídrido carbónico (mayor en vinos recién producidos) confiere al vino frescor y vivacidad en el gusto y exalta los aromas. Desde el punto de vista organoléptico el CO<sub>2</sub> no se percibe si se degusta el vino a 12-14°C de temperatura pero resulta evidente cuando ésta es más alta ya que al aumentar se reduce la solubilidad del gas. En los vinos blancos la evaluaremos por la cantidad de burbujas desde sin efervescencia pasando por numerosa hasta abundante.

#### Defectos en la fase visual

Debido a que el vino es una materia viva, este puede sufrir alteraciones. Los defectos más habituales que podemos encontrar en la fase visual son:

- **Color oxidado:** Un amarillo dorado con tonos apagados indica que el vino está oxidado. Confirme en nariz sus aromas rancios antes de afirmarlo ya que vinos de color evolucionado pueden ser del todo correctos.
- **Trocitos de corcho:** Al descorchar la botella se puede agujerear o romper el tapón. Lo trozos de corcho que caen no afectan al vino, pero la presencia de estas partículas nos puede distraer durante la fase gustativa.

## Atributos de la fase olfativa

El examen olfativo sirve para descifrar el bagaje aromático de un vino el cual depende de muchos factores como la variedad de uva, el momento de la vendimia, la vinificación, el terreno, clima y edad de la cepa. Depende también de la crianza y la oxigenación inicial así como de la temperatura de servicio. Debemos poner especial atención en la temperatura ya que podemos tener un vino muy aromático que servido a temperatura inadecuada no tenga expresividad.

**Primera impresión:** El examen olfativo sirve también para comprobar que el vino no tiene defectos ni olores desagradables por lo que la primera olfacción nos dará información sobre ello. La evaluaremos en una escala de cinco desde desagradable, corriente, fino, placentero hasta muy agradable.

**Intensidad:** Existen infinidad de sustancias aromáticas en un vino, pero sólo cuando el medio es el idóneo se expresan en toda su intensidad. De esa capacidad de las sustancias aromáticas para volatilizarse depende la capacidad que tendrá el vino para impresionar nuestro olfato. Por eso uno de los primeros factores que tenemos que tener en cuenta en la cata de un vino al llevarlo a la nariz es precisamente su intensidad. La evaluaremos desde tenue hasta muy intensa.

Según su origen, agrupamos los aromas del vino en tres grupos: primarios, secundarios y terciarios.

**Aromas primarios:** Proceden de la uva, del mosto. Son los aromas propios del fruto y de su variedad. Algunos se reconocen perfectamente como el de moscatel. También reciben el nombre de aromas varietales.

**Aromas secundarios:** Proviene de la fermentación, es decir de la transformación de los azúcares que estaban presentes en el mosto en otro tipo de sustancias (alcoholes, aldehídos, cetonas y ácidos) por la acción de las levaduras y los microorganismos del aire.

**Aromas terciarios:** En los vinos blancos con crianza o fermentados en barrica, son los aromas generados por el contacto del vino con la barrica. Durante este proceso los aromas presentes en el vino se intensifican y diversifican dando lugar a nuevos componentes. Aquí se generan series aromáticas como la animal (cuero, caza), la balsámica (resina) y la empireumática (tabaco, humo).

Todos estos aromas los encontramos como una amalgama. Nuestra capacidad para percibirlos no depende tan sólo de si están en el vino o si los tenemos catalogados en nuestro cerebro sino también de nuestros propios umbrales de percepción.

Para desvivirlos a nivel de cata, se ha tratado de establecer una clasificación basada en series de aromas, que se usa frecuentemente aunque no está normalizada internacionalmente.

- Serie floral: Son más evidentes en vinos jóvenes que en vinos viejos dando aromas de flores como la rosa, el jazmín, geranio, violeta, flor de acacia, flor de saúco, de melocotón, de almendro o de grosellero, miel y también madreSelva, escaramujo, peonía, clavel, retama, manzanilla, tila.
- Serie frutal: También más frecuente en vinos jóvenes englobando aromas de frutas como el plátano, grosella, melocotón, fresa, frambuesa, mora, arándano, saúco, cereza, ciruela, melocotón, albaricoque, manzana, pera, membrillo, naranja, limón, pomelo, piña, kiwi, coco, melón, Lachil. También estarían dentro de esta serie los aromas a frutas desecadas como pasas o higos secos y frutos secos como la avellana, almendra y nueces.
- Serie vegetal: Son olores a hierba, hojas verdes, hiedra, espárragos, pimiento, alcachofa, hojas de tomate, col, cebolla, ajo, sotobosque o tierra de bosque, musgo, heno, menta, infusión de hierbas, té negro, helechos.
- Serie balsámica: Resina, pino, trementina, eucalipto, miel, incienso, cedro, esencia de hierbas y otros aceites esenciales similares.
- Serie química: Representada por olores de azufre, de sulfuroso, de ácido acético, medicinal, yodo, cloro. En esta serie se encuentran muchos de los defectos del vino. También puede dar aromas a derivados del petróleo como gas-oil, queroseno, plástico, papel o cartón y otros como jabón, cera y pescado.

- Serie de ésteres: También llamada de fermentación ya que se forman en ésta etapa por combinación de ácidos y alcoholes. Los ésteres de los ácidos volátiles producen aromas a frutas maduras como manzana, plátano, frambuesa y también a mantequilla, quitaesmalte de uñas, jabón, levadura, masa, grano, cerveza, mosto, leche agria, yogur, queso. También puede producir olores menos agradables como el olor a pegamento que es un defecto que aparece en vinos picados o a punto de picarse.
- Serie especiada: De especias como el clavo, la canela, la pimienta, la vainilla, la mostaza, anís, jengibre, ajo, cebolla, orégano, curry, regaliz, laurel, tomillo, romero, lavanda, setas, trufa.
- Serie de madera: Proviene de los taninos o de la madera que se utiliza para envejecer los vinos. Puede recordar a madera fresca, maderas verdes, madera podrida, madera húmeda, fresno, castaño, madera de cedro, lápiz, cajas de puros.
- Serie empireumática: Olores a quemado, ahumado y cocido, por lo general producidos en el interior de las barricas donde se cría el vino pues están quemadas por dentro. También pueden dar aromas a tabaco, café, caramelo, cacao, chocolate, tostados, madera o goma quemada, aromas minerales, pólvora o pizarra.
- Serie animal: Piel, cuero, almizcle, caza, carne, perro mojado, orines de gato, sudor, zorro, establo. Todos los grandes vinos muy evolucionados tienen un soplo de almizcle, caza, piel, sopa de picadillo o cuero. En cambio, los aromas animales demasiado intensos son siempre indeseados y revelan una crianza incorrecta del vino, una ventilación insuficiente o problemas en la bodega.

Al catar un vino no es preciso pensar en los infinitos aromas que existen. Siendo prácticos, cuando catemos un vino joven buscaremos aromas de sustancias percederas como frutas, flores o vegetales en general y cuando catemos vinos que han sido criados en barrica, buscaremos aromas de madera, ahumados y vainilla.

Por otro lado existen una serie de olores que presumen la presencia de defectos en el vino. Se describen a continuación.

- Olor a corcho: Se caracteriza por un olor mohoso o corteza mojada, que a veces sólo se reconoce en el paladar. A diferencia del olor procedente de barricas viejas, el sabor a corcho se intensifica con la ventilación, y se percibe mejor en un vino diluido con agua que en uno sin diluir.

Se debe a la contaminación del vino por microorganismos del corcho. Es conveniente al descorchar la botella, oler el tapón para cerciorarnos de que solo huele a corcho y al vino que contiene la botella.

- Olor a huevos podridos (ácido sulfhídrico): Su origen está en la reducción del azufre contenido en el vino, al combinarse con hidrógeno. Se debe a una ventilación insuficiente del vino durante la vinificación o a una dosificación incorrecta del ácido sulfuroso (aditivo permitido y necesario para estabilizar el vino). Si el olor es ligero puede eliminarse mediante un decantador o trasvasándolo varias veces para que se airee bien.
- Olor a azufre: El sulfuroso es el principal conservador del vino. Una adición en exceso da un olor punzante parecido al de las cerillas recién apagadas. En la boca los vino se muestran picante. Si agitamos la copa y desaparece no hay problema pero si persiste es un defecto.
- Olor a aguas sucias: Caracterizado por el mercaptano. Este compuesto tiene como origen la acción del ácido sulfhídrico sobre el alcohol.
- Acidez volátil (vino picado): Un olor ácido, punzante, que recuerda a vinagre. En vinos que se están picando aparece la olor a pegamento Medio o acetona (etilacetato) fácilmente reconocibles. Todos los vinos tienen acidez volátil, pero sólo se hace perceptible a partir de concentraciones de unos 0,3 gramos, resultando molesta por encima de 0,5 gramos, salvo en los vinos generosos. La acidez volátil indica problemas en la vinificación, uso de uvas en mal estado u oxidación. Una acidez volátil reducida puede ser percibida como agradable o frutal, sobre todo por catadores con poca experiencia.
- Etilacetato: Olor a disolvente o quitaesmalte de uñas. Es una parte de la acidez volátil, que se percibe más intensamente en el posgusto en boca que en nariz.
- Etanal: El vino huele a manzanas excesivamente maduras y revela envejecimiento. Se observa a menudo en vinos de mesa sencillos.
- Olor a moho: Una vendimia atacada microbiológicamente o barricas contaminadas por moho dan como resultado vino enmohecidos. Puede suceder también cuando hongos que se producen en el exterior de la botella atraviesan el tapón y entran en contacto con el vino.

- Olor a madera: En contra de lo que se pueda pensar el olor a madera no es positivo en el vino. Una madera bien integrada es precisamente aquella que no se nota, sino que denota, es decir, aquella que deja los aromas de la buena crianza en el roble (tostados, ahumados, especias, ...)
- Olor a verdura cocida: Es un olor más habitual de lo normal en los vinos por la formación de sulfuro de dimetilo en los procesos de reducción en botella.
- Oxidado: Este defecto se vincula a problemas en el tapón o problemas en la elaboración. Son olores que recuerdan al vino rancio o a jerez sin serlo.

Hay que tener en cuenta, que también los propios aromas se encuentran sometidos a diferentes combinaciones que unas veces los potencian y otras veces los ocultan.

## Atributos de la fase de boca

Para realizar el análisis gustativo es importante tener clara su articulación en función de tres sensaciones:

- El sabor propiamente dicho donde analizaremos el dulce, salado, ácido y amargo y su equilibrio.
- Las sensaciones táctiles en las que evaluaremos la astringencia, cuerpo, alcohol, paso por boca, sensación final y persistencia
- El aroma en boca, por vía retronasal en la que evaluaremos el retrogusto.

**Primera impresión:** Al igual que hemos realizado en el examen olfativo la primera impresión en la fase de boca sirve también para comprobar que el vino no tiene defectos por lo que la primera sensación nos dará información sobre ello. La evaluaremos en una escala desde desagradable, corriente, fino, placentero hasta muy agradable.

**Sabor dulce:** Lo que suscita la sensación dulce no son solo los azúcares sino también el alcohol etílico y la glicerina que aunque no son propiamente dulces contribuyen a dar suavidad y pastosidad al caldo. En la cata, la intensidad con que se presenta el sabor dulce es máxima en un primer momento, para ir diluyéndose después en la boca por acción de la saliva pasados unos segundos. Evaluaremos su intensidad en una escala de cinco al igual que el resto de sabores.

**Sabor salado:** Las sustancias de sabor salado están presentes en escasa medida en el vino. Existen sales minerales o sales orgánicas que producen una sensación salada al beber el vino.

Las sales contribuyen de una forma limitada a dar sabor y frescura al vino ya que quedan enmascaradas por el alcohol y las sustancias volátiles. Se percibe de forma rápida y pasajera, porque cae al renovarse la saliva. Suelen ser vinos obtenidos de uvas provenientes de zonas salitrosas y/o volcánicas.

**Sabor ácido:** Las sustancias de sabor ácido provienen en parte de la uva y en parte de los procesos de fermentación. Estas sustancias le confieren frescura al vino, si están presentes en exceso el vino resulta agrio, áspero, duro y si por el contrario no son suficientes el vino resulta insípido y plano. Las sensaciones que transmite crecen rápidamente a la llegada del vino a la boca, se estabilizan y después desaparecen en una primera prueba. Si volvemos a probar el vino, la sensación de acidez se intensifica. La sensación ácida provoca una secreción de saliva abundante y se percibe fácilmente porque irrita las mucosas internas de las mejillas.

**Sabor amargo:** Las sustancias con sabor amargo pertenecen al grupo de los polifenoles y esa sensación amarga que producen suele acompañarse por una sensación de astringencia que va íntimamente ligada a la anterior. La impresión causada por el amargor es bastante estable en la lengua durante la cata. Su presencia es mucho menor en los blancos que en los tintos.

**Equilibrio:** Es el resultado del equilibrio entre todos los cuatro componentes anteriores que configuran el sabor del vino. Sin embargo en los vinos blancos el equilibrio entre dulce y ácido es lo que les da carácter. Lo evaluaremos desde muy poco equilibrado cuando uno de los sabores destaque muy por encima de los demás hasta muy equilibrado cuando todos convivan en perfecta armonía.

**Astringencia:** Las sustancias responsables de la astringencia son compuestos de naturaleza fenólica: los taninos, que también pueden aportar amargor. La astringencia da una impresión de sequedad, de aspereza y de rugosidad. En una palabra, parece que la lengua se hubiera vuelto rasposa. Los taninos son sustancias astringentes que se encuentran en el hollejo, las pepitas y el raspón de las uvas. Pasan al vino durante el proceso de vinificación, pero también durante la crianza puesto que las barricas de madera de roble aportan también a los vinos que descansan en ellas parte de sus propios taninos. De mayor intensidad y presencia en tintos que en blancos.

**Cuerpo:** Es la sensación táctil producida por el conjunto de todos los componentes del vino. Este atributo es la sensación de plenitud que recibimos al ponernos el vino en la boca. Así decimos que un vino tiene mucho cuerpo cuando bebiendo muy poca cantidad ya nos aparecen sensaciones intensas (vinos pesados) y de poco cuerpo cuando la sensación en la boca es escasa (vinos amortiguados).

**Alcohol:** El alcohol que contienen en mayor cantidad los vinos es el etílico y su influencia en los caracteres organolépticos es notable, no solo porque caracteriza el sabor (si la cantidad de alcohol es baja el vino resulta débil, acuoso) sino también porque actúa como soporte de los aromas. El alcohol provoca en la mucosa de la boca y en las paredes del esófago una sensación de leve ardor y contribuye a conferir suavidad y rotundidad al vino además de realzar y reducir la aspereza de los ácidos. Evaluaremos su presencia en una escala de 1 a 5 desde ligera pasando por cálido hasta alcohólico.

**Paso por boca:** También tiene gran relevancia la mayor o menor suavidad del vino en su paso por boca. Un vino agradable y suave paso de boca se puede definir de menor a mayor grado de suavidad como suave, sedoso o aterciopelado según la sensación táctil que produce. En cambio cuando esta no es tan agradable se puede definir como rugoso o en mayor grado, duro.

**Retrogusto (Posgusto):** Dado que la nariz y la boca tienen una vía respiratoria en común, el olor y el sabor del vino se advierten en el mismo momento. Cuando degustamos el vino los vapores generados ascienden por la boca a través de la laringe y estimulan la mucosa olfativa, lo que permite identificar los diferentes aromas. Los aromas perceptibles durante esta fase no tienen porque corresponderse necesariamente con los identificados durante el análisis olfativo. Del mismo modo, por la vía retronasal, podemos confirmar defectos encontrados en la fase olfativa o bien detectar nuevos malos olores.

**Sensación final:** Describiremos cualitativamente en mayor o menor grado si la sensación al cabo de unos segundos de haber escupido o ingerido el vino es placentera. La evaluaremos en una escala desde poco agradable, hasta muy agradable.

**Persistencia:** Es la duración en boca de las sensaciones gusto-olfativas una vez hemos escupido o ingerido el vino. Un vino con corta persistencia será aquel que a los pocos segundos de haberlo catado las sensaciones desaparecen. Un vino con muy larga persistencia las sensaciones pueden durar hasta más de un minuto. En ella evaluaremos también los principales atributos y su intensidad que quedan como residuales y se nos hacen más persistente en boca. La persistencia actúa como atributo diferenciador de los grandes vinos.

**Armonía:** Nos define la conjunción y equilibrio de todos sus caracteres. Un vino redondo es aquel en que no destaca ninguno de sus componentes estando todos en perfecta armonía sin ningún tipo de arista pero a la vez con volumen y cuerpo.

Por el contrario un vino agudo sería aquel en el que destacan uno o varios atributos de forma muy acentuada sobresaliendo por encima de los otros.

**Valoración global:** En esta calificación (de escala 1 a 10) debemos reflejar globalmente si el vino nos ha gustado o no teniendo en consideración el tipo de vino que hemos catado. Lo juzgaremos sin ningún criterio preestablecido y con total libertad.

## El recipiente de degustación



Copa para vinos con larga crianza



Copa para vinos más jóvenes



Copa normalizada Afnor

La copa no sólo sirve para beber sino que es también un elemento de evaluación por lo que el modo en que se expresa un vino cambia mucho según el recipiente en el que se sirve.

Hay infinidad de tipos de copas, pero no todas sirven para catar. Lo ideal es que la copa de cata sea de cristal transparente (nunca de plástico) y que no tenga ningún relieve para que se pueda apreciar la limpidez y el color del vino; también se deben evitar las de boca abierta y las de cristal grueso (cuanto más delgada mejor). Una copa de cata debe ser ligera y amplia, con el tallo suficiente para poder cogerla con la mano sin tocar con las manos la zona que soporta el vino y debe permitir al catador remover el líquido dentro del recipiente sin correr el riesgo de que se salga. Además debe tener una abertura suficiente como para poder introducir en ella con comodidad la nariz.

Pero si afinamos un poco, un vino que ha tenido larga crianza en madera, necesitan oxigenación aunque se hayan descorchado un tiempo antes de ser bebidos. En este caso, una copa con boca ancha y voluminosa facilitará la entrada de oxígeno por lo que se abrirá y lo disfrutaremos en su momento óptimo de consumo. Si por el contrario tomamos un vino más joven, utilizaremos una copa con la boca más cerrada para que concentre mejor sus características olfativas con un hombro pronunciado que facilite igualmente la entrada de oxígeno. Es la que utilizaremos para la mayoría de blancos.

Un grupo de expertos franceses, de acuerdo con diversos organismos oficiales, diseñó la copa que posteriormente fue normalizada por Afnor (Asociación francesa de Normalización) y que se ha extendido desde entonces como modelo de referencia. La copa tiene unas medidas y materiales normalizados y es ideal para catar vinos blancos.

Para hacer que un vino brille es necesario que las copas también resplandezcan por lo que debe dedicarse gran atención al lavado y secado de éstas.

## Bibliografía

Gallego, C. (2005) *El vino uva a uva*. Everest.

Falcó, C. (1999) *Entender de vino*. Ed. Martínez Roca.

Wiesienthal, M. (2011) *Gran Diccionario del vino*. Edhasa.

Martínez, P. (2007) *El a,e,i,o,u del vino*. Alianza editorial.

Vaccarini, G. (2010) *Manual cata de vinos (Manual del sumiller)*. Tikal.

Delgado, C. (1998) *El nuevo libro del vino*. Alianza editorial.

García del Río, F. (1999) *El libro del catador de vinos*. Alianza editorial.

Le Cordon Bleu (Academie d'art culinaire de París) (2002) *Escuela de vino. Comprar, conservar, catar, servir y beber el vino*. Blume.

Barba, LL. (2002) *La cata de vinos*. Serunión.

Guía Peñín (2010) *Manual del buen catador*. Peñín Ediciones.

Wiesienthal, M., Navarro, F. (2011) *Todo lo que debes saber sobre el vino*. Aguilar.

Las copas de cata deben lavarse a mano con agua caliente y jabón inodoro (o sin jabón) y aclararse con agua abundante. Después se dejan escurrir boca abajo, colgadas o sobre un trapo de cocina que no suelte pelos y sin guardar en ningún armario. No deben secarse con paños que la impregnen de olores o restos, por lo que se aconsejan los de lino.

## Recomendaciones

A continuación se detallan unas recomendaciones que es conveniente tener en cuenta para aprovechar al máximo nuestro potencial sensorial.

- Un fumar ni haber fumado recientemente antes y durante la cata.
- No haber ingerido antes sustancias de sabor fuerte.
- No usar productos excesivamente perfumados (desodorantes, colonias, jabones) que puedan alterar las percepciones olfativas.
- Degustar a ser posible sin prejuicios preferentemente si haber visto la etiqueta.
- Si va a probar distintos vinos en una misma sesión, seguir un orden de degustación preciso. Lo vinos secos antes que los dulces, los jóvenes antes que los maduros y los blancos antes que los rosados y éstos antes que los tintos. Los espumosos precederán a los demás.

Finalmente unas sugerencias para adquirir experiencia en la degustación:

- Tener inquietud olfativa. Olorar todo lo que pueda con atención, aunque no esté realizando una cata, para incementar los aromas que usted tiene memorizados en su biblioteca cognitiva.
- Probar la mayor variedad posible de vinos, de diversas calidades y estilos.
- Comparar vinos semejantes en los que solo varíe un factor, por ejemplo el estilo de vinificación, fijándose siempre en la bodega, variedades de uva, método de elaboración, origen, añada ...
- Alternativamente realice catas verticales, que consiste en probar añadas distintas de un mismo vino para comprobar su evolución.
- Seguir siempre un mismo método y criterio.