



*Cofradía del vino*

*El Tanino*®

## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



10ª REUNIÓN TÉCNICA  
CATA A CIEGAS

29 enero 2015



Cofradía del vino

El Tanino®

## ACTA DE LA REUNIÓN

El día 29 de enero de 2015 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino, correspondiente al mes de enero: 10ª REUNIÓN TÉCNICA, presidida por el presidente José María Benavente. Esta Reunión, 1ª del año, se ha celebrado en el Restaurante Arroka Berri de Hondarribia, con la asistencia de los socios que se detallan a continuación: José María Benavente, Josean Badallo, Michel Saunier, Jesús Rodríguez, Josu Basoco, Fernando García, Susana Etxarri, Jon Ercibengoa, José Luis Pérez, Iñaki Galarza, Joxeba Landa, Virginia Albillos, Martín Arregui, Sebas Olaizola, Angel Fco. Rodríguez, Manu Carrasquedo.



Abre la Reunión Técnica el presidente José María Benavente agradeciendo la asistencia de los presentes a esta 10ª Reunión Técnica, que Michel Saunier nos expondrá a continuación.

Quiero destacar que este año 2015, tal como se comentó en la Asamblea General, pasan a ser cinco las Reuniones Técnicas al año, alternando con bodegas de vino, que están interesadas en aportarnos lo mejor de sus barricas.

Según Michel Saunier nos va a ofrecer una Conferencia sobre la Cata de vinos, donde a continuación haremos una Cata a Ciegas. No quiero quitar protagonismo al Director técnico, ya que lleva días preparando esta reunión, que por la novedad de catar un vino sin saber qué vamos a degustar, me imagino que va a ser difícil acertar.

Hemos repetido la Reunión en el Restaurante Arroka Berri, ya que la pasada vez nos sorprendió con una cena del gusto de

todos los asistentes.

También quiero comentar que al haberse producido algunas bajas en la Cofradía, queda abierta la entrada de nuevos socios/as a la misma, recordando que toda persona que quiera pertenecer a la Cofradía del Vino El Tanino, deberá realizar un escrito dirigido a la Junta Directiva, exponiendo en el mismo las motivaciones que le han impulsado a solicitar el Ata en la Cofradía.

Pasa la palabra a Michel Saunier, quien igualmente saluda a los asistentes, comentando que en esta ocasión, a continuación de la Conferencia sobre LA CATA, que nos pasará el secretario a todos los socios/as del Tanino, hay cuatro vinos tintos que se presentarán en botellas que se han cubierto con papel aluminio, para que no veamos la botella, su procedencia y el vino que hay en ellas.

Hizo entrega de las cuatro Fichas, una por cada mesa, en la que deberemos rellenar los siguientes apartados.

**VINO Nº**

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN, D.O.**

**BODEGA**

**UVAS PRESENTES**

**DESARROLLO RESUMIDO DE LA ELECCIÓN**

Estas fichas se rellenaran cuando se empiecen a catar los vinos que irán acompañados con los platos del menú de la cena.

Empezamos por presentar un Índice con los diferentes apartados que constan en el mismo:



## 1. **INTRODUCCIÓN**

## 2. **LOS SENTIDOS**

### 2.1 **Examen Visual**

- 2.1.1 El color
- 2.1.2 La intensidad del color
- 2.1.3 El matiz o tonalidad
- 2.1.4 La limpidez
- 2.1.5 La fluidez

### 2.2 **Examen Olfativo**

- 2.2.1 Aroma y bouquet

### 2.3 **Examen Gustativo**

- 2.3.1 Sensaciones en la boca

## 3. **OTROS ASPECTOS DE LA CATA**

- 3.1 Temperatura
- 3.2 La comparación
- 3.3 Sensación de volumen
- 3.4 Descorche del vino
- 3.5 Las copas
- 3.6 El maridaje de los vinos y los platos
- 3.7 Vida útil del vino

## 4. **DEFECTOS DEL VINO**

## 5. **DEMOSTRACIÓN DE LA CATA**

- 5.1 ¿Qué es catar
- 5.2 Pasos a seguir

## 6. **VOCABULARIO DE UNA CATA**

## 7. **CONCLUSIÓN**

## 8. **BIOGRAFÍA**

### **1-Introducción:**

La cata consiste en probar y realizar con atención el análisis de un vino mediante los sentidos. Este acto se realiza para descubrir su naturaleza, analizar sus virtudes y sus defectos.

Hoy en día resulta más factible realizar este trabajo ya que tenemos más conocimientos existentes sobre el mundo del vino y mucho más en nuestro país en cuestión por la gran bibliografía existente.

La finalidad es transmitir ese conocimiento a todos los interesados por el apasionante mundo del vino el cual tiene su parte objetiva y subjetiva que, tras seguir unos pasos teóricos, podrán valorar su parte subjetiva.

A medida que los años han ido pasando el mundo del vino se ha ido poniendo de moda. La sociedad quiere tener unos conocimientos mínimos sobre como catar un vino, pero muy pocas personas son capaces de hacerlo.

Personalmente, estoy muy interesado en este mundo del vino porque vivo rodeado de cooperativas y viñas en donde hay una elevada producción de vinos y me ha parecido interesante mostrarles la degustación de una cata de vino ya que en nuestro país hay una gran tradición y es de un gran interés nacional.

Otros de los motivos que me ha impulsado en hacer este trabajo, fue cuando una vez fui a visitar las cavas Codorníu, a partir de ahí me llamó especialmente la atención y desde entonces me sedujo aun más el mundo del vino.

## 2-Los sentidos:

La cata consiste en probar un producto cuya calidad queremos apreciar, buscando por medio de nuestros sentidos, sobre todo el gusto y el olfato, sus defectos y cualidades. En la cata de vinos es pues, un conjunto de métodos y técnicas que permiten apreciar sus propiedades, llamadas organolépticas, mediante los órganos de los sentidos.

El cuadro siguiente nos da una visión muy clara sobre la intervención de los sentidos en la degustación del vino:

<b>Órganos</b>	<b>Sentidos y sensaciones</b>	<b>Características percibidas</b>		
OJOS	Visión Sensaciones visuales	Color, limpidez, fluidez, efervescencia, intensidad y transparencia.	ASPECTO	
NARIZ	Olfato Sensaciones olfativas ( vía nasal)	Aroma, "bouquet"	OLOR	
GUSTO	Olfato Sensaciones olfativa (vía retronasal)	Aroma de boca, "bouquet" interno	CUERPO	
		Gusto Sensaciones gustativas		Sabor o gusto Persistencia, equilibrio
		Tacto Sensaciones químicas Reacción de las mucosas		Astringencia Picante, irritación
		Tacto Sensaciones táctiles Sensaciones térmicas		Consistencia, fluidez Untuosidad, cuerpo Temperatura

### 2.1 Examen Visual

En la primera fase de la cata -visual- se estudian tres características: color, intensidad y limpidez.

El vino debe contemplarse en la copa, inicialmente en reposo, a través de la luz y tratando de ver su transparencia o limpidez, el brillo, la intensidad y la tonalidad del color.





Haciendo girar el vino en la copa se aprecia su fluidez y densidad. Un vino fluido se comporta como el agua y un vino denso como el jarabe.

Tras agitarlo, y mientras se reposa, se aprecia la formación de lágrimas que se deslizan por las paredes de la copa, lo que nos indicará un mayor o menor grado alcohólico y de glicerina. La apreciación del color se realiza inclinando la copa 45° sobre un fondo blanco para observar mejor los colores y matices.

### 2.1.1 El color

El color nos informa sobre el cuerpo, la edad y el estado del vino, pues el ojo humano transforma en sensaciones luminosas las relaciones externas recibidas. Su intensidad nos dará una idea más precisa sobre el cuerpo del vino y su estructura tánica.

Si el color es fuerte y concentrado posiblemente el vino sea recio y rico en sustancias tánicas.

Si el color es débil y abierto el vino seguramente será ligero y corto en boca, lo cual no quiere decir que sea rico, agradable y sin defectos.

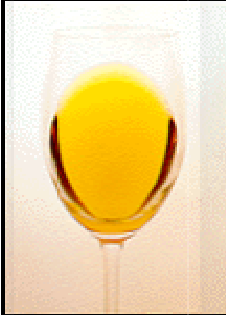
### Interpretación del color del vino en la copa con una inclinación de 45°



## VINOS BLANCOS

	
CON CINCO AÑOS DE VEJEZ Color amarillo pajizo con irisaciones doradas	CON DIEZ AÑOS DE VEJEZ Color amarillo dorado

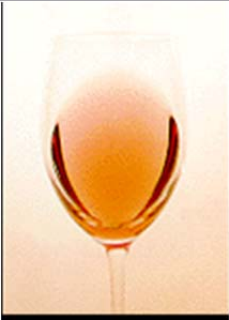

## VINO BLANCO MUY VIEJO

	20 AÑOS DE VEJEZ Color amarillo dorado con matiz ámbar
--	--

### Observaciones:

Con la vejez en botella, los blancos tienden a oscurecerse hacia tonos rojizos.



## VINOS ROSADOS

	
ÚLTIMA COSECHA Color rosáceo vivo con matiz fresa-frambuesa	ÚLTIMA COSECHA Color rosáceo vivo con matiz fresa-frambuesa

### Observaciones:

En los rosados, el tiempo modifica el color hacia matices anaranjados, perdiendo el tono de viveza de azules que da el color frambuesa.

## VINOS TINTOS

	
<p><b>PRIORATO 1995</b> Color cereza muy intenso (cereza madura), ribete violáceo vivo</p>	<p><b>TORO 1990</b> Color cereza intenso con ribete granate-anaranjado</p>

### Observaciones:

La copa de la izquierda (Priorato 1995) posee un color más sólido debido, sobre todo, a su acidez mayor y ser más joven que la copa de la derecha (Toro 1990) que muestra un color algo más evolucionado (Toro es una zona más cálida y de menor contraste térmico noche-día que el Priorato).

## VINOS GENEROSOS

	
<p><b>MANZANILLA O FINO</b> Color amarillo pálido con matices verdosos</p>	<p><b>AMONTILLADO</b> Amarillo ámbar dorado</p>
	
<p><b>OLOROSO</b> Color topacio yodado</p>	<p><b>PEDRO XIMENEZ</b> Color cereza opaco ribete yodado</p>

### Observaciones:

Los diferentes colores no se deben a la menor o mayor vejez, pues son semejantes de edad. La manzanilla o fino mantiene un color pálido debido a la ausencia de oxidación (crianza biológica, "flor", sin contacto con el oxígeno). El amontillado ha tomado su color por su influencia mixta oxidación-crianza flor y el oloroso es más oscuro por la absoluta crianza oxidativa (calor, aire).

### 2.1.2 La intensidad del color

Consiste en la evaluación de la cantidad e intensidad de color, del vino y también se evalúa la limpidez, observando la posible presencia de partículas en suspensión en el vino. Es importante no confundir la presencia de partículas en suspensión con la turbidez, que puede ser consecuencia de una mala elaboración o de sedimentos localizados en botellas viejas producto del largo envejecimiento natural del vino. Con el análisis de la limpidez se puede determinar si el vino es brillante, limpio, transparente, mate, nebuloso, opalescente, opaco, sucio, apagado, turbio, etc. La limpidez, la transparencia y el brillo son cualidades adecuadas para los vinos blancos y rosados, no así para los vinos rojos donde se pueden encontrar vinos limpios que no sean excesivamente transparentes, ya que la transparencia depende del grado de intensidad de su color, por un efecto visual un vino muy intenso de color nos podría parecer poco transparente.



### 2.1.3 El matiz o tonalidad

El matiz o tonalidad nos da a conocer el grado de evolución del vino, así los vinos jóvenes blancos nos dan reflejos verdes, los maduros, paja, los viejos reflejos dorados y los blancos pasados, reflejos ambarinos. Los rosados jóvenes nos dan reflejos rosa frambuesa, las maduras fresas recién cortadas, los viejos fresa madura y los vinos rosados pasados nos dan reflejos de albaricoque y en los tintos jóvenes nos dan reflejos violáceos, los maduros, rojo cereza, los viejos reflejos a la teja, y los tintos pasados, reflejo marrón. Decir que estos matices dependen de la variedad tinta de la uva, de la duración de maceración y de la acidez.

### 2.1.4 La limpidez

La limpidez, el buen vino debe ser limpio y su limpidez, permanente. La presencia de partículas en suspensión perturba otras sensaciones gustativas. Hay que distinguir, entre la turbidez, que es señal de mala elaboración del vino y presencia de sedimentos naturales en la botella durante su envejecimiento, este deposito de materias colorantes es signo de calidad, de vejez y de ausencia de manipulación en la botella. La limpidez, transparencia y brillo son fundamentales en los vinos blancos y rosados, sin embargo en los tintos y según el grado de intensidad de su color, puede ocurrir que un vino sea límpido pero no transparente. La limpidez de un vino se califica por adjetivos: brillante, limpio, transparente, mate, nebuloso, opaco, sucio, apagado, turbio y velado.





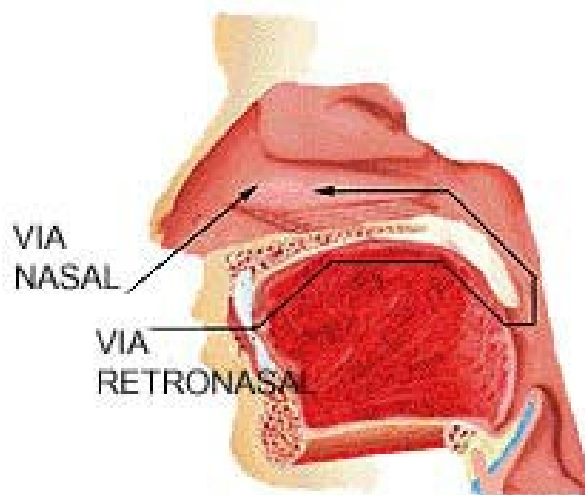
### 2.1.5 La fluidez

La fluidez: da el carácter de la viscosidad de un vino que se observa al girar una copa y da como resultado el efecto llamado, lágrimas o piernas del vino, este efecto descrito por James Thomson en 1.855, ocurre cuando hay una fuerte evaporación de alcohol que se condensa en la parte alta de la copa y desciende por las paredes en forma de gotas debido a la tensión superficial y dependiente de la presencia de glicerol y azúcares. Estas lágrimas dependen de:

La tensión superficial creada entre el líquido y la pared de la copa, lisa, rugosa o que haya restos de detergentes, suciedad, etc., y de la presencia de alcoholes, azúcares, etc. Gas carbónico, todos los vinos contienen mas o menos una cantidad de CO<sub>2</sub>. En general los cavas contienen más que los blancos, estos a su vez más que los rosados y por último los tintos.

### 2.2 Examen Olfativo:

El olfato es el sentido principal de la cata, la sensibilidad del olfato es unas diez mil veces superior a la del gusto. El centro de nuestro sentido del olfato radica en los bulbos olfativos, que se encuentran en lo alto de cada una de las fosas nasales. Estos bulbos olfativos se estimulan por las moléculas odoríferas en estado gaseoso, por dos vías distintas: la nariz y la boca. Por la primera inspiramos las moléculas odoríferas, las cuales ascienden por las fosas nasales a través de la longitud de la nariz hasta los bulbos olfativos. Por la segunda, las moléculas odoríferas ascienden de la boca, por la garganta hacia la nariz y los bulbos olfativos. Es el llamado “retronasal” de un vino. La cantidad de moléculas aromáticas que volatilizan dependen, en gran medida, de la temperatura del vino y de la superficie de evaporación.



Los aromas del vino se clasifican en tres categorías:

**Aromas primarios:** se desprenden de la superficie del vino y aumentan si lo agitamos, este tipo de aroma está producido por la variedad de vid y por el terreno. Se obtienen vía nasal.

**Aromas secundarios:** se desprenden al contacto con la lengua y al agitarlo con la boca, ya que aumenta la temperatura del vino, por lo tanto se obtienen vía retronasal, son producidos por el tipo de fermentación.

**Aromas terciarios:** al igual que los secundarios se obtienen por vía retronasal y son producidos por la maduración y crianza del vino, ya sea en bodega o en botella.

El conjunto de estos tres aromas es lo denominado “bouquet”, es decir, un vino joven, sin crianza, tendrá aromas primarios y secundarios, pero nunca podremos hablar de él refiriéndonos a su bouquet. Los aromas terciarios pueden ser de oxidación o de reducción y de ambos a la vez. Los de oxidación se adquieren durante el proceso de maduración del vino en contacto con oxígeno (durante la crianza en bodega) los aromas de reducción se forman al abrigo del aire, durante su envejecimiento en botella.

## Como realizar la cata:

En primer lugar hay que oler el vino en reposo, para poder apreciar los aromas más sutiles, más fugaces, ya que son los más volátiles, pero es la mejor manera de poder determinar posibles defectos u olores extraños sin enmascaramientos. Luego hay que oler el vino tras voltearlo en la copa, en movimiento inverso a las agujas del reloj, ello aumenta la superficie de evaporación y percibiremos una mayor sensación aromática. Y por ultimo hay que oler la copa vacía, después de la degustación, la presencia de alcohol es mínima y los aromas fluyen de la pequeña película de vino que todavía se evapora.

La cata de vino retronasal se produce siempre con el vino en la boca, justo antes del momento de tragar, así se crea una sobrepresión en la boca y se expulsa en aire por la vía retronasal. Los catadores mas experimentados realizan un ligero borboteo aspirando aire para calentar el vino y ayudar a evaporar otras moléculas odoríferas más pesadas para poder percibir nuevos aromas.

### 2.2.1 Aroma y bouquet

El aroma lo constituyen los principios aromáticos de los vinos jóvenes, mientras que el bouquet es el matiz adquirido durante el envejecimiento.

Los aromas se clasifican:

1º.- Primarios o varietales, que son los aromas de la uva: ejemplos: la cabernet sauvignon, aroma a café, grosella o trufa. La riesling, a flor de melocotón y a veces a petróleo. La moscatel, a cítrico, a madera de rosa.

2º.- Secundarios o de fermentación, son los aromas vínicos procedentes de la fermentación alcohólica. Cuanto más azúcar tenga la uva mas aromas secundarios.

3º.- Terciarios o bouquet, son los aromas de crianza que pueden ser: de oxidación, los vinos envejecidos en contacto con el aire se caracterizan por la presencia de sustancias aldehídicas, (manzana, membrillo, nuez, etc.), y su aroma es estable al aire o de reducción, vinos envejecidos al abrigo del aire que puede destruirse al abrir violentamente la botella. Este bouquet alcanza su perfección en la botella.

### **AROMAS PRIMARIOS O VARIETALES:**

<b><u>Serie vegetal</u></b>	<b><u>Serie floral</u></b>	<b><u>Serie frutal</u></b>	<b><u>Serie mineral</u></b>
Hierba fresca, heno, heno seco, helecho, hoja verde, hoja seca, lavanda, infusión, tisana, té, hoja de tabaco, anís, menta, tomillo, hinojo, laurel, boj, sotobosque, hojarasca, setas, trufa, pimienta verde, café fresco, sotobosque, hoja verde de tabaco, etc.	Madreselva, acacia, jacinto, jazmín, espino blanco, rosa, geranio, nardo, lirio, retama, clavel, flor de azahar, lila, miel de acacia, romero, violeta, peonia, rosa marchita, etc.	Manzana, pera, melocotón, melón, granada, albaricoque, níspero, pomelo, limón, lima, naranja, pieles de cítricos, membrillo, piña, mango, maracuya, plátano, sandía, fruta de la pasión, caramelo ácido, almendra fresca, frutas rojas y negras (grosella negra o casis, cereza, fresa, frambuesa, mora, lichi, albaricoque, arandino, guinda, ciruela), etc.	Pedernal, mina de lápiz, tiza, yodo, sílex, nafta, petróleo, pimienta negra, pimienta verde, pimienta blanca, pimentón, tomillo, clavo, nuez moscada, cardamomo, etc.

### **AROMAS SECUNDARIOS O DE FERMENTACIÓN:**

<b><u>Serie de fermentación</u></b>	<b><u>Serie Láctea</u></b>	<b><u>Serie amílca</u></b>
Levadura, miga de pan, briote, galleta, pastelería, bollería fina, etc.	Leche, yogur, mantequilla fresca, queso fresco, levadura fresca y seca, etc.	Plátano, caramelo ácido, laca de uñas, barniz, etc.

## **AROMAS TERCARIOS O DE CRIANZA:**

<b><u>Serie floral</u></b>	<b><u>Serie frutal</u></b>	<b><u>Serie confitería</u></b>	<b><u>Serie madera balsámica</u></b>
Flores secas, manzanilla, brezo, sotobosque, trufa, setas, etc.	Frutos secos: avellana, nuez, almendra seca, albaricoque seco, frutas rojas y negras en	Miel, praliné, pasta de almendras, cake, cera de abeja, coco rayado, orejones, etc.	Cedro, roble, madera blanca, madera tierna, vainilla, humo, tostadura, pino, resina, eucalipto, coco rayado, tabaco, ahumado,

## **SOLO PARA VINOS TINTOS:**

<b><u>Serie empireumática-animal</u></b>	
Cacao, pan tostado, pan de especias, avellanas y almendras tostadas, nueces, café, tabaco, jugo de carne, cuero, tinta, almizcle, caza de pelo y de pluma, piel de animal, sangre, etc.	
<b><u>Serie frutal</u></b>	<b><u>Serie madera balsámica</u></b>
orejones, ciruela pasa, cereza confitada, cereza y ciruelas en licor, higos, higuera, aceitunas negras, etc.	regaliz, madera ahumada, madera quemada, incienso, caja de puros, etc.

### **2.3 Examen Gustativo:**

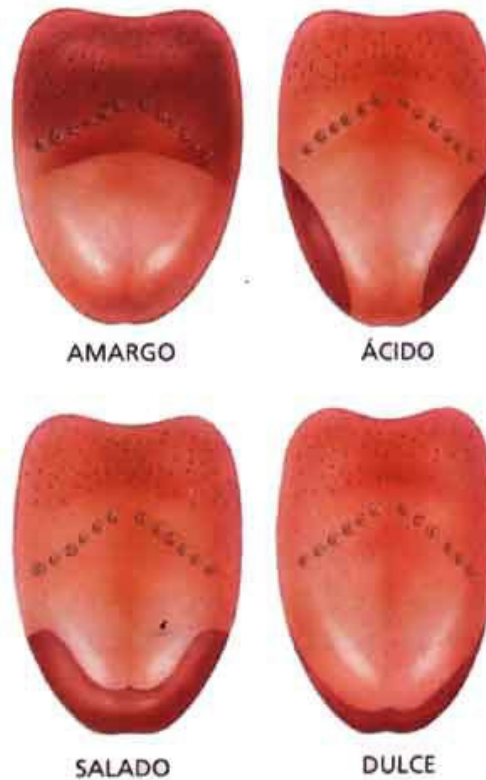
Los órganos receptores gustativos se encuentran sobre las papilas gustativas. Cada papila contiene centenares de yemas gustativas y cada yema gustativa contiene una decena de células gustativas, terminadas en unos cilios.

Las papilas gustativas pueden ser: foliadas, caliciformes que están en la parte posterior de la lengua en la llamada V lingual. Son sensibles al sabor amargo. Fungiformes, en la punta de la lengua y las filiformes o papilas táctiles.

Una sustancia solo tiene sabor si es soluble en la saliva, producida por las glándulas parietales, submaxilares, sublinguales y parótidas, esta saliva contiene una proteína llamada mucina que es coagulada por los taninos de los vinos tintos produciendo una sensación de astringencia. La saliva tiene un PH neutro.

Dicho todo esto a la hora de llevarnos un vino a la boca, hay que tener algunas precauciones como son:

- Poner en la boca el mismo volumen de vino cada vez.
- Remover el vino con la lengua.
- Llevar a cabo un borboteo para exaltar aromas y defectos.
- Escupir el vino.



### 2.3.1 Sensaciones en la boca

El gusto es una resultante de la sensación retroolfativa y de la sensación de contacto. Los aromas de boca se perciben por vía retronasal y las sensaciones de contacto se perciben:

Por los sabores elementales, localizados en diversas partes de la lengua y dependientes de las costumbres alimentarias. Por ejemplo, una persona sometida a un régimen sin sal, tendrá un umbral del sabor salado que otras que no tenga ese régimen.

Por las sensaciones táctiles.- Se producen por el contacto del vino con la mucosa bucal y nos indica la textura, fluidez, untuosidad y redondez del vino.

Por las sensaciones térmicas.- Nos da una idea de la temperatura del vino.

Por las sensaciones pseudotérmicas.- Producidas por el alcohol y nos produce sensaciones de quemazón y ardor.

Por las sensaciones químicas.- Son las que nos producen sensaciones de sequedad, rugosidad, aspereza, etc. Por ejemplo, la astringencia de los vinos tintos, también llamada estipticidad y que es debido a tres causas:

- 1º.- A la coagulación de la mucina de la saliva
- 2º.- Al cese de la secreción salivar
- 3º.- Y a la fijación del tanino en la mucosa perdiendo así permeabilidad

### 3-Otros aspectos de la cata:

#### 3.1- Temperatura:

La temperatura del vino tiene más importancia de lo que se cree, es un requisito fundamental para poder saborear las bondades que nos brinda este líquido.

Ni muy frío ni muy caliente, la temperatura adecuada varía en función del tipo de vino. Aunque como norma general, con independencia del tipo del caldo, se debe tener en cuenta su grado alcohólico. Cuanto menos alcohol contenga más baja puede ser su temperatura para servir.

**Los tintos** deben presentarse con un margen de temperatura que oscile entre los 16 y 18° para que pueda conservar todos sus matices. Una excesiva temperatura provoca que la volatilidad del alcohol inunde el paladar, desprestigiando sus aromas y resultando difícil distinguirlos. Los **tintos jóvenes** y frescos pueden presentarse entre los 12 y los 15° y los de grandes añadas a 20° C.

En cuanto a los **vinos blancos** y rosados se tomarán frescos, pero no muy fríos. Entre 8 y 10° C, son los grados ideales que debe de alcanzar el caldo para poder disfrutar de sus aromas frutales que de otra manera no podrían ser apreciados. Con una temperatura más alta de lo adecuado el alcohol prevalece, sin embargo una excesivamente baja resalta su acidez y disfraza su personalidad.

En cuanto, a los **vinos blancos dulces** es recomendable servirlos a 6°C, ya que le permite resaltar su carácter frutal y su expresión dulce.

**Los blancos de crianza** necesitan una temperatura entre 10 y 12°C para preservar los complejos aromas del roble. Se deben servir entre 7 y 10° C, los blancos, generosos, manzanilla y fino.

La temperatura adecuada para **los rosados** es algo más baja, entre 6 y 8° y para las burbujas del **cava** la temperatura debe oscilar entre 5 y 7° C.

No es recomendable que el vino cambie su temperatura bruscamente, no se debe meter en el congelador. Si el vino es un blanco, rosado o cava hay que meterlo en la nevera unas horas antes de servirlo. El recurso ideal para regular de forma rápida la temperatura de los vinos es la cubitera con agua y hielo, aunque tampoco debe usarse durante un tiempo excesivamente prolongado. En el agua helada, el vino tarda alrededor de quince minutos en disminuir 10 ° C, mientras que en la heladera tarda más de dos horas para obtener el mismo resultado.

Pero como para gustos se hicieron los colores hay quien prefiere tomar el tinto a la temperatura ambiente y refrescarlo con gaseosa, hay otros que consideran al vino como un medio para apagar la sed y cuanto más frío mejor entra. A pesar de las diferentes apreciaciones sobre el vino, le debemos dispensar un trato correcto que permita sacar partido a las innumerables cualidades que nos ofrece este generoso caldo.

### **3.2- La comparación:**

Es siempre positivo degustar o catar más de un vino en una sesión (tres es un número aceptable) con el fin de compararlos y evaluar mejor los aspectos positivos y negativos de cada uno de ellos.

### **3.3- Sensación de volumen:**

La perfecta conjunción de todos los parámetros organolépticos de un vino, da un resultado positivo y unidimensional, donde no observamos aristas o dientes de sierra (ningún sabor y/o aroma sobresale por encima de otro.

### **3.4- Descorche del vino:**

La historia del primer sacacorchos se remonta a mediados del siglo XVIII cuando una herramienta espiralada que se utilizaba originalmente para extraer balas de viejos fusiles fue empleada para sacar tapones de corcho de alcornoque con los que se tapaban las botellas de vino por esa época.



Hoy en día la mayoría de las botellas de vino son tapadas con corchos, exceptuando algunas de ellas las cuales están cerradas con un sencillo tapón de plástico. Antes del descorche de una botella debemos asegurarnos que la misma tenga la temperatura ideal, también es de suma importancia que la botella a emplear se encuentre horizontal en un lugar tranquilo protegido de la luz y de fuertes cambios de temperatura, recomendando una temperatura constante de entre 10°C y 15°C durante varios días.

Si en el fondo del envase no se observa ningún tipo de sedimentación, no es de importancia colocar la botella en un cesto para ser servida; caso contrario ocurriría con los vinos añejos los cuales en su gran mayoría tienen sedimentaciones provocadas por las materias tánicas.

Si la botella presenta éstas últimas características es necesario tomar cierto tipo de precauciones como no agitar la misma y conservarla en el cesto de decantación en su posición original.

La operación de descorche de un buen vino es delicada y es recomendable conocer sus pormenores, además de contar con la herramienta indispensable para tal fin como lo es un buen sacacorchos.



Podríamos enumerar una serie de pasos para llevar a cabo esta tarea con éxito y placer:

- En primer lugar es indispensable cortar con sumo cuidado la cápsula metálica por debajo del anillo del pico ya que el vino no debe tener ningún tipo de contacto con ella, luego se recomienda repasar el pico de la botella con un paño limpio.
- Un dato a tener muy en cuenta es que no se debe atravesar totalmente el corcho ya que esto produciría partículas del mismo que caerían sobre la bebida.
- Luego de realizado la operación de extracción del corcho es necesario limpiar el pico de la botella nuevamente antes de proceder a servirlo para probarlo. Si el vino tiene gusto a corcho no dude en descartarlo.
- Para la apertura de champañas o vinos espumantes es necesario también conocer cierto tipo de procedimientos como el de inclinar la botella levemente hasta conseguir un ángulo aproximado de 45°, luego comience a liberar el corcho muy cuidadosamente; esto permitirá la salida del gas sin que se produzca ningún tipo de ruidos y se pierda la espuma del mismo.
- Nuevamente después de realizado este proceso es necesario secar el reborde del pico, luego sívalo en las copas hasta la medida de un dedo antes de llenarlas hasta los tres cuartos de su totalidad.

No solo es de suma importancia conocer acerca del descorche de los vinos sino también es necesario tener conocimientos de cómo conservarlos una vez abiertos.

Tanto el vino blanco como el vino tinto conservarán sus características y se mantendrán frescos durante tres días aproximadamente luego de haber sido descorchados, una vez pasado ese lapso de tiempo los mismos pierden algunas de sus características lo que causará que su sabor cambie un poco.

Luego de ser descorchados, a los vinos se les debe colocar el mismo nuevamente y tratar de mantenerlos a la temperatura original de cuando fueron abiertos. Cuando se trate de vinos blancos los mismos deben mantenerse refrigerados, cuando hablamos de vinos tintos, éstos se podrán conservar ya sea igual que los anteriores o sea refrigerados o a temperatura ambiente protegiéndolos del calor excesivo y los grandes cambio de temperatura.

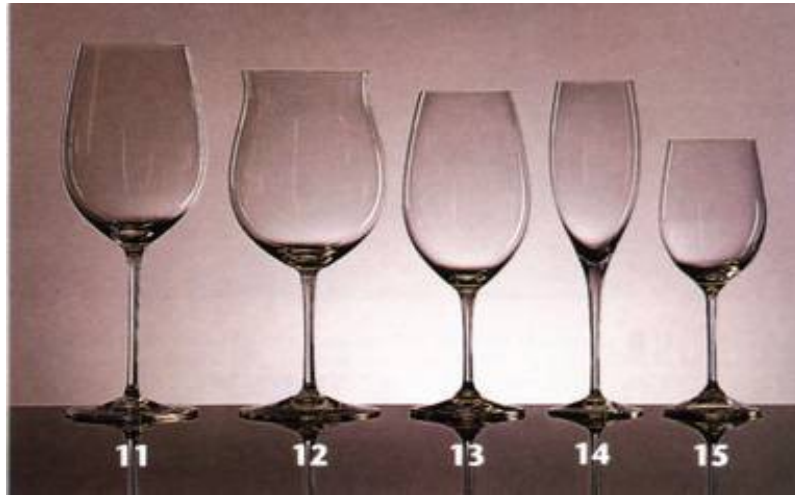
Existen otros métodos un poco mas sofisticados pero muy efectivos a la hora de conservar vinos de alta calidad, como por ejemplo adquirir una minibomba especial que extrae el aire que queda dentro de la botella original y la taponar. Otro procedimiento es el de inyectar unos centímetros de gas inerte que se adquiere en casas especializadas.

Cuando hablamos de botellas las cuales no han sido abiertas se recomienda mantenerlas en lugares de temperatura agradable, donde se protejan del calor y de los movimientos bruscos, como así también ubicarlas en posición horizontal de manera que el corcho esté en permanente contacto con el líquido.

### **3.5- Las copas:**

Una copa adecuada para servir el vino deberá:

- Tener la boca más estrecha que la parte baja.
- Ser de cristal fino, especialmente la parte de arriba.
- Tener un pie alto para separar la mano del vino para que no llegue a calentarse el vino.
- Ser lisa y transparente
- Tener un tamaño suficientemente grande
- Nunca se deben utilizar copas de color, ocultan el agradable aspecto visual del vino
- No se debe llenar demasiado una copa, el vino precisa de espacio suficiente para “respirar” y a la vez debe liberar su magnífico aroma.



11 - Copa tipo Burdeos

12 - Copa tipo Borgoña

13 - Copa diseñada para los Vinos Cote de Rhone

14 - Copa de Champagne

15 - Copa Burdeos Blanco Chardonay

### **3.6- El maridaje de los vinos y los platos:**

De todos son conocidas las normas establecidas para el maridaje entre los manjares y los caldos que, con el paso del tiempo se han ido asentando. Hoy, afortunadamente, queda más claro que se trata de consejos más que de normas, y que es bueno y aconsejable probar tantos vinos noveles como combinaciones nuevas.

A la hora de la combinación siempre debe procurarse encontrar un equilibrio ya sea creativo o conservador. Ni el plato puede quitar protagonismo al vino ni a la inversa. También hay que asegurar que el resultado sensorial de la combinación no sea un auténtico fracaso sensorial.

A pesar de ello existen algunas sustancias que son verdaderas enemigas del vino: el ajo, la cebolla, el vinagre y el apio. La alcachofa, los espárragos y el huevo son realmente complicados de armonizar y no permiten grandes lucimientos para ningún vino.

Hay platos que conllevan un auténtico riesgo a la hora de combinarlos. Por ejemplo, algunos crustáceos por su alto contenido en yodo pueden echar a perder el aroma del vino.

El chocolate es otro de los alimentos difíciles. Pero actualmente, pueden encontrarse dulces que combinan perfectamente y se potencian mutuamente por efecto de la sinergia, como por ejemplo algunos Pedro Ximénez, vinos del Priorat o de Banyuls.

Los quesos, en cambio, suelen ser grandes aliados gastronómicos del vino dando resultados a veces espectaculares.

A la hora de escoger los vinos para una comida hace falta evaluar la sucesión e intentar respetar al máximo el orden de consumo. Y siempre es mejor uno o dos vinos bien escogidos que cinco de contradictorios.

También es bueno saber que los espumosos en general y los cavas en particular, cuando son secos es un error sensorial beberlos con los dulces de los postres. Es mucho más lógico tomarlo a lo largo de la comida y al final de ella, con los postres, sacar un vino dulce.

Finalmente habría que tener muy presente que la labor de maridaje, a pesar de su popularidad, es algo verdaderamente complejo.

Con talante puramente orientativo se puede hacer una aproximación a una clasificación de consejos como por ejemplo:

APERITIVOS	embutidos, patés, foie, fritos...	Vinos blancos secos, jóvenes, aromáticos para los fritos. Varietales fermentados en barrica o semi-dulces para el foie. Tintos jóvenes o de corta crianza para los embutidos.
ENSALADAS	verdes, de legumbres, frías, templadas...	Blancos poco ácidos para la verdura cruda. Algunos tintos jóvenes cuando se añaden legumbres o pasta. Blancos fermentados en barrica y aromáticos para las tibias.
SOPAS	frías, cremas, de pescado, de carne, caldos...	Blancos y tintos, jóvenes y secos que pueden ganar en edad cuando sean sopas de pescado o carne.
ARROCESS	blancos, de pescado, de carne, de verduras...	Rosados frescos y espumosos secos. Tintos tánicos en los arroces con carne.
PASTA	con salsas de verduras, de carne...	Blancos con cuerpo y rosados carnosos y expresivos.
SETAS	salteados, guisados, a la brasa...	Tintos ligeros, no demasiado complejos, entre jóvenes y crianzas.
HUEVOS	tortilla, pasados por agua, fritos...	Para las tortillas, tintos jóvenes ligeros. Para el resto, también valen rosados con
MARISCO	crudos, ligeros, gruesos...	Blancos y espumosos secos, jóvenes y aromáticos
PESCADO	blanco, azul, crudo, marinados, guisados, escabechados, al vapor, fumats...	Espumosos y blancos ligeros para el pescado blanco al vapor. Espumosos de crianza y blancos corpulentos para el pescado blanco en general. Tintos jóvenes aromáticos, blancos fermentados en barrica y espumosos con crianza para el pescado azul, guisados y ahumados. Espumosos de edad y blancos varietales de personalidad con el pescado crudo. Blancos semi-secos envejecidos para el escabeche.
CARNE	blanca, de pluma, roja, fría, cruda, a la brasa, guisada, caza...	Tintos jóvenes y ligeros para las carnes blancas. Blancos fermentados en barrica, rosados corpulentos y tintos afrutados y suaves para las carnes crudas. Espumosos y blancos de crianza, conjuntamente con rosados expresivos y tintos ligeros para las

		aves. Tintos tánicos para las carnes gelatinosas. Tintos de larga crianza y alcohólicos para la caza.
QUESOS	fresco, tierno, curado, de cabra, oveja, vaca...	Blancos aromáticos para el queso fresco. El resto de quesos combinan muy bien prácticamente con todo: blancos, generosos, tintos jóvenes y fáciles,
POSTRES	fruta, dulces, lácticos, chocolate...	Mistelas jóvenes para la fruta. Para los dulces, moscateles, garnachas, pedro ximénez, Málaga, malvasías, espumosos dulces... Para el chocolate olorosos, Málaga, pedro ximénez viejo...

### **3.7- Vida útil del vino:**

- **Vinos blancos jóvenes:** Es necesario que sean consumidos dentro del primer año para apreciarse toda la expresividad aromática.
- **Vinos blancos de crianza:** Pueden mantenerse bien e incluso mejorar durante 3 o 4 años.
- **Vinos rosados:** Entre los 6 o 12 meses.
- **Vinos negros noveles:** Dentro del período hasta que salga la próxima cosecha.
- **Vinos negros jóvenes:** Hasta los 2 años.
- **Vinos negros con crianza:** Los mejores pueden llegar hasta los 20 años. Pero son verdaderamente excepcionales.
- **Cavas:** Dentro del primer año a partir del degüelle. Es bueno, ya que en las etiquetas del cava no suele aparecer la añada, conocer la edad del cava. Pero cada vez hay más cavas de alta calidad que se mantienen bien durante más tiempo.
- **Champagne:** Los más jóvenes durante el primer año posterior al descorchado. Otros más criados pueden durar de 5 a 7 años.
- **Vinos dulces:** Dependiendo del tipo desde 1 año a más de 10.

### **4-Defectos del vino:**

El vino es un producto alimenticio, por ello durante su elaboración y guarda se deben seguir unas serias normas de higiene. Por norma general, un vino es defectuoso cuando adquiere aspectos, aromas y/o gustos desagradables. No en vano, la cata es un análisis sensorial muy personal, por este motivo lo que a nosotros nos puede parecer un defecto, a otro catador le puede parecer una virtud.

Defectos en vinos:

- aromas o sabores a recocado.
- aromas a huevos podridos (sulphídrico).
- aromas a hongos.
- sabores herbáceos o astringentes.
- vino enturbiado.
- ebanista (demasiado sabor y/o aroma a madera).
- madera vieja.
- aroma y/o sabor a medicamento.
- aroma y/o sabor a vinagres.

## 5-Demostración de la cata:

### 5.1-¿ Qué es catar?

Catar un vino es someter a juicio nuestros sentidos para valorarlo, apreciarlo y disfrutar con él. La cata es utilizada por el profesional para saber el origen del vino, apreciar el valor comercial, la influencia de prácticas culturales o ensayos experimentales, para hacer seguimiento de su evolución...La cata es utilizada por el consumidor para conocer mejor lo que está bebiendo y disfrutar más del vino.

### 5.2-Pasos a seguir:

- En general, todas las personas tienen capacidad para catar. Nadie nace sabiendo hacerlo, aunque es necesario entrenar, afinar los sentidos y aprender una sencilla técnica.
- El catador debe estar relajado, tranquilo y concentrado.
- El mejor horario para catar es por la mañana (una o dos horas antes de la comida) o por la tarde una vez realizada la digestión. Es mejor catar con un poco de hambre.
- Una cata para principiantes no debe superar la hora y media de duración y el número de muestras catadas debe ser entre 8 y 10.
- En la sala de cata se debe evitar un nivel alto de ruidos de fondo para que el catador se concentre.
- La temperatura del ambiente debe de ser cercana a los 20 °C. No es conveniente que baje de 18 °C ni que supere los 22 °C por la posible alteración de la temperatura del vino.
- En la iluminación son adecuadas las velas, lámparas de filamento y halógenas. No sirven los fluorescentes.  
Humedad relativa del aire: entre el 60 y 70%.
- El color de la sala de cata tiene influencia sobre nuestras percepciones y pueden influir en el resultado final. Hay colores que potencian ciertas características de los vinos.

**Rojo.** Potencia los sabores azucarados. Beneficia a los tintos muy tánicos y perjudica al tinto elaborado con garnacha.

**Verde.** Da mayor impresión de acidez. Beneficia a los vinos blancos, menos a los que tienen mayor grado alcohólico, que salen perjudicados.

**Azul.** Estimula la percepción de sabores amargos. Salen beneficiados los vinos rosados y los dulces y, por contra, perjudica a los cavas y los tintos.

**Amarillo.** Estimula lo salado. En general, beneficia a los vinos blancos y perjudica a los tintos.

- Los vinos se ordenan de los más ligeros a los más duros, de los más débiles a los más alcohólicos, de los más secos a los más dulces. En general se prueban primero los blancos y después los tintos, primero los jóvenes y después los viejos. Si hay algún vino dulce, se dejará para el final.
- Sólo se pueden comer alimentos neutros: pan, colines, galletas no saladas...
- Es el elemento más importante que utiliza el catador. Debe ser de cristal fino, incoloro, transparente y liso. La copa se cogerá solamente por el pie para no calentar el vino y no dejar huellas que enturbien la visión del vino.
- El catador deberá degustar muchos vinos diferentes ya que le permite al catador enriquecerse tanto en el vocabulario como sensorialmente.
- El catador debe establecer un método que habrá de seguir en todas las catas, es aconsejable la ayuda de un experto catador para poder fijarse en los pasos en que sigue una cata.



- Es aconsejable poner en práctica la denominada “cata a ciegas” muy utilizada por expertos catadores de vinos ya que esta práctica permite percibir las sensaciones sensoriales de cada vino sin la influencia de la etiqueta de la botella.

Los pasos mencionados anteriormente es lo que ese denomina la cata. Catar un vino no es una tarea difícil, al contrario, catar un vino está al alcance de todo el mundo ya que todos tenemos las capacidades de percibir aromas y sabores. Solo hay que poner un poco de voluntad para llevar a cabo una buena cata. Hay que añadir que un buen método a seguir para hacer una buena cata debe ser muy esquematizado, claro, analítico y profundo. Si se obtienen estos pasos entonces obtendremos un auténtico conocimiento del vino.

Recordemos que la práctica de la cata es un ejercicio subjetivo, se puede deducir que cuanto más estricto sea este procedimiento menos subjetiva será la cata

## **6-Vocabulario de la cata:**

### **A:**

Abocado: Vino con tendencia hacia lo dulce.

Acabado: Vino bien terminado, equilibrado, con un gusto final concreto y distinguido.

Acerbo: Sensación de acidez, dureza, aspereza, entre picante y acre, que puede -o no- aminorarse con el envejecimiento.

Acético: Olor a vinagre, propio de un vino atacado por fermentos dañinos.

Acidez: los ácidos naturales de la uva le conceden al vino sano vivacidad y frescura, contribuyendo a la formación de su bouquet. La falta de acidez produce vinos flojos y débiles. Su exceso provoca efectos ásperos y picantes en la lengua. No confundir esa necesaria acidez con lo ácido, defecto producido por uvas inmaduras o de dudosa calidad.

Acídulo: áspero y picante.

Acritud: desagradable aspereza por exceso de acidez.

Afable: suave, armonioso, grato.

Afrutado: aroma en el que se destacan las características de la uva madura que generalmente aparece en los vinos frescos.

Agridulce: sabor defectuoso de un vino que se ha elaborado descuidando la temperatura.

Aguado: débil, flojo, falta de cualidades.

Aguja (vino de): tipo de vino que, sin llegar a ser efervescente, pica en el paladar y la lengua.

Ahumado: sutileza en el aroma y el sabor que recuerda precisamente al humo y que es notoriamente más suave que el de los alimentos ahumados. Es propio de algunas uvas blancas.

Alegre: vino de gran vivacidad y tersura.

Alma: carácter, personalidad de un vino.

Almendras amargas: olor desagradable que señala un defecto.

Alterado: que no ofrece las características de un vino normal a causa de accidentes o enfermedades.

Amargo, amargor: sensación gustativa desagradable en un vino que señala defectos. Sólo es aceptable en ciertos vinos que se usan como aperitivo o en el vermut.

Amianto: residuos poco agradables que pueden dejar las placas de filtrado, produciendo vinos apagados y alcalinos.

Amistoso: vino amable, fácil de tomar, complaciente.

Amplio: vino armonioso y equilibrado, con sabor persistente y cualidades sobresalientes

Añada: año de cosecha (ver Vintage).

Apagado: opaco, insípido, falta de acidez. En el caso de los espumantes, señala la pérdida de burbujas.

Armónico: vino equilibrado, que produce sensaciones gratas

Aromas: conjunto de sensaciones olfativas. Se habla de aromas primarios, que son los derivados de la uva con que está elaborado un vino; aromas secundarios, que obtiene durante su elaboración y de aromas terciarios, que desarrolla durante su crianza.

Aromático: vino fragante, rico en aromas y gustos, donde resaltan los aromas primarios.

Áspero: vino que, por contener demasiado tanino, produce esa sensación táctil en boca.

Astringente: sensación seca que no debe confundirse con lo amargo. Se percibe fundamentalmente en las encías (produciendo la impresión que se contraen las mucosas).

**Ataque:** primera impresión que causa el vino en la boca.

**Aterciopelado:** vino sedoso, suave, meloso, que acaricia el paladar.

**Austero:** tosco y severo, sin complejidades.

**Avinagrado:** acético, echado a perder, desechable a causa de una infección.

**Azufrado:** olor volcánico, caliente y picante. En algunos vinos jóvenes puede ser inofensivo y desvanecerse en contacto con el aire.

**Azúcar:** glucosa y fructuosa que posee naturalmente la uva cuya gran parte se transforma en alcohol durante la fermentación. Al resto que queda, se le llama azúcar residual, presente en todos los vinos, aún los secos.

## **B:**

**Balsámico:** generalmente un defecto que aparece en ciertos blancos que han retenido demasiado sabor de maderas.

**Basto:** vino tosco, áspero, de baja calidad.

**Blando:** vino endeble, sin personalidad, falta de carácter.

**Bouquet:** en realidad, sintetiza el conjunto de aromas terciarios obtenidos por el vino durante su crianza, aunque generalmente se aplica el término para designar el agradable y característico aroma de un vino.

**Breve:** vino cuyo sabor se diluye rápidamente, sin dejar sensaciones posteriores.

**Brioso:** lleno de vitalidad, vigor y frescura.

**Brillante:** impresión visual que produce un vino de perfecta limpidez, con reflejos cristalinos.

**Brut:** champagne o vino espumoso seco (menos de 15 gramos de azúcar por litro). El extra-brut es aún más seco (menos de 6 gramos). El nature, no tiene agregado de azúcar en su licor de expedición.

## **C:**

**Carácter:** vino que posee características propias y distintivas en su categoría.

**Característico:** que refleja el estilo y el carácter de su uva, de su lugar de origen y hasta de la añada.

**Carnoso:** vino denso, espeso, que llena bien la boca, menos alcohólico que un vino de mucho cuerpo.

**Casta (o de raza):** vino noble, que resalta los valores de la uva con que está elaborado.

**Cocido:** olor poco definido, que oculta la fruta y denota falta de frescura.

**Complejo:** conjunción armónica y equilibrada de distintos aromas y sabores.

**Corcho (olor a):** defecto de un vino al que se le ha contagiado olor del corcho en malas condiciones y suele confundirse con olor a moho. Los franceses utilizan el término bouchonée para describirlo.

**Corpulento:** vino masculino y rico en alcohol y vigor.

**Corto:** que queda muy poco tiempo en el paladar. No necesariamente de mala calidad.

**Coupage (o vino de corte):** una mezcla de distintos vinos o cepajes.

**Cre moso:** suave, rico en sabor y textura.

**Cubierto:** tinto oscuro y poco transparente

**Cuerpo:** peso y volumen del vino en la boca, muchas veces relacionado con su contenido alcohólico. Medio cuerpo: ni ligero ni denso.

## **D:**

**Débil:** vino poco definido, pobre en fruta, alcohol o carácter.

**Delicado:** vino poco robusto, pero agradable.

**Decrépito:** vino en el fin de su vida útil, que se ha arruinado o perdido sus virtudes con la edad.

**Dejo:** matiz o nota de un descriptor aromático en el aroma o el sabor de un vino.

**Delgado:** vino de poco sabor y acidez elevada.

**Delicado:** atractivo y equilibrio en un vino ligero.

**Denso:** más que corpulento, con mucho alcohol y extractos, color intenso y mucho cuerpo.

**Denominación de Origen (D.O.):** Indica el lugar de origen de un vino, garantizado por una organización cuyo objetivo es proteger las características de la producción de la zona. Existe también el término Denominación de Origen Controlada (D.O.C).

**Desabrido:** vino sombrío, apagado, insípido.

**Descarnado:** vino pobre en alcohol y extracto seco.

**Desequilibrado:** vino mal constituido, que no ha logrado armonía por exceso o falta de alguno de sus componentes.

**Despojado:** de sabor reducido, generalmente por excesos en su proceso de clarificación.

**Desvaído:** vino de poca consistencia en el paladar, que ha perdido sus atributos. En muchos casos se debe a una indeseable oxidación.

**Distinguido (o elegante):** que tiene refinada calidad, rasgos de nobleza y pureza, con notable armonía.

**Duro:** con exceso de tanino o de acidez. Con el tiempo puede desaparecer.

## **E:**

**Empalagoso:** vino pesado, excesivamente dulce, sin la conveniente acidez.

**Enérgico:** de carácter marcado, incisivo.

**Encabezado:** vino al que se le ha agregado alcohol para detener su fermentación y elevar su tenor alcohólico.

**Enmohecido:** olor desagradable que generalmente produce la oxidación. Suele confundirse con el olor a corcho.

**Equilibrio:** la armonía entre todos los componentes del vino. Conjunción armónica entre acidez, dulzura, taninos y alcohol.

**Especiado:** aroma y sabor a especias, sensaciones condimentadas.

**Espumante (o espumoso):** vino efervescente, que ha obtenido burbujas en una segunda fermentación - espontánea o inducida-, como el Champagne. En los vinos gasificados, la efervescencia se logra por inyección de gas carbónico.

**Estructura:** tiene que ver con la armonía que se logra entre los taninos, el ácido, el alcohol y el azúcar. Se puede hablar de estructura fuerte o débil.

**Extracto:** sólidos solubles de un vino que determinan sus características de color, aroma y sabor.

## **F:**

**Fácil:** vino suave, de textura fácil, sin aristas sobresalientes.

**Fatigado:** recién trasegado o filtrado. Presenta aromas y gustos confusos, debilitados.

**Femenino:** no quiere decir débil, sino que tiene delicadeza, elegancia, seducción.

**Fermentación:** transformación del azúcar de la uva en alcohol etílico y gas carbónico por medio de las levaduras.

**Fermentación maloláctica:** proceso mediante el cual el ácido málico se convierte en ácido láctico, suavizando al vino.

**Fino:** de calidad superior. En el caso de los vinos de Jerez, es el de mayor distinción, el que no tiene mezclas ni es endulzado.

**Firme:** con buenos taninos y/o acidez, con gusto incisivo.

**Flexible:** fácil de apreciar, con una combinación acertada de virtudes. Suave, complaciente.

**Flojo:** débil, endeble. Puede tratarse de un vino pobre o de un defecto de decrepitud.

**Floral, florido, fragante:** con aroma a flores. Puede ser de flores en general o de flores de viña en particular, que es positivo y ampuloso.

**Fresco:** vino joven que conserva la vitalidad y acidez.

**Frutal, frutado o afrutado:** es un vino que conserva el perfume de la uva madura y fresca que no se ha transformado durante la fermentación. También se aplica al hallazgo de otras frutas.

## **G:**

**Garra:** firmeza y potencial de desarrollo.

**Generoso:** vino especial criado en ciertas regiones, como el Marsala y el Oporto. Rico en alcohol y azúcar.

**Goloso:** vino con elevados azúcares residuales.

**Graso:** vino que llena la boca, untuoso y suave, con cuerpo y alto contenido en glicerina.

**Gris:** vino rosado de color muy tenue, afrutado, firme, fresco.

## **H:**

**Herbáceo:** con aromas y sabores vegetales. Su exceso es no deseable porque se relaciona con vinos jóvenes toscos o elaborados descuidadamente.

**I:**

Incisivo: con exceso de acidez.

Indeciso: que todavía no se ha desarrollado y puede llegar a más.

Insípido, soso: sin sabor y con muy poca acidez.

Insulso: sin valores distintivos, que no tiene casi nada para ofrecer.

Intenso: opuesto a superficial. Indica riqueza y puede aplicarse al color, al bouquet o al sabor.

**J:**

Joven: fresco, con la acidez de la juventud.

**L:**

Lágrimas (o piernas): huellas que marcan los glóbulos que descienden por las paredes internas de la copa después de agitar el vino. Pueden ser indicios de un vino generoso. Lágrimas gruesas y bien definidas revelan alto grado alcohólico, glicerina y sólidos disueltos.

Largo: que deja una huella que perdura en la boca. Característica positiva.

Levadura: olor de los fermentos. Aparece en los vinos con fermentación secundaria. Se busca en los champagnes.

Ligero: de bajo tenor alcohólico y poco cuerpo.

Límpido: transparente

Limpio: ausencia de olores extraños o desagradables.

Linaje: cualidades nacidas de la combinación de clima, suelo, cepas y técnicas de producción excelentes.

**M:**

Madera: olor distintivo y deseable derivado de la correcta crianza en barricas de madera (las mejores son de roble). Puede, sin embargo, ser negativo por exceso de contacto entre el vino y el recipiente.

Maderizado: vino oxidado que recuerda poco agradablemente a la madera. Olor denso, gusto apagado y color oscuro en un vino blanco.

Maduro: vino en su plenitud de madurez, antes de empezar su decadencia. Con uvas maduras se obtienen vinos ricos en color, dulzor y riquezas naturales.

Magro: aguado, pobre, falto de cuerpo.

Málico (ácido málico): fresco aroma a manzanas crudas que puede encontrarse en ciertos vinos jóvenes. Es propio de algunas variedades de uvas blancas.

Masculino, varonil: vino con mucho cuerpo, incisivo, hasta agresivo.

Meloso: suave, agradable, sin aristas ni estridencias.

Metálico: vino defectuoso por indeseable contacto con elementos de metal.

Miel: fragancia característica de ciertos vinos dulces y maduros que puede originarse en las propias uvas o en un prolongado añejamiento en botella.

Millésime: palabra francesa para distinguir a un vino elaborado en un año de cosecha excepcional, que se declara. Se utiliza fundamentalmente en los champagnes.

Moho: sabor indeseable debido a defectos de las uvas o al mal estacionamiento.

Mordaz: elevada acidez y altos taninos que hablan de un buen vino joven. Puede suavizarse con el tiempo.

**N:**

Nervioso: vino de cuerpo, con taninos altos, pero todavía inmaduro. Es cualidad positiva que indica que puede crecer y, al quietarse, convertirse en un gran vino.

Neutro: sin carácter definido. Suele ser el resultado de varios vinos mezclados que se anulan mutuamente.

Noble: de buena talla y linaje, con gran elegancia. También suele aplicarse para describir a vinos más o menos comunes o económicos que tienen dignidad.

**O:**

Opaco: a la vista, sin brillo. En nariz y boca, débil, falto de interés.

Oxidado: gusto apagado y desagradable en un vino -por diversos motivos- con excesivo contacto con el aire.

**P:**

Pasado: enfermo, en malas condiciones. Puede sucederle a los vinos con exceso de crianza.

Pasificado: olor cálido que revela una elaboración a partir de uvas con exceso de sol y poco riego.

Pastoso: rico en extracto seco o en glicerina.

Pedernal: nota aromática que recuerda al de las chispas del pedernal o la yesca que aparece en ciertos vinos blancos junto con el ahumado.

Peleón: término usado por los españoles para designar a un vino común, vulgar, de mala calidad.

Penetrante: poderoso, de aromas potentes.

Perfume: agradable cualidad aromática que muchas veces evoca a flores.

Persistencia: conjunto de sensaciones que se mantienen y que es posible medir.

Pesado: vino desequilibrado, con exceso de alcohol y taninos.

Petillant: término francés que designa a los vinos con muy ligeras burbujas. Ver Vinos de Aguja.

Picado: con exceso de ácido acético, avinagrado.

Picante: vinos blancos o tintos jóvenes con acidez fresca y atractiva.

Piel de cebolla (pelure d'oignon para los franceses): se usa para describir un color algo anaranjado, rojizo, que adquieren algunos tintos con la edad.

Plano: sin atributos, carente de acidez y fruta.

Pobre: que carece de carácter o calidad, aunque no necesariamente sea malo o inaceptable.

Poderoso: muy corpulento

Posgusto o retrogusto: sensaciones que permanecen en la garganta y las fosas nasales después de haber tragado el vino. Pueden ser negativas si el vino no es bueno y, de modo positivo, señalar a un gran vino que deja un largo y grato recuerdo.

Positivo: señalado y apreciable.

Precoz: que ha madurado pronto para su edad o añada.

Profundo: vino que parece tener capas subterráneas de sabor.

Pungencia: sensación que provoca en la lengua el impacto del desprendimiento de anhídrido carbónico.

**R:**

Rancio (olor a): impacto olfativo desagradable que puede ser producido por malos corchos y que puede desvanecerse en minutos. No sucede lo mismo cuando el vino está afectado por el contacto con uvas en malas condiciones. Hay quienes sostienen que, en algunos vinos, se trata de una especie de maderización que puede llegar a exaltar cualidades.

Raza: otra palabra para referirse al linaje, a la casta de un vino.

Recio: fuerte, masculino, con abundante alcohol y alto tánico.

Redondo: bien equilibrado, maduro, armónico, agradable al paladar, sin aristas.

Refinado: gracioso, delicado, distinguido.

Refrescante: con agradable acidez que calma la sed.

Rico: de sabores intensos y generosos producidos por el conjunto de fruta, sabor, alcohol y extracto.

Rígido: algo severo, tal vez inmaduro, que no deja percibir sus aromas y sabores.

Roble: importante factor en la elaboración de vinos finos y complejos. Las barricas de madera de roble retienen asperezas y confieren aromas y sabores positivos cuando son moderados e indeseables cuando su presencia agresiva tapa al vino.

Robusto: un buen vino que llena la boca, consistente, con vigor, de cuerpo, redondo.

**S:**

Sabroso: cualidad de ciertos blancos jóvenes frescos, vigorosos y vivaces.

Sano: es la primera condición que tiene que tener un vino. Su sanidad se revela en un aspecto transparente, en olores y sabores limpios, sin defectos.

Savia: un vino con savia está en su plenitud y tiene sabor y aromas pronunciados, vivaces.

Sazonado: rico, especiado.

Seco: que no es dulce, sin azúcares residuales.

Sedoso: que tiene textura firme, pero suave al paladar. Se encuentra en los buenos vinos de postre.



Semi-dulce: que contiene abundante azúcar natural, pero no llega a vino de postre (aunque no combina con comidas).

Semi-seco: con algo de azúcar residual, pero lo bastante seco como para aperitivo o acompañante de ciertas comidas.

Sensual: opulencia de sabor y textura, que impacta los sentidos.

Severo: duro, inflexible, quizás inmaduro.

Suave: sedoso y aterciopelado, meloso, de tacto agradable. Armonía de taninos y acidez.

Superficial: que no es intenso ni profundo.

Sutil: cualidades veladas, complejidad no manifiesta.

## **T:**

Tánico: designa, por lo general, a un vino duro y astringente.

Taninos: sustancias preservantes que se extraen de los hollejos y las pepitas de la uva. Influyen en el color, la textura y parte del sabor del vino.

Terruño (terroir en francés) es el término y concepto que designa al todo ecológico que se integra y conjuga en el suelo, el clima y las características propias de un terreno donde se cultivan viñas.

Tostada, pan tostado. Agradables aromas que suelen detentar grandes blancos y champagnes.

Tranquilo: ni de aguja ni espumante. Se emplea para designar a los vinos base para la elaboración de espumosos.

## **V:**

Vainilla: distintiva sustancia aromática tánica generalmente conferida al vino por la madera.

Varietal: vino elaborado a partir de uvas con un mismo cepaje. Puede ser varietal 100%. De acuerdo a lo permitido por reglas legales, para poder ser llamado varietal, debe tener un predominio de hasta el 75% de una sola cepa.

Velado: con poca limpidez o transparencia.

Verde: vino aún inmaduro, elaborado con uvas inmaduras.

Viejo: con excesiva madurez, falta de frescura.

Vigoroso: vino joven, de sabor positivo, sano y vital.

Vinoso: que tiene aroma y sabor naturales del vino. Es positivo y agradable, tiene carácter firme y cualidades intensas.

Vintage: categoría de vinos de Oporto producidos en años con cosechas excepcionales. En la Champagne, señala que su añada corresponde a una cosecha excepcional.

Vitalidad: aplicable a vinos frescos y jóvenes o a un vino añejo que mantiene condiciones juveniles.

Volátil (acidez volátil): en mayor o menor medida, se halla presente en todos los vinos. Su exceso es indeseable y puede ser la primera señal hacia el deterioro acético.

Voluptuoso: equilibrio entre lo suave, dulce, grado, afrutado y maduro.

## **7-Conclusión:**

Finalizado el trabajo se llega a la conclusión que toda persona, después de haber seguido unos mínimos pasos teóricos, puede llevar a cabo una cata de vino casi profesional. Cada cata que se haga será personal ya que los sentidos de cada individuo son totalmente subjetivos.

También hemos podido observar que el vino no es sólo una simple bebida, sino que combinándolo con diferentes manjares puede llegar a darles un toque especial mejorando su calidad gustativa.

Personalmente, también tengo que añadir, he aprendido mucho sobre el vino elaborando este trabajo y a partir de ahora podré poner en práctica todo lo aprendido.

Otro aspecto que tengo que mencionar es que se me ha hecho muy difícil la búsqueda de un persona experta en la cata de vino y que quisiera compartir una demostración conmigo, ya que nadie mostraba interés por mi trabajo. Finalmente, pero con dificultades, conseguí la atención de alguien para que me hiciera una demostración.

Por último, tengo que dar las gracias a todas las personas que me han ayudado en efectuar este trabajo, incluyendo a mi tutor de este trabajo de recerca.



Después de la Conferencia, ofrecida por nuestro Director técnico, Michel Saunier, se presenta en la mesa los cuatro vinos debidamente cubiertos con papel de aluminio para que la cata sea a ciegas, vinos que vamos a catar durante la cena. Uno con cada plato.



### VINO Nº 1

#### DOMINIO DE NOBLEZA

En Dominio de Nobleza, entendemos el vino como la fusión de las tradiciones familiares, las costumbres regionales y la enología contemporánea.

Dedicamos el mayor esfuerzo al cuidado de nuestros viñedos, intentando potenciar al máximo todas sus características para así conseguir caldos que guarden la impronta de su suelo, de su clima y de la variedad Tempranillo.

Posteriormente, se inicia el proceso de elaboración, control de temperaturas y remontado. Para la crianza, elegimos roble francés (80%) y americano (20%), renovándolo periódicamente para garantizar el máximo aporte de cualidades.

Por último, dejamos que los vinos reposen y se clarifiquen por decantación, con sucesivos trasiegos, antes del embotellado. Así podemos ofrecer vinos muy estructurados y de gran calidad.

Zona: Fuenmayor D.O. Rioja  
 Añada: 2004  
 Tipo de vino: Tinto  
 Alcohol: 13,5%  
 Crianza: 24 meses en barrica de roble francés y 34 en botella

### CATA A CIEGAS REALIZADA POR LOS COFRADES DEL TANINO

#### VINO Nº 1

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN, D.O.** Rioja ó Priorato

**BODEGA** Raimat si es Priorato

**UVAS PRESENTES** Tempranillo ó Syrah

**DESARROLLO RESUMIDO DE LA ELECCIÓN** Descartamos dos D.O.: Ribera del Duero y Toro. Zamora

Nos ha sorprendido el color y el retrogusto



## VINO Nº 2

### EL SECRETO DE MARÍA

#### D. O. RIBERA DEL DUERO

Nuevo vino de Autor de la Bodega y Cooperativa Virgen de la Asunción, una de las 12 bodegas pioneras en la Denominación de Origen de la Ribera del Duero. Junto con el Corazón de la Tierra y el Canto del Ángel forman la nueva hornada de vinos de autor de gama alta de la bodega.

**Uva:** Tempranillo

**Añada:** 2012

Elaborado con las viñas más "jóvenes" de los 3 vinos de autor de la serie (Corazón de la Tierra y el Canto del Ángel), cepas entre 50 y 70 años. Producción por cepa entre 500 g y 1 kg. Crianza en roble americano y francés durante 12 meses.

**Color:** Rubi con ribetes iodados intensos

Vino de capa media bien cubierto y perfectamente limpio, con un aroma muy personal que inspira en un primer momento a fruta y selváticos para transformarse después en aromas más potentes como vainilla y frutos secos. En boca el tanino es bondadoso y aterciopelado al final.

#### CATA A CIEGAS REALIZADA POR LOS COFRADES DEL TANINO

## VINO Nº 2

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN, D.O.** Ribera del Duero o Toro Zamora

### BODEGA

**UVAS PRESENTES** Tinta Fina ó Tinta de Toro

### DESARROLLO RESUMIDO DE LA ELECCIÓN

Añada: 2013/2012 – Vino con cierta astringencia. Aromas vegetales. No madera. No desarrollo de aroma. Bastante espumación inicial. Vino joven (muy).



## VINO Nº 3

### QUINTA QUIETUD

**Bodega** Quinta de la Quietud

**D.O.** Toro Zamora

Quinta de la Quietud se encuentra en medio del viñedo de La Jarra, en la provincia de Zamora. A lo lejos, al norte, se encuentra Toro, el pueblo y su colegiata, posado sobre sus acantilados dorados...

**Descripción:** Altitud entre los 665 y los 700 m.

**Suelo:** Franco-arcillo-arenoso

**Clima:** Clima continental y extremado, con influencias atlánticas

**Rendimiento:** 4000 kg/ha.

**Vendimia:** Manual en cajas perforadas de 20 kg. Solo por las mañanas

**Vinificación:** Maceración de unos 15/18 días

**Envejecimiento:** Una crianza tradicional: pasa unos 20 meses en barricas, un tercio de ellas son nuevas, otro tercio de un vino y otro tercio de dos vinos. El 70% de las barricas son de Roble francés.

**CATA: Vista:** cereza muy intenso. **Nariz:** Aroma potente, rico en fruta madura, floral y mineral con tostado fino de roble fundido. **Boca:** Potente, llena, carnosa, sabrosa y muy elegante. Taninos aterciopelados. **Temperatura:** Entre 16°C y 18°C **Maridaje:** Aperitivos, embutidos, quesos, carnes, asados.

## CATA A CIEGAS REALIZADA POR LOS COFRADES DEL TANINO

### VINO Nº 3

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN, D.O.** Rioja

**BODEGA** Nos parece que es un vino de bodega de la cual ya hemos catado algún vino, pero es difícil determinar cual.

**UVAS PRESENTES** Tempranillo + Garnacha

**DESARROLLO RESUMIDO DE LA ELECCIÓN** Dudas iniciales respecto a la D.O. Ribera del Duero Vs Rioja. Añada y uva presente claras.



### VINO Nº 4

#### FORMIGA DE VELLUT 2012

##### DOQ Priorat

Variedades: Cariñena 60%, Garnacha Tinta 20%, Syrah 20%,  
Bodegas: Domini De La Cartoixa  
Grados: 15% Vol.

##### DETALLES FORMIGA DE VELLUT 2012

En lo que fueron dominios vitícolas de los monjes cartujos de Scaladei en el municipio tarraconense de El Molar, comarca vitícola del Priorat, el Celler Domini De La Cartoixa cultiva con certificado ecológico Garnacha Tinta, Cariñena y Syrah. De este coupage elabora el vino tinto ecológico Formiga de Vellut 2012.

El primer *touch* olfativo de Formiga nos recuerda a los vinos de maceración carbónica, donde dominan las impresiones de cerezas y palotes de fresa; un buen agitado en copa los desarrolla en aromas anisados e higos. Y algo muy curioso, Formiga desprende olores a pimienta negra y raspón, elementos muy comunes con ciertos vinos del Ródano.

La *bouche* es sabrosa y concentrada, con una dosis de excelente madurez que se aprecia muy bonita; una madurez justa e impecable de texturas atlánticas que indican una elegante frescura.

**VENDIMIA:** La vendimia se realiza a mano. Cada variedad vinifica por separado. La fermentación transcurre por un periodo de unos 7 días a 22°C, permanece en maceración a una temperatura superior hasta que la pasta es prensada suavemente para separar los orujos del vino tinto del Priorat Formiga de Vellut 2012. Tras el ensamblaje de los vinos monovarietales comienza el periodo de crianza de 8 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%). Antes del embotellar se clarifica con clara de huevo fresco.

**COLOR:** De intensidad elevada y capa alta, el vino tinto crianza Formiga de Vellut 2012 muestra un bonito y brillante color rojo cereza con ribete amoratado; lágrima marcada notablemente coloreada.

**EN NARIZ:** Notoria complejidad con un frescor e intensidad frutal que recuerda a un vino de maceración carbónica finamente ensamblado con matices balsámicos y punzantes sensaciones especiadas de pimienta, aunque sin duda la fruta roja es la auténtica protagonista, con notas de fresas que traen recuerdos de dulzonas golosinas.

**EN BOCA:** Muy buen binomio entre frescor de juventud y potencia con un paso casi carnoso, goloso de tacto aterciopelado, suave, pero con una sensación que recuerda a un vino de ligereza atlántica entre jugosa fruta madura y finos apuntes especiados. Tanicidad y acidez en su punto de equilibrio. Final suave, muy fresco, ligero. El vino Formiga de Vellut 2012 de Clos Galena es una delicia.

**NUESTRA OPINIÓN PERSONAL** No se nos ocurre algo más original... La Formiga de Vellut es un vino del Priorat con todas las letras: Potente, fresco, Intenso, Orgánico, Rico, Atlántico, Total.

**CONSEJOS:** Maridajes: asados, carnes rojas a la parrilla, caza de pluma, cocidos, cordero a la parrilla, estofados, legumbres, parrillada de verduras, setas, quesos semicurados.



## CATA A CIEGAS REALIZADA POR LOS COFRADES DEL TANINO

VINO Nº 4

DENOMINACIÓN DE ORIGEN, D.O. Toro Zamora

BODEGA Fariñas

AÑADA 2007 / 2010

UVAS PRESENTES Tinta Fina, Cabernet Sauvignon

**DESARROLLO RESUMIDO DE LA ELECCIÓN** En nariz mucha complejidad y sin tostados aparentes. Color Tinta china. Mucha potencia, pero controlada, tanto en nariz como en boca. Nivel de confitados. Color carnosos, rojo picota. Frescor en boca a pesar de su potencia.

Michel Saunier, comentó la Cata a Ciegas de cada vino, comprobando que es muy difícil esta Cata, máxime cuando es a ciegas y no se tiene la botella delante. Pero ha sido una experiencia que ayudará a catar en sucesivas reuniones desarrollando más los sentidos: Vista, Aroma, Gusto, Retrogusto etc.

A continuación se expone el Menú que nos ofreció el Restaurante Arroka Berri.

Comenzamos degustando un Aperitivo de la casa.

### *Menú:*



*Puerros frescos a la parrilla con crema de garbanzos y morros de Euskaltxerri*



*Arroz cremoso con pata de pulpo a la parrilla*



*Carrilleras de ternera guisadas a baja temperatura con crujiente de queso*





*Cochinillo de Segovia crujiente y meloso adentro*



*Torrija caramelizada con helado de canela*

ALGUNAS FOTOGRAFÍAS DE LOS ASISTENTES A LA REUNIÓN TÉCNICA





El presidente Txema Benavente cerró la Reunión Técnica agradeciendo a Michel Saunier la preparación de la Conferencia y la exposición de la misma. Comentó igualmente que esta Cata a ciegas es un paso más en la Cofradía del Vino El Tanino, asegurando que servirá para “agudizar” más los sentidos.

Agradeció también la asistencia y el comportamiento de los Cofrades por la atención prestada. Al restaurante Arroka Berri por la preparación del Menú y la atención al personal de servicio por la puesta a punto del mismo.

Recordar a todos los asistentes que para el próximo mes de febrero será Bodegas Sierra Cantabria de San Vicente de la Sonsierra, Rioja, la que nos aportará el Vino para la Reunión de Capítulo, que se celebrará el jueves 26 de febrero en el Restaurante Lanziego de Donostia.



Hondarribia, 29 de enero de 2015

