

La Cata – VII La Cata Profesional

21 de septiembre de 2009

Naturalmente, una cata **informal** no exige preparativos, sino simplemente disponer de los vinos, de unas copas y de los amigos dispuestos a probar los vinos y opinar, sin normas al respecto.

A partir de ahora vamos a tratar de la cata **formal o profesional**, realizada con fichas de cata, que tiene como finalidad la valoración sensorial o puntuación de los vinos. El catador cumple una serie de normas y la disciplina de una metodología de cata, normalizada.

Las normas referidas provienen de los Concursos Internacionales de vinos de la O.I.V. y de la propia experiencia personal.

Lo primero es preparar las botellas de vinos. La **botella** debe transportarse desde el botellero a la mesa de cata con cuidado, sin agitación, para evitar que los posibles posos, bitartrato potásico, materia colorante insolubilizada etc., puedan difundirse en el seno del líquido. Si sucediera esto debe procederse a una **decantación** previa. En cualquier caso el vino debe servirse despacio, inclinando la botella con cuidado para evitar que se puedan remover los posos. Hoy día es poco frecuente la presencia de posos en la botella, salvo en los vinos con muchos años de botella, debido a los medios de control, clarificación y de filtración con que cuenta normalmente la bodega.

La **decantación** consiste en pasar cuidadosamente el vino de la botella a un **decantador** o recipiente de cristal, e ir observando con luz de fondo si el vino que se va trasegando está perfectamente limpio; en cuanto aparece el menor signo de turbidez debe detenerse el trasvase, con el fin de que los posos queden en la botella original. El vino limpio del decantador ya puede servirse directamente a las copas, o bien pasarse a otra botella de cristal en la que el vino aparecerá límpido y brillante. El decantador moderno es de boca ancha para facilitar la operación, los antiguos de boca estrecha se complementaban con un embudo ancho con filtro.

En realidad la **decantación** puede tener otro **objetivo**; si al servir el vino en la copa, aparecen **olores a reducción**, entonces un trasvase del vino al decantador con **aireación enérgica** puede ser muy conveniente para eliminar o paliar estos olores desagradables. Una **tercera finalidad** de esta aireación, en vinos jóvenes o poco conjuntados, es la de suavizar los taninos, bajo la influencia del oxígeno.

La segunda cuestión es la **temperatura del vino**. Cuando hay que enfriar el vino se recurre a sumergir las botellas en un recipiente con agua fría, o en el caso de los vinos espumosos con agua e

hielo. Cuando hay que enfriar se puede recurrir al refrigerador pero no al congelador, pues se pueden producir puntos de congelación en la botella, con la consiguiente precipitación de tartratos. Se utiliza un termómetro en la copa de vino, ya servido.

Si es necesario subir la temperatura, porque la botella viene demasiado fría del botellero, lo mejor es dejarla con anticipación a la temperatura ambiente de la sala de cata, para que se vaya atemperando poco a poco. Al vino así atemperado se le aplicaba el término francés “chambré” (aclimatado a la “chambre”, habitación).

Hay termómetros exteriores que se aplican a la botella y orientan sobre su temperatura, según el color que adopta el indicador del termómetro.

La temperatura de servicio del vino, en mi opinión, debe ajustarse a los siguientes criterios:

Vinos espumosos – de 7 a 8 °C.

Blancos jóvenes, o rosados - de 8 a 10°C.

Blancos de crianza o de más edad- de 10 a 14°C

Tintos jóvenes- de 12 a 15 °C

Tintos de mas cuerpo o de crianza- de 15 a 18°C.

Respecto a los vinos de licor:

Generosos finos o manzanilla, de 8 a 10 °C.

Amontillados y olorosos- de 12 a 14°C.

Olorosos muy viejos, o dulces- de 14 a 16°C

Otros vinos de licor- de 14 a 16°C

Respecto del **sacacorchos**, recomiendo los sencillos, con espiral de teflón, para que se introduzca suavemente en el corcho sin dañar su estructura; debe estar provisto de una pequeña navaja para cortar la cápsula y contar con dos posiciones de apoyo en el borde del cuello de la botella para realizar fácilmente la extracción.

De todas formas debe tenerse la precaución de no taladrar totalmente el corcho, es decir que la punta de la espiral quede a unos milímetros de la superficie, sin perforarla, para evitar que caigan en la botella trozos o polvo de corcho que mancharía la superficie del líquido, y que haría necesario una decantación.

La introducción del sacacorchos y la extracción debe ser suave, pues no conocemos en qué condiciones se puede encontrar el corcho. Cuando se abren botellas viejas, puede ocurrir que la sujeción del corcho sea mínima, por una sección de unos milímetros que aún se mantiene elástica; si se aprieta el sacacorchos, se puede introducir de forma violenta el corcho en la botella y saltar el líquido desde el interior, además de la dificultad de recuperar el corcho.

Un signo externo de la vejez de un vino embotellado es la altura del nivel del vino, es decir la cámara de aire que queda entre el vino y el tapón; cuando el nivel ha descendido bastante es señal de que ha habido evaporación, o incluso pérdida de vino a través de poros o grietas del corcho.

Si la botella es muy vieja -es decir que ha transcurrido mucho tiempo desde el momento del embotellado- puede haberse destruido la estructura interna del corcho; entonces la extracción debe ser muy suave para que no se fraccione el tapón en el interior del cuello de la botella. Si esto ocurriera hay que recurrir con habilidad a clavar de nuevo la fracción del corcho que ha quedado en el cuello con el propio sacacorchos para tratar de extraerlo, sin que se hunda en el líquido.

Hay multitud de modelos más o menos sofisticados; solamente citaré el sacacorchos de **láminas**, que tiene dos láminas paralelas que se introducen entre el corcho y el cuello de la botella, empezando por la lámina más larga hasta introducir con movimientos de vaivén las dos láminas. Da buenos resultados con corchos viejos, con la ventaja de no perforarlo, pero hay que tener experiencia para que la operación sea eficaz.

Otro modelo es el que actúa **por inyección**; contiene una aguja larga que perfora el corcho y se inyecta aire a presión con el propio mecanismo, y la presión va haciendo ascender al corcho. También da buenos resultados, pero se perfora el corcho.

Una vez sacado el corcho se debe revisar su aspecto y oler la parte mojada, para ver si se han podido transmitir al vino defectos de olor a moho o similares.

Las copas deben ser incoloras, de cristal fino y liso, no grabado ni tallado, para evitar refracciones de la luz, con pie alto para poder tomar la copa con la mano; este último detalle es importante para que la mano esté suficientemente alejada de la nariz al oler el vino, y así evitar la influencia de restos de jabón, de colonia, o de tabaco en la piel. La copa debe estar bien limpia y seca, y absolutamente inodora; comprobando previamente si el paño de secar puede transmitir olor a usado, a cartón, etc.; si no es preferible recurrir a secarlas al aire o con servilletas de papel poroso.

El sumiller debe servir el vino con suavidad, sin que golpee la copa. Para un consumo normal, debe servirse algo menos de 1/3 del volumen de la copa. Si es para catar, basta con un fondo, con una altura de 1 ó 2 cm., que permite remover el vino fácilmente.

Para catar prefiero copas normalizadas ligeramente abombadas, para que recojan los aromas, que sirvan tanto para blancos como para tintos, dejando aparte el espumoso en que se aprecia mejor la formación de burbujas en una copa cónica, tipo flauta.

Una vez servido el vino, se observa la belleza y tonalidad del color y su brillantez, sobre fondo blanco, y se huele con la copa quieta o en reposo, para que se desprendan los aromas más volátiles o sutiles, recibiendo así el catador una primera impresión que será fundamental.

Después de anotadas estas primeras observaciones, conviene mover o agitar suavemente el vino en la copa, para que aumente la superficie mojada y de esta forma se desprendan más fácilmente los aromas menos volátiles. Estas sensaciones son fundamentales y permiten ya, casi definitivamente, valorar y definir el vino.

La **tercera fase** de la cata es **la bucal**, es decir el paso del vino a la boca para conocer la reacción de las papilas gustativas, para lo cual se toma un pequeño sorbo, bastando unas gotas de líquido. Hay catadores que prefieren tomar un sorbo mayor y revolver el vino en la boca, y después escupir el sobrante en un recipiente ad hoc; naturalmente estos ruidos de enjuagues son muy desagradables en una cata y desdicen mucho de la experiencia del catador y de su respeto a los demás miembros del panel. He conocido catadores que incluso al tomar el vino restallan la lengua contra el paladar para demostrar su satisfacción...

El catador suele aspirar un poco de aire al probar el vino en la boca, para provocar un suave borboteo y de esta forma forzar el desprendimiento de las sustancias volátiles del vino, operación que debe hacerse con habilidad y experiencia, sin ruido.

La **sala de cata** debe cumplir una serie de requisitos; lo primero es que sea de fácil ventilación para renovar el aire después de cada tanda, o que cuente con aire acondicionado; las paredes o paramentos de la sala deben ser de color muy suave,(verduoso, gris o amarillento); asimismo la temperatura ambiental debe ser la adecuada, de 20 a 23°C, que permita catar de forma confortable y los vinos están mas frescos que el ambiente.

La hora óptima para la cata es la alejada de las comidas principales, por ejemplo desde las 10 h. en adelante de la mañana, o de las 17 h. en adelante por la tarde (según el horario de comidas normal en España).

Lógicamente en el local de cata no debe haber ningún elemento de distracción, como por ejemplo flores, relojes, corrientes de aire, ruidos, ni olor o color alguno que pueda interferir con la cata. El silencio durante la cata debe ser absoluto.

Conjuntamente con la cata, pueden servirse trozos o palitos de pan frescos, que no tengan síntomas de rancio . El catador también debe disponer de una copa de agua mineral, fresca, para beber o cambiar de sabor entre diferentes vinos.

Normalmente en una cata oficial o profesional, cada tanda de vinos se compone de hasta 10 muestras, catándose hasta cuatro tandas en una sesión de mañana o de tarde. Por cada vino suele darse un tiempo de tres a cinco minutos.

Cada tanda de 10 vinos se compone generalmente de vinos del mismo tipo o familia, pero a veces se introducen uno ó dos vinos diferentes para fijar más la atención del catador. En cualquier caso se comienza la tanda con vinos más jóvenes, siguiendo el orden de las añadas.

Después de cada tanda se hace una pausa que permite a los catadores cambiar de postura, dar un pequeño paseo, etc. y también dar tiempo para preparar las copas de la siguiente tanda de vinos.

Según la O.I.V. en sus normas para los concursos internacionales, no es aconsejable catar más de 40 vinos en cada sesión, para no fatigar al catador.

Al servir cada vino el sumiller anuncia su número de clave y la añada. No informa de nada más respecto de la zona de origen, razón social, marca, si pertenece o no a D.O., variedad, ni incluso sobre el país de elaboración, para no despertar ningún tipo de prejuicio en el catador.

Precisamente por eso se llama **cata ciega**, ya que el catador se enfrenta al vino sin conocer ningún otro detalle más que el año de la cosecha.

Sobre esto tengo que hacer una aclaración; a veces se organizan catas para pretender la selección de los mejores catadores, utilizando copas negras, que se llama **cata a ciegas**. Tal prueba no puede llamarse cata, porque la **cata** es la apreciación de un vino con todos los sentidos del hombre, siendo definitiva la vista, que además interfiere con los demás sentidos.

A propuesta de un catador, y por orden del Presidente de la Mesa, se puede retirar un vino de la tanda si adolece de defectos manifiestos.

Antes de iniciar cada tanda de vinos, se distribuye entre los catadores los impresos de fichas de cata, donde el catador va anotando el número de clave del vino, y todas las observaciones de la cata, y las puntuaciones parciales , firmando la ficha de cata. La puntuación total la hace el programa de ordenador.

El presidente de la Mesa vela por el adecuado orden de las catas para evitar todo tipo de confusión, y antes de pasar de un vino al siguiente, el Presidente recoge las fichas que entrega al Secretario del Comité para proceder al cómputo de resultados según un programa de ordenador ya elaborado.

A los profanos les puede parecer excesivo el número de 40 vinos por cada sesión de cata, pero se acepta perfectamente este número, porque como decía antes, la cantidad que ingiere el catador es de gotas, de modo que en un conjunto de 40 vinos cada catador puede ingerir realmente una ó dos copas normales de vino.

Hay catas fáciles en que basta oler el vino para descartarlo; hay catas difíciles, sobre todo si la variación de vinos de cada tanda es mínima; recuerdo por ejemplo algunas catas de vinos blancos en Alemania, tipo Riesling o Sylvaner en que las variaciones entre vinos eran mínimas, lo cual exige un esfuerzo máximo de concentración sensorial y mental.

Gran parte del trabajo de cata lo realiza el olfato, unido a la memoria de los aromas y olores.

Como hemos comentado en varias ocasiones, cuando se degusta un vino en la boca, no solamente se aprecian las sensaciones de las papilas sino también los aromas por vía retronasal.

Una modalidad de cata, cada vez más frecuente en los Concursos Internacionales de Vinos, es que el catador disponga de monitor particular, en contacto con el ordenador central para ir rellenando los resultados oportunos y hacer las observaciones que estime pertinentes. Una vez cerrada la cata de cada mesa, estos resultados van directamente al ordenador central para realizar el cómputo. Son ya muchas las catas internacionales que se realizan por este sistema.

Gabriel Yravedra