

La Cata - VI

Madrid, 4 de septiembre de 2009

El concepto de calidad.

La "calidad" de un producto está en relación con su capacidad de satisfacer las exigencias y apetencias de grupos definidos de consumidores. Es evidente que no es un concepto totalmente objetivo sino que depende de factores específicos y subjetivos.

Por otra parte hay que considerar el **destino** o finalidad del producto. Un vino picado, que es inaceptable para el consumo, puede tener una alta calidad como producto base para la producción de un excelente vinagre. Los vinos destinados a la elaboración de famosos aguardientes de vino, como son los procedentes de la variedad de uva Ugni blanc, para el Cognac, o de la Folle blanche para el Armagnac, son vinos muy poco cualificados para el consumo directo, pero excelentes como materia prima para la destilación y elaboración de aguardientes.

Cuando el origen geográfico de un vino está reconocido como **D.O.**, significa que tanto a nivel de plantación como de la bodega, el producto ha cumplido una serie de requisitos (registro de la parcela y de la bodega en el Consejo Regulador, comprobación del rendimiento máximo por ha. en el viñedo, la elaboración en bodegas que están situadas en el interior de la zona, con los sucesivos controles de los inspectores del Consejo hasta el embotellado, incluso después el control del Comité de Cata para comprobar si el producto es digno de llevar el nombre de la D.O. y su clasificación, etc.). Es decir que la Denominación de Origen lleva implícito el concepto de control de la calidad, que para el consumidor representa un nivel superior de garantía.

Por otra parte el concepto de calidad puede ligarse a otros aspectos como el precio, es decir la relación **calidad-precio**, que depende a su vez de distintos factores como la política de ventas y rentabilidad de la empresa, el prestigio de la marca o razón social, etc.

Refiriéndonos a vinos destinados al consumo, el concepto de calidad está íntimamente ligado a sus cualidades intrínsecas, es decir a sus aromas y sabor, al equilibrio de sus componentes o armonía, etc.

Antes de entrar en el concepto de calidad desde el punto de vista organoléptico del que vamos a tratar seguidamente, se supone que se cumplen todos los requisitos de **calidad alimentaria**, es decir que el producto ha sido elaborado con prácticas enológicas autorizadas, como garantía de que en el vino no se han utilizado prácticas indeseables como antisépticos o antifermentos no autorizados, etc.

También la idea de calidad está ligada al de la **estabilidad** del producto, porque el vino, una vez embotellado, y durante un período prudencial que depende de sus características, tiene que presentar una suficiente permanencia o estabilidad de caracteres.

En relación con lo anterior, en una botella de vino está siempre presente el tema de la perfecta conservación del tapón de corcho, que tiene una duración limitada, que en principio, salvo casos excepcionales de conservación perfecta, respecto a la estabilidad de la temperatura y de la humedad, podríamos establecer un unos 10 años. Si se quiere conservar durante más tiempo una botella, es necesario volver a taponarla en perfectas condiciones.

En los vinos espumosos la cuestión del tapón tiene especial importancia, pues se mantiene con perfecta flexibilidad y estanqueidad durante varios meses, tal vez 12 ó algo más, que depende de las condiciones de conservación de la botella. Pasado este tiempo, cuando se destapona la botella, el tapón no recobra la forma de seta, sino que al sacarlo presenta forma cilíndrica porque el corcho ha perdido flexibilidad y al extraer el tapón, no se produce el ruido clásico de la expulsión de gas carbónico, sino un silbido poco perceptible que demuestra que la retención de carbónico en la botella era ya poco significativa.

En este caso el aire penetra fácilmente en la botella, como consecuencia del vaivén de volumen por diferencia de temperaturas del líquido, y el vino se oxida y queda arruinado.

Para la compra de vinos espumosos, hay que tener certeza de la movilidad de vinos en la tienda, y tener seguridad de que no se compran botellas que llevan ya tiempo en la tienda o que han pasado por el escaparate, etc. Esto se corregiría si la etiqueta indicase el momento del embotellado, o si estableciese una fecha de “caducidad”, pero de momento no es así.

La calidad está también relacionada con los niveles de control en la bodega. Se llama “calidad total” el proceso que implica la planificación total de la producción y de la organización de la empresa para conseguir la garantía del vino desde el punto de vista cualitativo, bajo una marca o razón social, es decir la fiabilidad de sus caracteres.

Efectivamente en una bodega no se puede dejar al azar que sucedan o no determinados episodios de la fermentación, de la elaboración, de la crianza, etc., todo tiene que estar perfectamente controlado, pues el menor error puede conducir a un fracaso.

Un vino y su elaboración están sujetos a muchas incidencias, por ejemplo que la uva esté poco o excesivamente madura, la paralización de la fermentación en un envase, incidencias de posibles infecciones, oxidaciones, etc.; todo ello tiene que estar perfectamente previsto y planificado en este concepto de “calidad total”, y con una revisión constante y control de todo el proceso para que no pueda presentarse ninguna incidencia que afecte desfavorablemente a la calidad del vino.

Cuando hablamos de la **calidad de un vino** nos referimos esencialmente a sus caracteres organolépticos, dando por supuesto que está cubierto el aspecto de **seguridad alimentaria**. Hoy día no se consume el vino por su valor nutritivo, como antaño, cuando formaba parte de la dieta alimenticia, especialmente en ciertos trabajos penosos del campo, de la mina, etc., que implicaba un consumo importante de calorías. Hoy día el vino se consume por placer, por vinculación con la gastronomía y por el aspecto social.

Para medir la calidad de un vino destinado a consumo, lógicamente el mejor procedimiento es la cata, teniendo en cuenta, naturalmente, el tipo o familia de vino de que se trate, dado que las exigencias específicas son diferentes.

Vamos a dar unas pautas de carácter general, pero bien entendido que hay vinos muy distinguidos que se salen de estas normas, de los que podremos tratar más adelante.

Un **vino blanco joven** no debe presentar ningún defecto de color, dentro de sus diferentes tonalidades (pálido, amarillento, dorado, verdoso, etc.) ni defectos de brillantez. En la nariz debe destacar su aroma franco y fresco, sin restos de sulfuroso o de lías, sin defectos de acidez volátil o cualquier otro que pueda empañar el aroma característico de la variedad o variedades de uva que han participado en su elaboración, así como el aspecto geográfico, resaltando los aromas florales. En la boca debe ser un vino fresco, con una acidez fija suficiente, mostrando una perfecta armonía entre todos sus caracteres sensoriales.

En resumen su nivel de calidad depende en gran manera de la finura y limpieza de su aroma.

Si nos referimos a un **vino tinto joven**, debemos fijar la atención sobre la belleza de su color, con tintes azulados o violáceos según las distintas variedades de uva y la edad del vino. El vino puede tener un color tinto más compacto, pero no opaco, con la suficiente brillantez.

En la nariz deben destacar los aromas frutales o frutosos de la uva y en la boca una perfecta redondez, sin perjuicio de un adecuado contraste con la acidez fija del vino y su riqueza en taninos, que deben estar bien incorporados y moldeados, es decir sin rastros estridentes de aspereza o astringencia.

El vino debe presentar armonía entre las sensaciones directas del olfato y las que percibe la boca y la nariz por vía retronasal, dejando un postgusto grato, con una permanencia de aroma y sabor durante el tiempo suficiente. Se llama "**caudalie**" cada segundo de permanencia del sabor y del aroma después la ingestión del vino.

En este sentido decimos que un vino es **largo**, cuando una vez ingerido queda la impresión en la boca durante varios segundos, manteniéndose la armonía de esta sensación, es decir sin que se deshaga o desfleque en sus diferentes rasgos o componentes de alcohol, acidez, taninos, etc.

Por el contrario decimos que un vino es “**corto**” cuando esta sensación es efímera, dejando una impresión de vaciedad después de la prueba.

En un **vino rosado** elaborado por el sistema clásico de fermentación en virgen de la uva tinta, o de la mezcla de uva tinta y blanca, debe tener un color alegre, llamativo, propio de un pH bajo, con un aroma limpio y exultante. Por una parte debe tener un extracto seco ligero, como si se tratase de un vino blanco, pues en la fermentación no ha tenido contacto con los orujos, pero su color le acerca a los vinos tintos.

En un **tinto de crianza** el examen de la calidad requiere observar el color para que sus diferentes matices se encuentren en un punto correcto de evolución, apareciendo normalmente tonalidades ladrillo o “teja” en la que se funden los rojos, anaranjados y marrones. Pueden estar presentes los aromas primarios de la uva, pero destacando el bouquet o aromas de la crianza, formando un amplio espectro. Deben considerarse como criterios negativos la falta de crianza, que da lugar a vinos imperfectamente conjuntados, o con excesiva aspereza de los taninos, así como el exceso de crianza que haya podido dar lugar a oxidación, o “maderización”, con un arrastre excesivo de sustancias sápidas de la bodega de roble.

En un **vino espumoso blanco**, por ejemplo un cava, como punto de partida deben resaltar las características del vino blanco de base, es decir su aroma limpio y floral. Debe tener una acidez fija ligeramente alta para que resulte fresco y no debe presentar defectos de restos marcados con sabor a lías (vitaminas del grupo B, olor a panadería, etc.) como consecuencia de la crianza durante la fase de rima.

En la copa deben formarse finísimas burbujas que se desprenden lentamente hasta formar la cabeza de espuma de la superficie. La finura de la burbuja dice mucho de la calidad de un vino espumoso, por la influencia de la crianza del vino con sus lías en la rima; la rotura de las levaduras viejas activa la cesión de aminoácidos al vino, que provocan una disminución de la tensión superficial y esto afecta a que las burbujas rompan cuando son muy pequeñas.

Otros líquidos con presión de gas carbónico se comportan de forma diferente porque la tensión superficial es mucho más alta y entonces las burbujas pueden retener mayor cantidad de gas carbónico y presión, y por esta razón son mayores.

Si el vino espumoso es rosado, deben exigirse las características del vino rosado de base, con un mayor extracto seco ó pastosidad de sus variedades de uva.

En un cava blanco las variedades tradicionales han sido el trinomio de Macabeo, Xarel-lo y Parellada, a las que se ha añadido la variedad de uva Chardonnay. Asimismo para los rosados se contempla la variedad Trepát y la excelente Pinot noir.

En un **vino de licor** es muy importante el perfecto ensamblado del vino base con el alcohol adicionado. El alcohol debe ser de excelente calidad para que no destaque ningún defecto. Es muy diferente el planteamiento de un vino de licor clásico, es decir dulce de la variedad Moscatel o Malvasía, etc., o incluso tinto de Monastrell, Garnacha, etc., La graduación alcohólica adquirida debe ser superior a 15% vol., pero no debe ser nunca excesiva para que no resalte el alcohol. En estos vinos dulces la graduación alcohólica total debe ser superior a 17,5.

Hay infinidad de vinos de licor que hay que tratar separadamente. En España se elaboran los grandes vinos de licor de los finos, amontillados y olorosos, especialmente de Jerez, que merecen un tratamiento diferenciado.

Hemos elegido estos ejemplos como orientación general, aunque dediquemos mayor atención posteriormente, ampliándolo a vinos particulares, dentro de los grandes grupos o familias que hemos considerado. Como regla general la riqueza aromática y la armonía de sensaciones y sabores constituyen elementos fundamentales de la calidad.

Gabriel Yravedra