



Federación de Peñas
Fiesta de la Vendimia de Jumilla

NOCIONES GENERALES

Definir la palabra cata supone definir algo casi intangible. Catar es acercar el vino a nuestros sentidos para emitir un juicio completo sobre su calidad, es decir, sobre la sensación de placer o de rechazo que sentimos frente a él (la mayoría de las veces la sensación es de placer; pocas veces se produce el rechazo). Es lógico pensar, por tanto, que, mucho antes de conocer los orígenes de la palabra "cata", ya se cataba, aunque fuese de forma totalmente intuitiva.

Los orígenes de los términos "cata" o "degustación" de vinos, que, por simplificación podemos considerar sinónimos, aunque no son exactamente lo mismo, son relativamente recientes en los diccionarios. La primera referencia a ellos aparece en 1793, y hasta 1813 no se encuentra en ninguna parte el verbo "catar". Las primeras definiciones eran imprecisas y restrictivas, siendo necesario llegar a épocas muy recientes para al fin encontrar una definición que nos permita entender lo que significan realmente estos términos. La definición dada por Ribereau-Gayon y Peynaud, padres de la Enología moderna, dice que "degustar" es gustar con atención un producto, esto es, someterlo a los sentidos, intentar conocerlo, buscando sus defectos y cualidades, y expresarlos. Para ello, se debe estudiar, analizar, describir, juzgar y clasificar.

Esta amplia definición es la preferida por los enólogos. Como se puede apreciar, no es lo mismo catar que beber. Beber es ingerir un líquido, en este caso el vino, mientras que catar siempre es someterlo a nuestros sentidos para juzgarlo y describirlo. Beber es un acto instintivo; catar es voluntario y reflexivo.

Es importante destacar que la cata es una ciencia y un arte, y el catador un profesional. Los resultados de la cata son expresados utilizando un lenguaje que a veces puede parecer complicado y cerrado, propio del gremio, pero, en cualquier caso, debe ser claro y conciso.

Todos los seres humanos pueden catar. Basta con que tengan sus cinco sentidos, que los entrenen y afinen y que aprendan una elemental "técnica de cata". No es una actividad reservada a una élite, pero requiere dedicación y un mínimo de estudio.

LOS SENTIDOS

Los órganos fundamentales para la cata son los cinco sentidos (oído, vista, olfato, gusto y tacto). A través de los sentidos las personas recibimos sensaciones. En el caso del vino, las múltiples sustancias que lo



Federación de Peñas Fiesta de la Vendimia de Jumilla

componen, cuando están en dosis apreciables, estimulan nuestros sentidos y son las que dan lugar a las sensaciones.

Hay que distinguir, en este punto, entre sensación y percepción. Si nuestro cerebro reconoce la sensación que experimentamos se produce la "percepción", es decir, la interpretación real de esa sensación.

Sin embargo, si la sensación es desconocida, entonces no puede ser interpretada y pasa desapercibida o se confunde con otra. Podríamos decir que la percepción supone tomar conciencia de la sensación transmitida a través de nuestros sentidos, es decir, es la identificación y racionalización de lo que hemos sentido. Por supuesto, lo interesante en la cata es que el vino despierte en nosotros percepciones, no sólo sensaciones. Así sabremos identificarlas y expresarlas.

Por otro lado, no todos los sentidos actúan por igual. El oído, el tacto y el olfato se encuentran siempre en estado de alerta, pero el gusto y la vista son sentidos ocasionales y a menudo se encuentran en estado de reposo. Además, las sensaciones visuales, auditivas y táctiles son casi instantáneas, pero las olfativas y gustativas necesitan para producirse una cantidad mínima de estímulos, cantidad que tiene que ser aún mayor para permitir la percepción. Por ejemplo, para apreciar el sabor dulce necesitamos que exista en lo que saboreamos una cantidad mínima de azúcar. Si no, no lo percibiremos, aunque exista algo de azúcar en la sustancia ingerida, en este caso el vino.

A la cantidad mínima perceptible por el ser humano se le denomina umbral de percepción. Estos umbrales no son fijos, sino que varían para cada persona, por lo que pueden constituir un buen sistema para la selección de catadores. Además, se pueden modificar, aumentándolos a base de entrenamiento o disminuyéndolos por culpa de no ejercitarlos.

Por lo tanto, lo primero que tiene que hacer el futuro catador, además de conocer el funcionamiento de los sentidos, es entrenarlos continuamente y conocer sus umbrales de percepción, que marcarán sus propias limitaciones. La cata del vino, como se puede deducir de lo expuesto hasta ahora, es una suma de sensaciones percibidas simultánea o sucesivamente a través de nuestros sentidos. Vamos a hablar de cada uno de ellos y de cómo intervienen en el ritual de la cata.

EL OIDO

Se empieza a catar por el oído. Son importantes ciertos sonidos inherentes al proceso de cata, como el ruido de un tapón que se extrae, el vino que cae en la copa, revelando su cuerpo y estructura, el burbujeo del vino espumoso, etc. Hay también una enfermedad del vino, la grasa o ahilado, cuyo primer síntoma se detecta con el oído, pues el vino que lo padece cae sordamente en la copa, en hilo continuo, como si fuera aceite.



Federación de Peñas
Fiesta de la Vendimia de Jumilla

LA VISTA

La vista permite medir dos aspectos importantes del vino: el color y el aspecto.

El color es un poco como la cara del vino. Es tan determinante que sirve para definir los tipos de caldos: blancos, rosados, claretes y tintos. Del color se aprecian en la cata:

- La intensidad. Se define a través de epítetos sencillos, como pálido, claro, débil, o, por el contrario, fuerte, oscuro, intenso, etc.
- La vivacidad. En función de ella, los vinos pueden ser vivos, nítidos, frescos, luminosos, apagados, indecisos, extinguidos, etc.
- El matiz o tonalidad. Es difícil de describir. Los vinos blancos pueden ser incoloros, blancos con matices acerados, amarillos, etc. Los vinos rosados o claretes tienen matices rosa franco, rosa cereza, albaricoque, anaranjado, salmón, etc. Los tintos presentan tonos rojizos, amapola, sangre, fuego, carmín, rubí, ocre, etc.

El aspecto físico del vino es también apreciado por el sentido de la vista. Al juzgar el aspecto de un caldo, hemos de reparar en su consistencia y en si es más o menos limpio o turbio. Con respecto a la consistencia del líquido, hemos de saber que el vino debe a su alcohol el aspecto fluido y móvil que presenta cuando se le agita en el vaso. En este movimiento que el catador efectúa para evaluar el caldo, una parte del líquido sube hacia las paredes del vaso y cae hacia la superficie en forma de gotas, que forman columnas irregulares. Es lo que se conoce con el nombre de "lágrimas".

Y es por eso por lo que se dice que el vino llora. Cuanto más elevado es su grado de alcohol, más abundantes son las gotas o lágrimas que caen, es decir, más llora el vino. La limpieza o turbidez del líquido es el otro factor que todo catador debe tener presente cuando evalúa, a través de la vista, el aspecto del caldo. Es importante que quien cata tenga claros, al realizar esta valoración, los siguientes conceptos:

- Limpidez o brillantez. Es la ausencia de partículas en suspensión. De los vinos que presentan estas características se puede decir que son brillantes, claros, cristalinos, limpios, etc. Casi se podría hablar de limpieza como sinónimo de transparencia y brillantez.
- Enturbiamiento. Es, por el contrario, la presencia de partículas en suspensión, que dan lugar al fenómeno óptico llamado turbidez. Los vinos, según su estado de enturbiamiento, pueden ser fangosos, cenagosos, revueltos, quebrados, borrosos, plomizos, etc.
- Efervescencia. Esta característica solamente se da cuando hay pequeños desprendimientos de gas carbónico. A la vista de esta observación, clasificaremos los caldos en tranquilos o espumosos.



Federación de Peñas
Fiesta de la Vendimia de Jumilla

EL OLFATO

Es el órgano más completo. Se encuentra en la parte superior de la nariz, arriba del todo de las fosas nasales. La zona olfativa sensible es la llamada mancha amarilla. En la cata, funciona del siguiente modo: el aire inspirado, cargado de sustancias volátiles cuando se huele un vino, atraviesa la nariz e impresiona la mancha amarilla. Por eso, cuando un catarro afecta a la mancha amarilla no se detecta ningún olor.

Los olores no siempre son percibidos de forma nítida. En este sentido, hay que tener en cuenta que muchas veces unos enmascaran a otros o, al estar juntos, se mezclan, produciendo un nuevo olor o potenciándose o apagándose entre sí. El olfato no es infalible. Para poder reconocer y clasificar las sustancias, éstas han de cumplir necesariamente tres condiciones:

- Tienen que ser volátiles, es decir, han de transmitirse a través del aire.
- Tienen que ser solubles en la mucosa olfativa.
- Por último, han de tener olor. Esto no es una obviedad, pues no todas las sustancias de la naturaleza huelen.

Algunos productos habitualmente presentes en la atmósfera (oxígeno, nitrógeno, agua, etc.) no huelen, no son perceptibles por la mucosa. Si oliesen, la mancha amarilla estaría constantemente impresionada y el sentido del olfato acabaría colapsándose. Una vez más, la naturaleza demuestra que es sabia. Por lo tanto, serán la intensidad y la calidad de las características aromáticas del vino las que determinen si son percibidas o no por el catador y en qué grado. En cualquier caso, el sentido del olfato es muy fino (diez mil veces más sensible que el gusto).

Los aromas de los vinos

Los aromas de los vinos son de tres tipos: Aroma Primario. Procede de la uva y del mosto, y es característico del vidueño, es decir, de la variedad de uva de la que procede, y del terruño (aroma apenas perceptible). Este aroma primario es más o menos intenso y más o menos fino según sea la vid y el estado de madurez de la uva. Se percibe en un primer momento, nada más servir el vino en la copa y antes de agitarla.

Aroma Secundario. Proviene de las múltiples sustancias formadas durante las fermentaciones. Se percibe agitando fuertemente el vino en la copa. Estos dos aromas, el primario y el secundario, son los que componen el olor del vino joven.

Aroma Terciario. Se desarrolla durante el envejecimiento del vino. Se debe a la aparición en el caldo de nuevas sustancias sintetizadas o transformadas durante el envejecimiento y también a la evolución de los aromas primarios y secundarios a lo largo de este proceso. Este aroma se percibe después de agitar fuertemente la copa y dejarla de nuevo reposar. Es lo que se llama habitualmente "bouquet". Dentro del "bouquet", podemos distinguir dos tipos: de oxidación y de reducción.



Federación de Peñas Fiesta de la Vendimia de Jumilla

El “bouquet” de oxidación es propio de los vinos conservados al menos parcialmente en contacto con el aire. Suele darse en los vinos de regiones cálidas, y se identifica por un olor que recuerda al membrillo, la nuez seca, etc. El “bouquet” de reducción, sin embargo, es el de los vinos de regiones templadas, criados y conservados al abrigo del aire (fundamentalmente en botella).

Olores propios del vino

Una vez hecha esta distinción entre los diferentes tipos de aromas, podemos pasar a hacer una clasificación de los olores propios del vino. Los catadores profesionales dividen los innumerables olores existentes en los caldos en diez categorías, que enumeramos a continuación:

- Animal. En ella se incluyen el olor a caza, a carne, a pieles de animales, etc.
- Balsámica. Son los olores a farmacia y los olores de resina fina.
- Madera. En esta categoría entran todos los olores que proceden de la evolución de los taninos de los vinos y de los envases de madera.
- Química. Olores con aromas a sulfídricos, a ácido acético, etc. Se sienten como si picasen en lo más profundo de la nariz.
- Esteres. Son olores que provienen de productos formados durante la fermentación alcohólica.
- Especias. Es una categoría de olores muy amplia, en la que a menudo se incluyen el “bouquet” de los grandes vinos tintos viejos (pimienta, clavo, canela, vainilla...).
- Empireumático. Son olores del tipo quemado, ahumado y cocido.
- Vegetal (heno, hierba, etc.). Estos olores vegetales se advierten tanto en vinos jóvenes como viejos.
- Floral (rosa, violeta, magnolia, etc.).
- Frutal (plátano, manzana, etc.).

Este conocimiento profundo que tiene el catador de los tipos de olores existentes, y esta exhaustiva clasificación de los olores, que todo catador profesional conoce y domina, le permite poner un nombre específico a todo o casi todo lo que se puede oler en un vino en el momento de la cata, y, en definitiva, expresar con palabras y transformar en percepciones lo que otras personas simplemente experimentan como una sensación inconsciente e inclasificable. Ésta es la “magia” de la cata, y lo que la convierte en arte.

EL GUSTO

Junto con el olfato, el gusto es el sentido fundamental de la cata. Los órganos receptores gustativos están localizados en la lengua. Las demás partes de la boca son prácticamente insensibles al gusto, aunque sí perciben las sensaciones táctiles y térmicas, de las que hablaremos más tarde.



Federación de Peñas Fiesta de la Vendimia de Jumilla

Dentro de la lengua, las sensaciones se perciben en puntos o zonas llamadas papilas, que están distribuidas en la lengua de forma irregular. Cada papila tiene centenares de yemas gustativas, con lo que en total los seres humanos poseemos unos cientos de células gustativas.

Cada uno de los principales sabores que existen (dulce, salado, ácido y amargo), se percibe en una parte concreta de la lengua. El sabor dulce se percibe en la punta de la lengua, el ácido en los costados, en su parte superior, el sabor salado se aprecia en los bordes de la lengua (en la parte inferior, no en la superficie), y, por último, el sabor amargo se localiza sólo en la parte posterior de la lengua. Esta distribución es importante para la cata y, de hecho, determina la forma en que el catador saboreará el vino. Como ocurría con el olor, no todas las sustancias tienen sabor. Para que lo tengan es necesario que sean solubles en la saliva y que estén en cantidad suficiente para ser apreciadas y percibidas.

Al catar el vino, se lleva a la boca y se observan varias fases, que son: ataque, evolución e impresión final:

- La primera fase, el ataque, dura dos o tres segundos y en ella predominan los sabores dulces.
- La segunda fase, llamada evolución o paso de boca, dura entre cinco y doce segundos, y en ella se perciben los sabores ácidos, salados y amargos.
- La última fase es la de impresión final. Dura cinco segundos o algo más. En ella predominan los sabores ácidos y los amargos.

No obstante, la cata no se termina al tragar el vino o escupirlo (como hacen la mayoría de los catadores profesionales). Tanto la cavidad bucal como la faringe y las fosas nasales se quedan impregnadas por el vino catado y por sus vapores. Esto hace que los sentidos del gusto y del olfato se queden impresionados por un tiempo. A esta última sensación se la llama postgusto. Su persistencia y duración dependen de muchos factores.

En función del postgusto y de cuánto dura, se habla de vinos cortos y largos en boca. La persistencia se suele medir en caudalías (corresponde a un segundo de persistencia), pero es poco fiable debido a su subjetividad. El vino contiene sustancias incluidas en los cuatro sabores fundamentales, pero es necesario que el catador sepa apreciarlos para que sea capaz de distinguirlos. Para ello, debe entrenar su sentido del gusto.

EL TACTO

La boca, además de percibir sensaciones gustativas, también percibe sensaciones táctiles.

En la boca hay dos tipos de tacto: el activo, que es el que experimentamos con la lengua, y el pasivo, que experimentamos con el paladar, las mejillas y los labios.



Federación de Peñas Fiesta de la Vendimia de Jumilla

Algunas sensaciones táctiles percibidas en la cata son las sensaciones térmicas producidas por el alcohol, las reacciones que provoca el contenido en carbónico o las sensaciones de picante de algunos productos químicos.

No obstante, la sensación táctil más importante en el vino es la astringencia. La astringencia produce una impresión de sequedad y rugosidad, y es provocada por algunos ácidos del vino.

EL AROMA

El aroma de los vinos está constituido por varios centenares de compuestos volátiles. Los umbrales de percepción olfativa de estos componentes son muy diversos. En consecuencia, el impacto olfativo de los elementos volátiles del vino está ligado, a la vez, a su concentración y naturaleza. El aporte en el aroma del vino de los compuestos depende de las características de éstos. Para designar las características específicas de las diferentes sustancias aromáticas, se utilizan las nociones de "umbrales", que se aplican siempre a un medio dado (agua, solución hidroalcohólica, vino blanco, vino tinto):

Umbral de percepción

Concentración mínima, a partir de la que, en el transcurso de un test triangular, el 50% de los catadores reconocen la presencia de una sustancia aromática, sin que sin embargo sea capaz de identificar el olor.

Umbral de preferencia

Concentración máxima, a partir de la que el aroma de un compuesto es juzgado negativamente. La complejidad del aroma del vino y la dificultad de su estudio dependen de la diversidad de mecanismos que intervienen en su elaboración:

- El metabolismo de la uva, influenciada por la variedad, pero también por el suelo, el clima y las prácticas vitícolas.
- Los fenómenos bioquímicos prefermentales (oxidaciones, hidrólisis), surgidos durante la extracción de zumos y durante la maceración.
- Los metabolismos fermentales de los microorganismos, asegurando las fermentaciones alcohólica y maloláctica.
- Las reacciones químicas o enzimáticas postfermentales, que intervienen durante la conservación del vino y de su envejecimiento en botella.

En el caso concreto de la crianza de los vinos en barrica de roble, numerosos compuestos aromáticos de la madera son cedidos al vino, aportando diferentes aromas. No obstante, entre todos los componentes del aroma, los elementos aromáticos procedentes de la uva, característicos de la variedad y de su expresión según las condiciones pedoclimáticas, juegan un papel determinante en la calidad y tipicidad de los vinos. Estos constituyen el aroma varietal de los vinos.



Federación de Peñas Fiesta de la Vendimia de Jumilla

Paradójicamente, éste puede diferir del aroma de la uva. Las variedades llamadas aromáticas, como las moscateles, dan mostos aromáticos, cuyo aroma se asemeja al de sus vinos. En cambio, los mostos de numerosas variedades son prácticamente inodoros; sin embargo a partir de ellas se elaboran vinos cuyo aroma característicos es más o menos específico de la variedad. Así ocurre con la gran parte de las grandes variedades: Merlot, Cabernet, Sauvignon, Sémillon, Pinot, Gamay, Chardonnay, Chenin, etc. Esto es debido a que en la uva hay unos precursores de aroma varietal que se manifiestan después de la crianza del vino, tienen una gran importancia en la enología.

El término de aroma varietal no debe, sin embargo, conducir a imaginar que cada variedad posee compuestos volátiles específicos. De hecho, los propios compuestos aromáticos y sus precursores se encuentran en los mostos y los vinos de numerosas variedades de una misma familia, así como en otras frutas o plantas. La personalidad aromática, propia de cada variedad, cuentan con infinitas combinaciones de las concentraciones de estos compuestos en los vinos.

Los compuestos aromáticos de las uvas de *Vitis vinifera* mejor estudiados hasta el momento pertenecen a la familia química de los terpenos. Son los responsables del aroma característico de las uvas y de los vinos de variedades moscateles. Asimismo, aparecen trazas (en pequeñas cantidades) de estos elementos en las variedades de sabor neutro. Se encuentran en el vino y la uva, libres y precursores inodoros, principalmente glucósidos.

Otros compuestos intervienen también en el aroma varietal. Los isoprenoides, que no están considerados en sentido estricto como terpenos, son resultado de la degradación química o enzimática de los carotenoides de la uva. También existen bajo la forma de precursores glucósidos. El papel de los metoxyprazines en el aroma herbáceo de algunas variedades, como la Cabernet Sauvignon, es célebre en la actualidad. Estos compuestos existen de forma libre en la uva. No se les conoce en forma de potenciadores.

ELEMENTOS DE LA CATA

Local o Sala de Cata

Antes de comenzar el ritual de la cata, hemos de procurar que todos los elementos que lo condicionan sean los adecuados y, por lo tanto, no interfieran en el buen hacer del catador.

No se debe catar de cualquier manera ni en cualquier lugar. De hecho, el espacio físico en el que la cata se desarrolla es el primero de los elementos que no se deben descuidar. Si se quiere hacer una cata de diversos vinos y estar seguros de los juicios emitidos, es necesario contar con un local o sala de cata adecuado. Este local debe reunir, por tanto, una serie de condiciones indispensables, a saber:



Federación de Peñas Fiesta de la Vendimia de Jumilla

- Ha de estar bien iluminado. La iluminación, además, debe ser uniforme y regulable. No es importante que la luz sea artificial, pero es conveniente en este último caso que sea lo más similar posible a la luz del día.
- En él no debe haber ruidos.
- Las paredes tienen que ser claras y limpias.
- Por último, la estancia ha de estar en todo momento bien ventilada, sin ningún tipo de olores y con una temperatura y humedad adecuadas. En general, se consideran condiciones de temperatura y humedad óptimas unos 20-22 ° C de temperatura y 60-70 % de humedad relativa.

La Copa

También es importante, como es lógico, emplear una copa adecuada para catar.

No podemos emplear cualquier recipiente. Habitualmente, los catadores profesionales utilizan la copa normalizada Afnor, que llegó realmente a utilizarse en el mundo entero. Hoy en día, no obstante, empieza a ser sustituida por otros recipientes que están pareciendo más idóneos y sobre todo más revolucionarios y que, sin duda, seguirán cambiando en los años venideros.

En cualquier caso, la copa o recipiente de cata debe reunir ciertas características. . Un buen catavinos debe estar hecho de un vidrio fino, liso, incoloro, límpido y de formas puras, sin recovecos ni adornos. Antes, cada región vinícola solía adoptar un modelo de copa de cata propio. Ahora, existe una tendencia a la homogeneización de formas y tamaños, amoldadas a las irrefutables conclusiones de los expertos.

Se impone, como ya hemos comentado, una copa de cristal transparente y fino, que, además, deje apreciar el color del vino sin cortapisas, de forma tipo balón, ligeramente cerrado por arriba, para evitar que los aromas se escapen y poder agitar fácilmente el contenido, y un tallo esbelto que permita sujetar la copa sin necesidad de posar ni un dedo sobre el líquido, ya que ello podría dar lugar a que se marcara la huella o a que transmitiese calor al caldo. Éstas son las cualidades necesarias de una copa ideal. Todos estos requisitos los cumple la copa "Oenologue", procedente de Burdeos, que está siendo adoptada por otras comarcas vinícolas. Es posible que esta copa "Oenologue" acabe desbancando al clásico catavinos homologado "Afnor", menos estético y de inferior tamaño.

Puede ser difícil de comprender para los profanos que una variación de tamaño o un par de milímetros más en el grosor del vidrio pueda afectar el resultado final de algo tan tradicional como es el vino, pero así es. La degustación del vino es un juego sensorial en el que todas las percepciones, por livianas que sean, van a resultar válidas. Por eso, el continente es necesariamente determinante en ella.

A este respecto, debemos saber que expertos en la cata han hecho más de un experimento sobre este tema y han comprobado que el mismo vino se expresa de forma muy diferente según dónde se vierta.



Federación de Peñas
Fiesta de la Vendimia de Jumilla

RECOMENDACIONES GENERALES

Ya hemos hablado de todos los sentidos, de cómo intervienen en la cata y por qué son importantes en ella, y también hemos comentado cómo debe ser la sala de cata y qué características debe tener la copa, pero aún no hemos explicado cómo se desarrolla el acto mismo de catar.

Y es que, como ciencia y arte que es, la cata está marcada por todo un ceremonial, que la convierten en un auténtico rito, en una especie de liturgia profana, llena de tradición y normas. Aparte del lugar en el que se desarrolla el acto de la cata y la copa que se emplea para llevarlo a cabo, también es muy importante el momento en el que se realiza.

A este respecto, como se suele decir, cada maestrillo tiene su librillo y, por lo tanto, nunca se deben dar normas estrictas, pues cada catador tiene normalmente sus propios hábitos y costumbres. Pero, en líneas generales, la mejor hora para catar es por la mañana, con la mente despejada y lejos de las horas de la comida. Y es que nunca debe catarse con hambre, puesto que se falsean las sensaciones.

Aparte de esto, para que sea fiable, una sesión de cata no debe durar más de una hora y media, y no se deben catar más de 12 vinos, en el caso de catadores de experiencia media, o 18 para los de gran experiencia. Igualmente, existe un número de sesiones de cata máximas por día, que no se debe sobrepasar. Un catador de experiencia media puede realizar dos sesiones, espaciadas por un período de media hora al menos, mientras que un catador experimentado puede realizar hasta tres sesiones en un mismo día, pero no debe aventurarse a más.

El Ritual

El rito o ceremonia de la cata impone a todo aquel que quiera realizarlo de forma ortodoxa unos pasos a seguir:

- En primer lugar, el vino se debe servir a la temperatura adecuada y llenando sólo un tercio de la copa. Como ya hemos explicado, es importante escuchar el sonido que el líquido produce al caer.
- Una vez servido el caldo, sujetando la copa por el pie, hay que llevarla a la altura de la cintura para observar la parte superior del vino en el vaso (disco).
- En la siguiente fase seguiremos mirando el vino. Llevando la copa a la altura de los ojos, se ha de observar el vestido del vino y el grado de limpidez y brillantez del mismo (recordemos que esto último dependía fundamentalmente de la ausencia de partículas en suspensión). Al mismo tiempo, debemos fijarnos en la posible efervescencia del caldo y en sus lágrimas.

También es importante mirar atentamente el pico de encuentro del disco con el cristal y la forma de moverse el vino en la copa, es decir, su fluidez. Como vemos, la fase de observación del caldo que catamos no consiste, ni mucho menos, en



Federación de Peñas Fiesta de la Vendimia de Jumilla

echar un simple vistazo al color del líquido, sino que supone llevar a cabo un análisis visual pormenorizado y muy detallado.

- El siguiente sentido que entra en juego en la cata es el olfato. Terminada la fase de observación visual, el catador debe acercar la copa, sin agitar, a su nariz. De este modo, podrá percibir los aromas primarios. Después, agitará la copa fuertemente y volverá a oler. Distinguirá así los aromas secundarios. Por último, dejará reposar el vino en la copa y se la volverá a acercar entonces a la nariz, para captar los aromas terciarios, el llamado "bouquet" (que solamente existe, como ya sabemos, si se trata de un vino viejo).

- El sentido del gusto es el que ahora se ha de utilizar. Ya hemos escuchado al vino, lo hemos contemplado con detenimiento y hemos olido de forma minuciosa los aromas que desprende. Es el momento de saborearlo. Antes que nada, es importante destacar que saborear no es tragar ni beber, sino que exige también unas determinadas formas de obrar, que nos permitirán distinguir con mayor nitidez los distintos sabores. Para empezar, se debe introducir la lengua en la copa, para percibir las posibles sensaciones dulces en la punta de la lengua.

- A continuación, hay que ingerir una pequeña cantidad de líquido y llevarlo lentamente y con atención, primero hacia los costados de la lengua (sabores salados y ácidos), y luego hasta el final de la boca, sin tragarlo (así se apreciará el sabor amargo).

- El catador profesional suele en este punto escupir el vino. También se puede beber, una vez saboreado, pero es más inusual.

- Una vez hecho todo esto, es el momento de juzgar y clasificar el vino.

- El proceso termina hablando del vino y con el vino. Es el punto en el que el arte de la cata concluye.