Catar un vino

08/07/2016

Si buscásemos la palabra catar en el diccionario de la lengua española, podríamos observar que su significado es bastante sencillo, entre otras cosas porque en dos líneas dan con toda su definición.

Catar un vino tampoco es nada complicado, siempre que se logre afinar tres de nuestros cinco sentidos: la vista, el olfato y el gusto.

A continuación, y siguiendo el mismo orden de los sentidos, voy a dar una breve explicación para analizar estas tres artes que forman una cata. Quiero antes aclarar que si se quiere organizar una cata o asistir a ella, siempre se debe de **evitar llevar perfumes** para no contaminar el ambiente, siempre hacerlo en habitaciones ventiladas y cambiar de copa si se van a catar diferentes tipos de vinos.

1. La vista

Se descorcha el vino, observamos el cocho y lo olemos, servimos a continuación una pequeña cantidad con el vino a la temperatura adecuada. **Sostenemos la copa por la base para evitar de esa manera calentar el contenido**, observándola a la altura de los ojos. Seguidamente debemos de inclinar la copa sobre un fondo blanco y examinamos el vino con una visión perpendicular hacia este. Su color nos puede dar pistas sobre su edad: **cuanto más cereza y brillante es más joven**, un color **más granate es un vino más envejecido**.

También podemos medir la densidad del vino. Moviendo ligeramente el vino por la copa podemos observar cómo caen lágrimas por esta: si observamos

que las citadas **lágrimas caen despacio podemos llegar a la conclusión que la densidad es bastante alta y contiene mayor graduación de alcohol**.

2. El olfato

Sin agitar el vino en la copa, acercamos ésta a la nariz, realizando algunas inspiraciones, logrando de esa forma los aromas propios de la uva o **primarios**.

A continuación, volvemos a agitar nuevamente la copa de una forma ligera, consiguiendo de esa manera que el vino entre en contacto con el oxígeno y logrando que desprenda otros aromas que se originan en la fermentación, estos aromas son conocidos como **secundarios**.

Finalmente, volvemos a agitar la copa, esta vez con bastante energía, consiguiendo unos aromas conocidos como **terciarios** y que se logran durante y después de la crianza del vino.

3. El gusto

Hemos de poner una pequeña cantidad de vino en la boca e impulsarlo por esta hasta **lograr que recorra toda la cavidad, manteniendo el vino en la boca** y tomando aire por la nariz para luego expulsarlo por los mismos orificios. A continuación, **escupimos el vino pasados varios segundos**.

Con todo este proceso **logramos apreciar los sabores básicos: salado, dulce, ácido y amargo**. También logramos saber su textura, la cual es muy amplia.

Es muy importante memorizar todas las sensaciones que se han tenido en el paso del vino por la boca, para luego juzgarlas y expresarlas con el resto de catadores que se encuentran presentes.

No he querido profundizar en otras particularidades a la hora de la cata, pero ante cualquier duda, me encuentro a vuestra disposición para poder aclararlas.