

La Cata - VIII Las fichas de Cata

5 de Octubre de 2009

Todas las catas profesionales, especialmente las de los Concursos Internacionales de vinos, siguen un procedimiento normalizado. Los catadores que constituyen el panel siguen el procedimiento de una ficha determinada de cata para que los resultados sean comparables.

Hay fichas en que se califica sobre 10, sobre 20 ó sobre 100. Durante la época de mi trabajo en el INDO elaboramos una ficha particular, para uso interno, de valoración de los vinos, algo simplificada. Los enólogos han tenido su ficha particular; pero vamos a seguir la ficha oficial internacional de la O.I.V. (Organización Internacional de la Viña y del Vino) que fue adoptada en la Resolución Oeno 2/94.

Se compone de dos fichas diferentes, la de vinos tranquilos (vinos estricto sensu y vinos de licor) y la ficha de vinos efervescentes (vinos espumosos, vinos de aguja, vinos gasificados, etc.).

En ambas fichas la valoración máxima es de 100 puntos.

La ficha de catador de vinos tranquilos es la siguiente:

		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Suficiente	Insuficiente	Observaciones
Fase visual	Limpidez						
	Color						
Fase olfativa	Intensidad						
	Franqueza						
	Calidad						
Fase gustativa	Intensidad						
	Franqueza						
	Calidad						
	Persistencia						
Armonía							

Antes de servir el vino en la copa al catador se le anuncia el número de muestra de vino y la añada solamente, que anota sobre la ficha.

A continuación comienza la cata, la fase visual, la olfativa, la gustativa y la armonía, poniendo un aspa en las casillas correspondientes, ya sea en la 1ª columna – excelente; en la 2ª - muy bueno; en la 3ª - bueno; o en la 4ª - insuficiente. En cada horizontal de la ficha se pondrá únicamente un aspa.

Los puntos que corresponden a cada casilla y la suma de todas las casillas anotadas, es una tarea que se hace en secretaría o por ordenador, mediante el programa preparado al efecto. Estos números, que están implícitos en la valoración de cada casilla son los siguientes:

		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Suficiente	Insuficiente	Observaciones
Fase visual	Limpidez	5	4	3	2	1	
	Color	10	8	6	4	2	
Fase olfativa	Intensidad	8	7	6	4	2	
	Franqueza	6	5	4	3	2	
	Calidad	16	14	12	10	8	
Fase gustativa	Intensidad	8	7	6	4	2	
	Franqueza	6	5	4	3	2	
	Calidad	22	19	16	13	10	
	Persistencia	8	7	6	5	4	
Armonía		11	10	9	8	7	

Son pocos los vinos que alcanzan los 90 puntos, y de estos aún menos los que superan los 95 puntos. Excepcionalmente se puede encontrar un vino que llega a 99 ó hasta 100, en que no se observa defecto alguno, sino cualidades máximas.

Por consiguiente los puntos a repartir en las distintas fases y diferentes niveles de excelente e insuficiente son los siguientes:

	Excelente	Muy bueno	Bueno	Suficiente	Insuficiente
Fase visual	15	12	9	6	3
Fase olfativa	30	26	22	17	12
Fase gustativa	44	38	32	25	18
Armonía	11	10	9	8	7
Total	100	86	72	56	40

Esto demuestra que estamos valorando los vinos entre 100 y 40 puntos, aunque realmente el “suficiente” es de 40 a 56 puntos.

Para los vinos efervescentes la ficha es la siguiente:

		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Suficiente	Insuficiente	Observaciones
Fase visual	Limpidez						
	Color						
	Efervescencia						
Fase olfativa	Intensidad						
	Franqueza						
	Calidad						
Fase <u>gustativa</u>	Intensidad						
	Franqueza						
	Calidad						
	Persistencia						
Armonía							

En la que los valores de cada casilla son los que figuran a continuación:

		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Suficiente	Insuficiente	Observaciones
Fase visual	Limpidez	5	4	3	2	1	
	Color	10	8	6	4	2	
	Efervescencia	10	8	6	4	2	
Fase olfativa	Intensidad	7	6	5	4	3	
	Franqueza	7	6	5	4	3	
	Calidad	14	12	10	8	6	
Fase <u>gustativa</u>	Intensidad	7	6	5	4	3	
	Franqueza	7	6	5	4	3	
	Calidad	14	12	10	8	6	
	Persistencia	7	6	5	4	3	
Armonía		12	11	10	9	8	

La mayor diferencia de esta ficha con la anterior radica en que en la fase visual hay una nueva horizontal dedicada a la efervescencia, dada la importancia de la continuidad del desprendimiento de burbujas y de su dimensión en la valoración de un espumoso.

En este caso los puntos a repartir, en las distintas fases y niveles son los siguientes:

	Excelente	Muy bueno	Bueno	Suficiente	Insuficiente
Fase visual	25	20	15	10	5
Fase olfativa	28	24	20	16	12
Fase gustativa	35	30	25	20	15
Armonía	12	11	10	9	8
Total	100	85	70	55	40

Adoptamos estas fichas de la O.I.V. porque son las de carácter oficial y las de mayor difusión internacional.

Gabriel Yravedra