

Enología | Un catador profesional describe en palabras la esencia del vino. El profesor riojano Sancha González afirma que cualquier persona puede ser un experto degustador porque el catador "no nace; se hace"

En el nombre del bouquet

El abc del vino

- **Ataque:** Se trata de las primeras sensaciones percibidas una vez que el vino ha llegado a la boca.
- **Bouquet:** Se denomina con este nombre al conjunto de los aromas de un vino, normalmente de crianza, cuando se encuentran en su punto óptimo.
- **Cuerpo:** Es sinónimo de densidad o extracto. Los vinos con cuerpo son los que llenan bien la boca en cuanto a sensaciones. Normalmente los vinos tintos tienen mayor cuerpo que los blancos.
- **Capa:** Se llama así, de modo coloquial, a la cantidad de color que tiene un vino tinto.
- **Lágrimas:** Especie de gotas que caen en el interior de la copa después de agitar el vino. Cuanto más aparecen, mayor contenido en alcohol y glicerina tendrá el vino.
- **Fragante:** Es un vino con gran contenido aromático.
- **Morapio:** Vino de calidad inferior.
- **Tanino:** Compuesto de carácter astringente que se encuentra en las partes sólidas de la uva (hollejos, pepitas...). Se encuentra en mayor concentración en los vinos tintos.
- **Untuoso:** Sinónimo de suave y aterciopelado. Son vinos que suelen contener mucha glicerina.
- **Vacío:** Vino sin cuerpo ni olor, que por sus características visuales, nos predisponen a encontrar algo mejor en su interior.



Curso de catador acelerado

La infraestructura y las condiciones ambientales

1 La copa debe ser de color blanco, sin filigranas y en forma de tubo (descartar teminadamente las clásicas copas de champán). No se debe comer antes de probar el vino, ni beber otro líquido durante la cata. El proceso se debe realizar con luz diurna, en un lugar silencioso y a una temperatura de unos 20 grados centígrados. Se debe de llenar un tercio de la copa.

La nariz o el catalizador de aromas

2 Cogiendo la copa por el pie, primero se debe observar el vino a contraluz y sobre un fondo blanco. A continuación, se agita levemente la copa y se aspira para comprobar los aromas del caldo (elemento fundamental). Se comprueba como caen las 'lágrimas' por el interior de la copa. Tras un período de reflexión, el catador da el último paso: la ingestión por vía oral.

La degustación o el escalón definitivo

3 Un pequeño sorbo de vino en el interior de la boca es suficiente para determinar las características de un caldo. No es preciso tragarlo, de hecho, los catadores profesionales expulsan el líquido si tienen que seleccionar varios vinos. La capacidad memorística es crucial para definir un caldo. Por último, el abuso de vino limita la sensibilidad del experto y del amateur.

BUENO, qué bonito y este hombre qué quería decir sobre el vino? El estupor de un lego en enología cuando escucha la descripción de un vino hecha por un catador profesional no le coge por sorpresa a Juan Carlos Sancha González, gerente de Bodegas Viña-Ijalba, profesor de la Universidad de La Rioja y catador profesional.

Términos como bouquet, untuoso, vacío o fragante resultan incomprensibles para aquellas personas que no pertenecen al selecto grupo de los degustadores de caldos. El diccionario de la cata de vino cuenta con más de 150 entradas a disposición de unos expertos que no nacen con esta condición sino "que se hacen". "Cualquier persona puede ser catador", declaró Sancha en el transcurso de su ponencia enmarcada dentro del I Congreso Internacional sobre la Traducción del Lenguaje Especializado de la Vid y el Vino, que ayer cumplió su segunda jornada.

Cualquier persona pero, de acuerdo con la bibliografía vitivinícola, preferenteme varones. "Yo no estoy de acuerdo -disiente el profesor- pero la literatura sobre el vino dice que el hombre posee mayor sensibilidad".

Empleando los cinco sentidos, incluso el oído para escuchar la caída del líquido, la cata de vino requiere de unas condiciones ambientales muy determinadas. "El silencio debe ser absoluto, con luz del día, a una temperatura de 20º grados y el local tiene que estar aireado", enumera entre otros elementos el profesor.

Ante un joven auditorio, Sancha desgranó en una breve exposición las interioridades del proceso degustativo de los caldos, un desarrollo en el que no vale la máxima que a mayor volumen de trabajo, los progresos son mayores. "Beber mucho hace perder la sensibilidad", ilustra Sancha entre las carcajadas de los asistentes.

A pesar de que el vino entra por la boca, el profesor considera que la nariz es el órgano más importante para captar la esencia del caldo de la vid. "Para catar vino, no hace falta beberlo", asegura el entendido.

Después de una exhaustiva y pormenorizada ponencia, Sancha realizó una demostración práctica. El vino elegido para la ocasión fue el mismo que se entregaba a los más de 150 inscritos en el curso: un vino joven Doce Linajes de Bodegas Gormaz.

El catador riojano tomó una copa de cristal, sirvió el vino, lo miró a contraluz y sobre un fondo blanco, lo olfateó y comenzó a describirlo. "Este es un vino con un color morado cárdeno, con ribetes azules. La capa es media alta, con bastante color. Presenta aromas a fruta. Por las lágrimas deducimos que es un vino seco. Tiene un ataque en la que se nota cierta acidez. Es un caldo corpulento y con mucha persistencia porque ahora que lo he tragado todavía tengo el recuerdo. Y la pena es que desgraciadamente este vino sólo lo esté tomando yo", finalizó ante los aplausos del auditorio.

Una forma técnica de degustación pero que no significa que no excluye otras. La tradicional bota es un envase válido para el profesor natural de la Rioja. "La bota es un recipiente adecuado para hacer una cata simpática del vino -afirma-. La lástima es que haya quedado arrinconado sólo para las fiestas de San Juan".

VÍCTOR M. SÁNCHEZ