

INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DE LOS VINOS

Definición

Si consideramos que se trata de:

- ✓ **observar** por medio de los sentidos
- ✓ **describir** las percepciones
- ✓ **comparar** con relación a normas determinadas
- ✓ **enjuiciar** razonadamente

Estamos diciendo que catar es:

"probar con atención" un producto cuya calidad queremos apreciar someterlo a nuestros sentidos (en particular al del gusto y al del olfato) tratar de conocer el producto, buscando sus diferentes cualidades y sus diferentes defectos, para poder transmitir de que se trata

- **Estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar".**

La cata se puede definir como:

"Las técnicas que permiten percibir, identificar, apreciar y clasificar, mediante los órganos de los sentidos, las propiedades organolépticas de los alimentos".

CLASES DE CATA

Cata Teórica

Es el inicio del aprendizaje de cata. Se puede considerar como el estudio de los mecanismos gustativos en relación a la anatomía de los sentidos definiendo los umbrales de percepción de los sabores elementales (dulce, ácido, salado y amargo).

Estas catas se desarrollan por adición de diversas sustancias en agua a diferentes concentraciones para ir educando exclusivamente el sentido del gusto.

Cata analítica

En esta segunda fase de aprendizaje se intenta comprender la influencia del sabor y el olor con la constitución del vino.

Se desarrollan los ensayos añadiendo a un vino base diversos contenidos, por ejemplo de alcohol, glicerina, ácido acético, etc. y ordenar, de menor a mayor concentración, dichos vinos.

Cata descriptiva

Es la culminación de la cata en la que entran en juego los sentidos en relación a la fase visual, olfativa y gustativa.

Consiste, "simplemente", en describir con detalle y precisión las sensaciones percibidas en la cata, culminando en su calificación.

FASES DE LA CATA

La fase visual.-

El vino, como cualquier otro tipo de alimento, empieza "entrando" por los ojos, la vista es el primero de los sentidos que se utiliza. junto con el oído que es capaz de distinguir el sonido que produce al servirlo en la copa.

Para ver el vino con sentido crítico, identificando, clasificando y definiendo las sensaciones que nos produce deberíamos seguir algunas reglas elementales al tomar la copa. Deberemos cogerla por el fuste o la base, evitaremos así empañar o manchar la parte que contiene el vino y los posibles olores de las manos que puedan interferir en la fase olfativa. Colocarla a la altura de los ojos para apreciar todo lo relacionado con la limpidez y transparencia, después tumbarla sobre un fondo blanco para apreciar todo lo relacionado con el color: sus matices, brillo y tono. Ni que decir tiene que la iluminación debe ser la correcta.

Al someter el vino al examen visual, deberemos fijarnos en las siguientes características entre otras:

- La limpidez y ausencia de partículas en suspensión.
- El brillo y los reflejos que la luz provoca.

- El color, su intensidad, viveza, tonos y matices.
- La fluidez con que se mueve en la copa.
- La efervescencia o desprendimiento de gases.
- Cualquier otro aspecto que interese resaltar para conseguir un criterio objetivo para su calificación

Lo más complejo de calificar podría ser **el color** por sus numerosos **tonos y matices** que además están relacionados con el grado de evolución en relación con la edad y el cuidado de su elaboración.

La intensidad del color se expresa mediante una serie de epítetos sencillos tales como: Pálido, Intenso, Ligero, Profundo, Claro, Nítido, Débil, Cubierto, Vivo, falto de capa, Fuerte, Fresco, Oscuro, Muerto, Apagado, etc.

La intensidad va muy ligada a la brillantez.

El matiz o tonalidad se define de muchísimas maneras, basándose cada catador en patrones de colores, o asimilándolos a diversos frutos, cuerpos naturales o productos artificiales.

La **intensidad** del color nos anticipará algo sobre su estructura y cuerpo.

La **vivacidad** nos puede informar sobre su acidez y su salud pues los vinos "apagados" casi siempre presentan algún problema relacionado con su estabilidad.

El color de los vinos blancos

El color de los vinos varia con la edad, en los **vinos blancos** pueden aparecer colores desde un amarillo pálido casi incoloro, hasta los amarillos oro viejo y ámbar propios de los vinos más evolucionados por la crianza, pasando por los amarillos con tonos verdosos, los pajizos, etc. que están mas relacionados con los vinos jóvenes. Se pueden apreciar o definir de las siguientes maneras:

Blanco, Amarillo pálido, Amarillo verdoso, Amarillo limón, Amarillo paja, Amarillo dorado, Amarillento, Topacio, Cobrizo, Caoba, Oro, Oro pálido, Oro verde, Oro fino, Oro viejo, Oro rojo, Dorado, Rojizo, Hoja seca, Castaño, Madera, Ámbar, etc..

Dentro de estos matices se puede hablar de ribetes, reflejos o irisaciones como por ejemplo, amarillo con ribetes verdes.

En los **vinos rosados**, pueden darse los colores rosa pálidos, los frambuesa, los rosa, fresa o carmín, incluso los tonos salmón y anaranjado, pudiendo existir gran riqueza de matices en estos colores claros. se presentan entre la gama que va desde los anaranjados, hasta los rojos y los rojos claros, pudiéndose hablar de:

Rosa violeta, rosa franco, bermellón, rosa cereza, rosa frambuesa, rosa carmín, rosa amarillo, rosa anaranjado, rosáceo, rojizo, piel de cebolla, anaranjado, salmón, etc.

El color de los vinos tintos

Los **vinos tintos** aparecen con una gama muy amplia de colores tonos y matices que varían desde el rojo púrpura o amaratado a los rojo cereza o granate, seguirían los tonos rubí con reflejos de color teja en los bordes de la copa mas o menos intensos según sea su crianza. Los tonos marrones van sustituyendo a los rojos en los vinos muy viejos.

Entre los vinos tintos se encuentran casi todos los tonos rojos, pudiéndose considerar la gama más amplia, pues los tonos no definen solo el color del vino, sino los reflejos que el tinto toma dependiendo de su elaboración y crianza. Las palabras mas usadas para definir el color en vinos tintos son:

Rojo claro, rojo oscuro, rojizo, rojo violeta, rojo cereza, rojo grosella, rojo sangre, rojo ladrillo, rojo anaranjado, rojo amarillento, rojo marrón, carmín, rubí, granate, bermellón, púrpura, violáceo rojo negro, teja, picota, picota madura

Conclusiones del análisis visual de un vino

La fase visual da a conocer ya, desde que se sirve un vino, el estado en que se encuentra, dejando entrever el cuidado en su elaboración, su edad y su crianza y evolución

- los blancos dorados dan signo de oxidación.
- los rosados cuando son jóvenes presentan unos colores mas vivos, que con el tiempo se suele ir perdiendo su bermellón para pasar a colores piel de cebolla y pardos en fase oxidativa pronunciada.
- los tintos jóvenes tienen tonos morados.
- las crianzas les dan ribetes teja.
- el brillo y viveza de tono es signo de acidez.
- la capa da idea de su elaboración, tiempo de permanencia del hollejo, cuerpo, acidez, etc.

La fase olfativa.-

El olfato va a recoger los aromas, que por evaporación natural o forzada se desprenden de los vinos. Los principios olorosos aromáticos son constituyentes esenciales de los vinos. Estas sustancias volátiles son innumerables y pertenecen a diversas familias químicas: alcoholes, aldehídos, cetonas, ácidos, ésteres, terpenos y otros compuestos mas o menos volátiles.

Con el sentido del olfato se trabaja analizando, reconociendo y clasificando las sustancias volátiles que impresionan las células olfativas. Esta impresión nos puede llegar por dos vías diferentes: **la vía nasal directa y la vía retronasal indirecta.**

Por **vía nasal directa**, primero acercaremos la copa a la nariz sin agitar el vino, percibiremos los aromas que se desprenden espontáneamente y valoraremos **la limpieza, la intensidad y la calidad** de los mismos. Después, agitaremos la copa para forzar el desprendimiento de otros olores que necesitan "ser despertados" para que podamos reconocerlos y valorarlos con mayor intensidad. La ultima parte de la fase olfativa consiste en comprobar la persistencia de los aromas, otro dato que también nos servirá para calificarlos.

Por vía **retronasal indirecta**, el sentido del olfato recoge lo que se da en llamar "**el aroma de boca**", y se produce al tomar un sorbo de vino y tragarlo, dejando la boca impregnada de las sustancias volátiles que vuelven a impresionar nuestro sentido del olfato al expulsar por ella el aire. Este mecanismo nos recuerda las sensaciones olfativas del principio reforzándolas. Por este procedimiento se pueden detectar matices de olor que pudieran no haberse detectado antes. La percepción es debida al calentamiento que se produce en el vino. Su reparto por la boca gracias a la movilidad de la lengua y las mejillas acentúan el desprendimiento de aromas. En el momento de tragar, el movimiento de la faringe tiende a crear una ligera sobrepresión interna que rechaza hacia la nariz los vapores que llenan la boca.

Los distintos aromas que pueden apreciarse en los vinos, son complejos porque casi nunca se presentan puros y además, los olores deberemos haberlos experimentado antes para almacenarlos en nuestra **memoria olfativa** y reconocerlos después que se presente la ocasión. Este es un aspecto muy importante en el ejercicio de la cata "**el recuerdo**", para poder identificar, clasificar y valorar. No cabe duda que además, todo dependerá también de la sensibilidad de nuestro olfato para apreciar distintos olores.

Sustancias olorosas. Intensidad y volatilidad

Hay infinidad de sustancias volátiles en un vino, pero estas tienen que estar en el medio idóneo para ser percibidas. Es por ello que dentro de su volatilidad se pueda hablar de la intensidad.

En ese binomio (intensidad-volatilidad) se configura la finura que hace las virtudes o defectos de un vino.

Cuando el vino es escanciado en una copa, se produce un equilibrio de reparto entre las moléculas volátiles en fase líquida y en fase gaseosa.

Puede haber 1.000 veces menos cantidad de sustancias aromáticas en el aire, por encima del vino, que en el vino. Es el caso típico de una copa de Brandy.

La evaporación es fraccionada con el alcohol. En primer lugar se evaporan los olores más volátiles, los más etéreos. Después, poco a poco, se van liberando los olores más pesados, los más grasos. Cuando la copa se vacía, permanece durante mucho tiempo el olor de las fracciones menos volátiles, por ejemplo, moléculas de ésteres y de madera rancia.

Sustancias volátiles

Por medio de un cromatógrafo se han llegado a detectar mas de 500 picos, y unos 60 han sido identificados. Por otro lado, no son solo específicos del vino: también se encuentran en la sidra, la cerveza, el queso, lo que delata que proceden en gran parte de las reacciones comunes en el metabolismo celular.

En un vino hay ácidos, sales, azúcares y compuestos fenólicos, dotados cada uno de ellos de un gusto particular. Entre ellos se potencian y a la vez se diluyen. Hay que pensar que están en concentraciones muy diferentes. Entre todos componen el esqueleto del vino. Por otro lado hay sustancias volátiles susceptibles de liberarse mas o menos fácilmente en la copa o en la boca. Pertenecen a las familias químicas de los alcoholes, aldehídos, ácidos volátiles, acetatos y diversas combinaciones.

De la misma manera que con las sustancias gustativas, los olores se refuerzan y se diluyen. Pero sin duda, estas sustancias volátiles, aunque sean muy difíciles de reconocer por separado, juegan el papel mas determinante en la tipicidad, son las que dan al vino personalidad.

Aromas del vino

El olor que desprende un vino depende fundamentalmente de:

- Vidueño
- Vendimia
- Vinificación
- Almacenamiento
- Crianza
- Tiempo de botella

Muchas veces se tiende a confundir aroma y bouquet. No se puede decir que los blancos tienen aroma y los tintos bouquet. Hay blancos de 10 años que están plenos de bouquet.

Llamamos aroma al conjunto de principios aromáticos de los vinos jóvenes y bouquet al olor adquirido por el envejecimiento.

Los aromas de los vinos se clasifican en tres tipos, principalmente en orden a su evolución y procedencia: **aromas primarios, secundarios y terciarios.**

Los aromas Primarios son los que provienen del racimo, son aromas del fruto mismo, característicos de la variedad y según esta, serán más o menos intensos, aunque esta característica dependerá también del grado de maceración del mosto con los hollejos donde principalmente se acumulan. Son los aromas característicos de los vinos jóvenes, aromas afrutados, florales muy agradables en vinos bien elaborados y con uvas en el punto justo para conseguir estas características. Este tipo de olores se perciben casi sin agitar el vino, se desprenden espontáneamente.

Los aromas secundarios proceden de la fermentación, los constituyen olores vivos a lagar en vendimia, a uva, a mezcla de frutas, a carbónico y levadura. Son aromas desarrollados por la acción de las levaduras y los procesos que provocan.

En ciertos casos delatan defectos como la excesiva presencia de lías por trasiegos tardíos, oxidaciones no deseables, olores sucios que suelen aparecer en vinos poco cuidados.

Los aromas terciarios se desarrollan en la maduración de los vinos y su envejecimiento, son aromas sutiles y mas complejos que los anteriores, proceden de los fenómenos de oxidorreducción que afectan a los polifenoles, alcoholes, y otros componentes de los vinos. En estos detectaríamos aromas elegantes de gran persistencia y acentuados por la adecuada conservación en madera que además de aportar nuevas variantes deberá resaltarlos. Son los aromas que dan personalidad a un vino, y se ven refinados por procesos complementarios que se llevan a cabo en la botella, formando en su conjunto el bouquet de los vinos nobles plenamente desarrollados.

Los aromas terciarios son debidos al envejecimiento. Es cuando se intensifican y se diversifican los olores, llegándose a obtener nuevos componentes.

Los taninos de los vinos viejos destacan en el olor porque se vuelven olorosos.

Bouquet de oxidación Se da en vinos envejecidos en contacto con el aire.

Bouquet de reducción En vinos envejecidos al abrigo del aire y de envejecimiento en botella.

Dado el gran número de olores que se pueden apreciar en los vinos, se acostumbra a agruparlos en familias, así se suelen distinguir:

Serie vegetal que recuerdan la hierba, los pámpanos, el verdor... característicos de los vinos jóvenes.

Serie floral que recuerdan ciertas flores como la rosa, el jazmín la flor de la vid...

Serie frutal similares a ciertas frutas(Manzana, fresa, cereza , grosella, frambuesa, plátano, piña...)

Serie balsámica a los que pertenecen los olores de ciertas resinas y aceites resinosos como el pino, el alcanfor, el eucalipto etc. Proviene de la evolución de los taninos o derivados de la madera de roble de las barricas.

Serie química como el acético, el sulfuroso, el sulfhídrico, el típico olor a "botica" y a "medicina". Esta serie de olores suelen proceder muchos de ellos de la fermentación y conservación en malas condiciones

Serie de madera que aparecen en los vinos de crianza y son fácilmente identificables. Proviene de la evolución de los taninos o de las maderas de roble donde se conserva y "cria" el vino.

Serie especiada característicos de los vinos envejecidos, son típicos los olores a vainilla, clavo, pimienta, canela, regaliz etc. Suelen aparecer en los vino viejos con marcado carácter.

Serie empírea que son olores a tostado, cocido, ahumado que desarrollan ciertos vinos varietales, aromas que recuerdan el caramelo, el café torrefacto, la madera tostada, el tabaco, el cuero, el cacao...

Serie ester acetato de isoamilo, olores lácteos, proceden de productos originados en la fermentación alcohólica.

Serie animal olores que recuerdan la carne, almizcle, la caza, el pelo mojado... aparecen en ciertas variedades aromáticas y en algunos vinos viejos.

Un catador experto reconoce una sucesión de aromas que recuerdan al olor de tal flor o tal fruta, y distingue notas olorosas grasas, ácidas, especiadas, etc. Pero una mezcla de muchos olores equilibrados puede reaccionar al olfato de muy diversas maneras.

Las leyes de las mezclas de olores y de sus interferencias no se pueden definir. Hay aromas en una mezcla que, algunos se notan por separado, otros se superponen, y otros se pierden en el anonimato. ya sea por que se superponen, ya sea porque el umbral del catador es inferior a partir del cual se manifiesta.

Se pueden definir algunas reglas:

- hay aromas que por separado no se perciben, cuando están por debajo del umbral de percepción. Por el contrario, en una mezcla de ellos, aun por debajo de ese nivel, se aprecia un nítido olor, de buena intensidad.
- otras veces hay un efecto de sinergia: olores que se potencian juntos.

En una mezcla de los olores se puede encontrar dos reacciones contrarias:

- pueden ser no miscibles y se reconocen fácilmente, según el centro de atención del catador.
- a la inversa, otros olores se enmascaran y se anulan.

Cuando se cata un vino el olfato participa en la impresión del sabor. A estas sensaciones se las llama gusto-olfativas. Las sustancias olfativas u olorosas intervienen en las impresiones de sapidez. Si a un vino se le quitase, por medio de un disolvente, sus aromas el vino quedaría insípido y soso, aunque sus parámetros analíticos fueran perfectos.

Con respecto a los distintos métodos de elaboración el vino blanco es el mas aromático y el "vivo aroma afrutado" va disminuyendo progresivamente hasta llegar al vino de crianza. El tanino borra el afrutado.

Se pueden establecer tres categorías de vinos tintos:

- **Vinos Jóvenes.** Con aromas de su variedad de uva y poco tánicos.
- **Vinos Antiguos.** Marcados por un exceso de compuestos fenólicos, con un gran envejecimiento, amargos y astringentes.
- **Vinos Equilibrados.** Mas difíciles de obtener, con un soporte tánico necesario para la sapidez y para la conservación y que debe de guardar el frescor de su aroma primario. La madera en su punto, bien armonizada, que no destaque.

Examen del aroma

En primer lugar, debemos oler el vino sin mover la copa. El aroma que percibimos es el primario, el que proviene del vidueño y del terruño que marcan el vino.

Al agitarlo ligeramente se ponen de manifiesto los aromas secundarios de la fermentación provenientes de las sustancias resultantes en el desdoblamiento de los azúcares, por ejemplo, el ácido succínico que es a la vez salado y amargo, otros muchos son volátiles y olorosos; todos ellos constituyen el aroma secundario y son los responsables de los caracteres aromáticos que tienen en común los distintos vinos, personalizándose por la cantidad de los diversos alcoholes (ésteres, aldehídos) que se originan en base a las especies de levaduras que entran en la fermentación.

Algunos aromas secundarios dan al vino caracteres pasajeros mas o menos agradables. Son olores a fermento, a levaduras, a pasta fermentada, trigo, pan, etc. Estos olores son de origen aldehído, que desaparecen o se atenúan durante los primeros meses mediante clarificaciones y sulfitado.

Posteriormente apreciamos los aromas terciarios provenientes de la crianza, conservación y envejecimiento. Todo ello es la génesis del bouquet. La formación del bouquet es compleja y el paso de vino joven al bouquet de vino viejo, sea cual fuera su naturaleza, consta de varios fenómenos sucesivos, como son la evaporación del carbónico, ese gas está saturado de vapores de alcohol y sustancias olorosas que son las mas volátiles.

La fase gustativa.-

En esta fase, tomamos un pequeño sorbo de vino procurando que entre mezclado con aire y lo distribuiremos moviéndolo por toda la boca para que todas las papilas lo reciban con la misma intensidad. Esto nos ayudara a experimentar las sensaciones tanto **gustativas** como **táctiles** e incluso **aromáticas**.

Además del sabor y la persistencia aromática, detectaremos las **impresiones físicas** de temperatura, suavidad, rasposidad, astringencia, acidez, ardor, picor, viscosidad y en general aquellas sensaciones relacionadas con el sentido del **tacto bucal**.

Con el sorbo de vino en la boca, nuestra saliva se mezcla íntimamente y nos distribuye el sabor complejo del vino originado por la mezcla de los cuatro sabores básicos: **Ácido, Salado, Dulce y Amargo**. Todos los vinos tienen en mayor o menor medida estos cuatro sabores y su equilibrio en la boca decidirá su calidad y armonía.

El sabor del vino se completa en tres etapas: **el ataque** o primera impresión, la **evolución** que es el cambio progresivo de los primeros sabores y por último, la impresión final o **final de boca** en la que se detectaran las mejores cualidades de un vino dándonos la sensación de plenitud.

Los sabores ácidos provienen de las sustancias con ese carácter que están contenidas en los vinos, ya sea procedentes de la uva o desarrollados en la fermentación. La escasez de acidez en los vinos hace que aparezcan "planos" sin viveza, reduciendo considerablemente la primera impresión en boca.

Los sabores salados proceden de las sales disueltas en los vinos muy relacionadas con el extracto y las cenizas en los vinos, aportan cuerpo y estructura.

Los sabores dulces proceden fundamentalmente de los azúcares, el alcohol, la glicerina y otros alcoholes superiores. Aportan al vino la ligereza del cuerpo y de la suavidad y al mismo tiempo atenúan el sabor cálido del alcohol.

Los sabores amargos son originados por los polifenoles y generalmente van acompañados por la sensación de astringencia. Están directamente relacionados con el color de los vinos y evolucionan considerablemente en el envejecimiento con los procesos de oxidorreducción. Estos sabores suelen identificar a los vinos tintos.

Después de haber experimentado el conjunto de los sabores, su armonía, su equilibrio, y su calidad, queda la **persistencia en boca**, el recuerdo y al mismo tiempo la sensación

completa que suma el sabor y el aroma, formando el “**posgusto**” o “**final de boca**” que nos completan las sensaciones que poco a poco van desapareciendo dejándonos un **agradable recuerdo**.

Mas sobre los sabores su origen y su percepción

Los órganos receptores gustativos, estimulables por las sensaciones sápidas, están localizados sobre todo en las papilas de la lengua.

Se distinguen cuatro tipos de papilas:

- foliadas
- caliciformes
- fungiformes
- filiformes

de ellas, solo las caliciformes (situadas en la parte posterior de la lengua) y las fungiformes (situadas en la punta), tienen yemas sensibles a los sabores específicos.

No todas las yemas están especializadas en un solo tipo de sabor. Algunas tienen sensibilidad simultánea a los sabores dulces, ácidos y amargos. Otras perciben solamente dos de estos sabores o incluso uno de ellos.

El catador pasea el vino por la lengua para captar y luego expresar todos los matices del sabor.

Localización de las zonas de percepción de los sabores en la lengua

El gusto dulce

El gusto dulce se percibe en el borde de la lengua, en la punta.

El gusto salado

El gusto salado en las zonas correspondientes a los lados (costados) de la lengua.

El gusto ácido

El gusto ácido se percibe en una zona situada sobre la lengua, a los lados (hacia el interior) de la zona salada.

El gusto amargo

El gusto amargo se percibe en la parte posterior (en el fondo) de la lengua.

En la cata, el gusto es el órgano de precisión y matización.

Los estímulos gustativos se pueden percibir por:

- **Vía directa**
- **Vía indirecta** (olfativos), que en cata se denomina **vía RETRONASAL**.

Por el gusto apreciamos los caracteres del vino, debido a su graduación alcohólica, volumen, cuerpo, así como todas las sustancias que poseen los sabores elementales, y todos los estímulos gustativos producidos por la superposición de los sabores entre si.

En la fase gustativa se analiza en el vino:

- astringencia
- equilibrio de sus componentes
- persistencia
- postgusto

Habiendo infinidad de sustantivos y adjetivos que lo definen como:

- delgado
- aterciopelado
- redondo
- armonioso
- sabores a lías, a

La descripción de todas y cada una de las sensaciones constituye el amplio y atractivo lenguaje del vino, que se llega a adquirir mediante el entrenamiento y también, ¿por que no?, poniendo imaginación e ilusión.

Lo importante es que el lenguaje sea **CORRECTO, CLARO y PRECISO**

Sustancias sápidas del vino

Desde un punto de vista químico, el vino contiene de 20 a 30 gr/l. de sustancias disueltas en una solución hidroalcohólica. Estas sustancias constituyen el extracto seco. Además, tiene cientos de miligramos de sustancias volátiles, que constituyen el aroma.

Los sabores fundamentales y su percepción

El sabor DULCE

Se percibe de forma inmediata con la punta de la lengua (papilas fungiformes) y no hace falta introducir el vino en la boca para percibirlo. La reacción es instantánea.

La intensidad del sabor dulce es máxima pasada el primer segundo, disminuyendo luego progresivamente al diluirse en la saliva para desaparecer pasados unos diez segundos.

La sensación dulce hace segregarse una saliva espesa y viscosa.

Sustancias con sabor DULCE

Son los azúcares y los alcoholes, que dan al vino:

- ligereza
- suavidad
- cuerpo

Azúcares

Los que provienen de las uvas principalmente son:

- glucosa
- fructosa
- arabinosa
- xilosa

Estos azúcares están presentes en los racimos y quedan como residuos sin fermentar. No hay un rendimiento perfecto.

Alcoholes

Son también productos que tienen sabor dulce.

Es fácil demostrarlo: Se prepara una solución al 4% o 32 g/l. con alcohol etílico puro, y otra al 10% (80 g/l). En la primera se observa patentemente un sabor claramente azucarado en comparación con agua, y a la vez no se reconoce el sabor particular del alcohol. En la segunda solución, al 10%, se halla un sabor azucarado muy fuerte junto con una sensación ligeramente cáustica, debido a la reacción de las mucosas, por el alcohol. Si se preparan

soluciones de sacarosa de 20 g/l. con diferentes grados alcohólicos, por ejemplo 0,4 y 10 . Se observa que el sabor dulce se refuerza en la solución de 10 .

Alcoholes, provenientes de la fermentación (en g/l.):

- alcohol etílico (80-130)
- glicerol (6-13)
- butilenglicol (0,3-13)
- inositol (0,2-1,5)
- sorbitol (0,1)

Esos alcoholes confieren un ligero sabor dulce.

El sabor SALADO

Es percibido en los bordes de ambos lados de la lengua, en la parte exterior. La evolución es rápida hasta alcanzar un periodo estable durante un cierto tiempo. La sensación cae rápidamente por la dilución al renovarse la saliva.

El sabor salado provoca una saliva fluida. Aumenta el sabor global del vino y la sensación de frescor. Endurece el sabor del vino si la sensación salada es excesiva.

Sustancias con sabor SALADO

El vino contiene de 2 a 4 g/l. de sustancias de sabor salado. Son las sales de los ácidos.

Al igual que el extracto seco se representa por la evaporación a 100 grados del vino, las sales por las cenizas del vino, resultado de la incineración del extracto.

Los constituyentes principales de los vinos con sabor salado son:

ANIONES (g/l.) CATIONES (mg/l.)

- sulfato (< 1) - potasio (100-1700)

- cloruro (0,02-0,2) - sodio (100-280)
- sulfito (0,1-0,4) - magnesio (100-300)
- tartrato neutro - calcio (50-150)
- tartrato ácido - hierro (3-15)
- malato neutro - aluminio (10-20)
- malato ácido
- succinato ácido
- succinato neutro
- lactato

El sabor ÁCIDO

Se percibe al lado del gusto salado. Si la temperatura del vino es excesivamente baja, las papilas se queman por el frío y la acidez queda enmascarada.

Al catar, en una primera prueba, la sensación aumenta rápidamente, pasa por un periodo estable y desaparece.

En un segundo intento, el sabor se vuelve mas ácido y la sensación se añade a la precedente. La sensación ácida tiene efectos interesantes, provoca una secreción de saliva abundante y fluida:

- irrita ligeramente las mucosas internas de las mejillas.
- da sensación de frescor, de afrutado y de nervio al vino.

No todos los ácidos presentes en el vino provocan una sensación ácida, por ejemplo:

- el ácido pícrico tiene gusto amargo.
- el ácido salicílico tiene gusto azucarado.
- el ácido bórico no tiene gusto.

Sustancias con sabor ÁCIDO

Comunican al vino frescor y una porte de afrutado y aseguran una larga conservación.

Se sabe que el vino tiene principalmente 7 ácidos orgánicos: unos provienen de la uva y otros de la fermentación y acciones bacterianas.

Proviene de la uva y presentan un sabor ácido puro:

- Tátrico (el más duro, de 2 a 5 g/l.)
- Málico (el más verde, de 0 a 5 g/l., es el más "ácido")
- Cítrico (el más fresco, de 0 a 0,5 g/l.)
- Glucónico (hasta 2 g/l., presente en vinos de uvas podridas o pasificadas).

Proviene de la fermentación y de las acciones bacterianas:

- Succínico (de 0,5 a 1,5 g/l., tiene un gusto intenso y, a la vez, amargo y salado que provoca salivación. Es el que da más sapidez al vino así como vinosidad. Se puede recordar por su parentesco químico con el ácido glutámico, que es empleado en preparaciones culinarias para potenciar el sabor a carne.
- Láctico (de 1 a 5 g/l., tiene un sabor algo agrio y fuerte, con recuerdos lácteos).
- Acético (de 0,5 a 1 g/l., su sabor es fundamentalmente agrio).

Hay otros ácidos presentes en pequeñas cantidades como el galacturónico, glucónico, citramálico, pirúvico, etc.

Ésteres Son la resultante de la combinación de ácidos con alcoholes y se forman por reacción química durante el envejecimiento, o por reacción catalizada por un enzima durante la fermentación.

Aldehídos Son la resultante de la oxidación de los alcoholes y se producen principalmente debido al envejecimiento (crianza) de los vinos en fase aerobia, es decir, en contacto con el oxígeno.

El sabor AMARGO

El sabor amargo se percibe en el fondo de la lengua.

En una primera prueba la impresión se produce y se desarrolla rápidamente. Cuando se hace una segunda prueba, los efectos se suman.

Sustancias con sabor AMARGO

Las sustancias con sabor amargo pertenecen a la familia de los compuestos fenólicos o polifenoles. Su sensación amarga viene acompañada generalmente de astringencia y es difícil separar estas dos sensaciones.

El amargo se percibe mejor en medios poco ácidos.

Estas sustancias juegan un papel importantísimo en el color de los vinos y en su envejecimiento.

La riqueza de sabor, superior en los vinos tintos que en los blancos, viene explicada por la presencia de mayor cantidad de polifenoles en los tintos.

Estas sustancias influyen en las cualidades nutritivas del vino así por ello en los tintos hay vitamina P que proporciona resistencia de las venas capilares y poder bactericida (colitis).

No todos los compuestos fenólicos tienen sabor amargo. Los antocianos, que son un grupo de fenoles, proporcionan el pigmento rojo (la materia colorante) existente en los vinos jóvenes en unas cantidades que van de 200 a 500 mg/l. no resultan amargos, por lo menos mientras se encuentran libres.

El amargor de los vinos procede de los ácidos-fenoles pero fundamentalmente de los taninos presentes en las pepitas, en los hollejos y en el escobajo de las uvas.

Los taninos son sustancias astringentes que se encuentran en el hollejo, pepitas y raspón de las uvas. Se extrae mediante maceración de aquellos con el mosto durante la fermentación o en disolución de una mezcla hidroalcohólica. En los vinos tintos hay de 1 a 3 g/l. y en los blancos unas decenas de mg. Otros taninos proceden de la madera de las barricas de crianza.

De una manera totalmente subjetiva, y mientras no se conozcan mejor los sabores de los diferentes taninos en función de su estado se pueden distinguir:

Tanino noble Sabroso, evolucionado, procedente de variedades nobles y de las grandes y viejas botellas.

Tanino amargo Se encuentra en variedades ordinarias o en vinos de baja acidez.

Tanino ácido Acido y "puntiagudo", en los vinos delgados, agresivos.

Tanino rugoso Con una franca astringencia, en los vinos jóvenes.

Tanino maderizado El que procede de las barricas de buen roble.

Tanino vegetal Procedente de uvas verdes.

Reacciones de sensibilidad química

También hay que considerar que la boca está dotada de una gran sensibilidad química que se puede considerar como una respuesta de alarma de las mucosas epiteliales a la agresión de determinadas moléculas.

Hay zonas de la boca que no solo perciben sensaciones gustativas sino que también detectan sensaciones táctiles y térmicas. Cuando estas reacciones son muy fuertes pueden llegar a producir dolor, caso del picante o del calor. En casos de vinos muy ácidos hay sensación de hinchazón de las encías.

La astringencia

La astringencia es una sensación que percibimos y reconocemos perfectamente, pero a la vez es muy difícil de definir.

En la cata esta sensación debemos tenerla muy clara y no equivocarla, por ello debemos de saber que es lo que notamos.

La astringencia da una impresión de sequedad, de aspereza y de rugosidad. Es lo contrario de la suavidad que percibimos cuando pasamos la lengua por el paladar, los dientes o las encías.

Parece ser que la causa de la astringencia es la coagulación de la mucina de la saliva, lo que hace disminuir la viscosidad y, entonces, ya no cumple igualmente la función de lubricación. En una palabra, parece que la lengua se hubiera vuelto rasposa y como si los tejidos de la boca se hubieran vuelto prietos (Emile Peynaud dixit).

No todos los compuestos fenólicos del vino dan astringencia. Por ejemplo la causada por los taninos depende del grosor de sus moléculas. Hay compuestos fenólicos de bajo peso molecular y sus moléculas son demasiado pequeñas y no producen astringencia. Por otro lado, los taninos con muchos polímeros (condensación por asociación de numerosas moléculas) muy condensados tiene moléculas demasiado grandes para ajustarse a las de las proteínas y tampoco producen astringencia.

El máximo de astringencia lo dan los taninos de grosor intermedio.

La astringencia de los taninos es paralela a su propiedad de coagular las proteínas. Por ello, los vinos se clarifican con gelatina para suavizarse.

La causticidad

El alcohol en pequeña proporción resulta algo azucarado, pero a partir de los 12 grados se empieza a notar esa sensación de vinosidad o de calor, y mas cuando catamos productos con 20 o 25 grados.

El picor

La sensación de picor es compleja. El gas, CO₂, se siente tácilmente como leves impactos que provocan un cierto picor agradable. La lengua reconoce la presencia al tacto de 500 mg/l. Es una máquina perfecta.

Conclusión

Hay que contar con el paladar, las mejillas y los labios, que junto con el miembro activo que es la lengua, redondea y conforma las impresiones de:

- textura
- consistencia
- fluidez
- viscosidad
- untuosidad

En definitiva, la suma de los sabores mas la palpación, da la imagen completa de un vino.

Diccionario del vino

Abierto de color:
Término que indica la baja intensidad de color. Se trata de un vino muy claro
Acerado:
Reflejo que se aprecia en el color de algunos blancos jóvenes, que nos recuerda al temple o brillo del acero.
Aliáceo:
Aroma de algunos vinos que recuerda a los ajos.
Alcohólico:
Se denomina así a un vino cuando este componente destaca sobremanera en la nariz o en la boca. Algunas veces se denomina también "ardiente en boca".
Amargo:
Uno de los cuatro sabores fundamentales que podemos encontrar en el vino. Se percibe en la parte posterior de la lengua.
Amoscatelado:
Vino con aromas a la uva moscatel o con recuerdos en la boca de esta variedad.
Armazón:
Estructura del vino.
Aromas minerales:
Notas olfativas que nos recuerdan a la pizarra, el pedernal, el grafito, o la piedra de granito.
Aromas a toffee:
Hay tintos que en su crianza adquieren estos aromas que recuerdan a los caramelos de café con leche, donde se funden los aromas tostados de la madera y las notas lácteas.
Aromas de reducción:
Son aquellos que se van desarrollando en la botella al abrigo del aire y a lo largo del tiempo. Nos evocan al cuero, ciertas especias, la caza y otras notas complejas.
Ataque:
Es la primera sensación que se percibe en la boca -concretamente en la lengua- al catar un vino.
Aterciopelado:
Describe los vinos que muestran un paladar especialmente sedoso y acariciante. El calificativo nunca se aplica a un vino que no sugiera las nociones de placer y refinamiento.
Barrica:
Envase que se utiliza para la crianza y fermentación -en algunos casos- de los vinos. La más utilizada es la bordelesa, de 225 litros de capacidad. La madera de la que está elaborada es generalmente de roble americano o francés.
Basto:
Dícese del vino ordinario, exento de calidad.
Blanc de blanc:
Término generalmente, aplicado a los espumosos que están elaborados exclusivamente con uvas blancas.
Blando:
Adjetivo que se aplica cuando un vino está falto de frescura debido a una uva de baja acidez.
Bota:
Recipiente de madera utilizado para la crianza del vino. La bota jerezana tiene, aproximadamente, quinientos litros de capacidad. También se llama bota a un

pequeño envase de piel de cabra recubierta de pez en el interior y dotado de una boquilla para facilitar el trago.
Bouquet:
Son las notas olfativas más complejas que se desarrollan con el envejecimiento del vino en la botella. El tiempo hace que los aromas primarios de la variedad, los secundarios de la fermentación y los que se forman en la botella, logren fundirse en un conjunto de amplios registros. Los vinos con crianza en madera aportan aún más matices a ese bouquet.
Carnoso:
Término relativo a los vinos con cuerpo, bien dotados en la boca y con estructura.
Casca:
Orujos, hollejos o pieles de uva.
Coupage:
Término francés que se refiere a la mezcla de varios vinos o mostos entre sí.
Cubierto:
Se dice de un vino cuando presenta una coloración homogénea e intensa. Cada variedad de uva contiene un grado de pigmentación diferente. Ésta depende, entre otros aspectos, del tiempo de contacto o de maceración del mosto con la piel de la uva, donde residen las materias colorantes.
Cuero:
Aroma noble de la serie animal que se produce en la crianza en botella (en ausencia del aire). Esta nota olfativa se aprecia principalmente en los tintos.
Cuerpo:
Cualidad de los vinos que suman al tiempo carnosidad, buena constitución y suficiente alcohol. Los grandes vinos suelen tener buen cuerpo, pero no todos los vinos corpulentos son grandes vinos.
Cuerpo denso:
Lo poseen vinos que muestran espesor en la boca, cierta sensación de mucha densidad.
Degollar:
En los vinos de Oporto, principalmente en los vintages o en los muy viejos, esta operación consiste en cortar el cuello de la botella con el corcho dentro. Se supone que al ser muy viejo el tapón, su descorche sería dificultoso, al estar éste supuestamente deteriorado y se correría el riesgo de inundar el vino con múltiples partículas del corcho. La operación consiste en abrazar el cuello de la botella, haciendo suficiente presión, con una tenaza incandescente que provoque el corte limpio de la botella sin tocar el tapón.
Despalillado:
Acción que consiste en separar los granos de uva del escobajo o raspón.
Dulcedumbre:
Sensación de dulzor que se percibe en la lengua y sobresale entre otros sabores.
Dry:
Expresión inglesa para denominar a los vinos secos.
Empalagoso:
Se dice que un vino es empalagoso cuando resalta el azúcar en demasía.
Entrada o encuentro:
Es la primera sensación que percibimos en la punta de la lengua cuando catamos.
Estrujado:
Acción de romper la piel de la uva para poder obtener el mosto o zumo de la misma.
Final de boca:
Son las últimas sensaciones que se perciben al catar un vino.

Fino:	Sinónimo de vino elegante tanto en nariz como en la boca.
Flexible:	Dícese de los vinos redondos y con suavidad.
Floral:	Notas olfativas que presentan algunos vinos, que recuerdan a determinadas flores como la acacia, el jazmín, la violeta y la peonía, entre otras.
Franco:	Se dice que un vino es franco cuando no se observa ningún defecto ni en nariz ni en boca.
Fresco:	Vino que no ha perdido los encantos propios de su juventud. Implica frutalidad o notas florales, vivacidad y fragancia en su conjunto. Se consume antes que los vinos de crianza.
Geraniol:	Olor negativo que recuerda a esta planta.
Gollete:	Cuello de la botella.
Graso:	Vino suave, con alto contenido en glicerina.
Hecho:	Es aquel vino que ha llegado a su plenitud. Para beber y no guardar.
Hollejo:	Es la piel de la uva.
Insípido:	Vino falto de matices gustativos, sin sabores pronunciados. Soso.
Late Harvest:	Denominación que indica que el vino ha sido elaborado con uvas cosechadas más tarde de lo habitual, lo que las hace portadoras de una mayor concentración de azúcar. Normalmente se consideran vinos de postre. El equivalente en España es el vino de "vendimia tardía". Vinos ideales para acompañar ciertos quesos azules o para entrantes como el foie.
Lías:	Son los sedimentos que se depositan en el fondo de los depósitos o barricas tras la fermentación del vino. Se componen de levaduras y otras impurezas.
Limpidez:	Nos informa del estado de limpieza (en la fase visual) de un vino, definiéndose con adjetivos como cristalino, brillante, claro, velado, opalescente, nublado, turbio, etc.
Maduro:	Vino que ha alcanzado el apogeo en su evolución.
Mágnam:	Botella de vino cuya capacidad es de 1,5 l., el doble de los estándar (75cl.).
Micronizado:	Tapón formado por pequeñas partículas de corcho que se coaligan con una sustancia que las adhiere entre sí para formar el cilindro o tapón.
Mordiente:	Denominación de los vinos ácidos en exceso.
Neutro:	Se dice que el vino que tiene muy poco aroma (algo frecuente en los blancos secos de bajo precio).
Pastoso:	Apreciación gustativa de dulzura y densidad a la vez.

Picante:	Sensación producida por las burbujas (gas carbónico) en la lengua. Se dice también que las "agujas" del carbónico pinchan en el paladar.
Pipas:	Barricas de Oporto de 550 litros.
Plano:	Vino poco ácido y sin frescura en la boca.
Plátano:	Aromas que recuerdan a esta fruta y que se originan en la fermentación. Estas notas se encuentran en determinados vinos jóvenes.
Posgusto:	Conjunto de aromas y sabores que permanecen en el fondo de la boca y en vía retronasal una vez ingerido el vino. Los grandes dejan, por lo general, un posgusto largo y de acusada personalidad.
Ravelos:	Embarcaciones típicas portuguesas de fondo plano y vela cuadrada en las que antiguamente se cargaban las pipas.
Reducción (proceso de):	Etapas en la que al vino se le aísla del oxígeno. Esta ausencia de aire en la botella provoca que el vino evolucione favorablemente. El proceso contrario es la oxidación.
Refrescar:	En las prácticas de bodega es la acción de mezclar una determinada cantidad de vino joven con otro más viejo para "rejuvenecer" este último.
Robusto:	Vino vigoroso, rico en taninos y alcohol; carnosos y potentes.
Serio:	Se dice del vino que para los catadores expresa una gran calidad. También es empleado para definir ciertos vinos complejos y sutiles, que provocan la reflexión y que exigen concentración para poder llegar a apreciar todas las cualidades que atesoran.
Sherry:	Vocablo que utilizan los ingleses para referirse al jerez.
Solera:	En las bodegas andaluzas, es la fila inferior de botas de crianza, la que está en contacto con el suelo y por extensión, los vinos que contiene. Se utiliza, genéricamente, para expresar categoría o antigüedad de un vino.
Tanino:	Es una sustancia que contiene el vino naturalmente y procede de las partes sólidas del racimo de la uva. Provoca, dependiendo de la cantidad y tipo, astringencia, rugosidad y sequedad al vino. Aporta cuerpo al mismo. En el proceso de crianza en roble, el vino adquiere también tanino de la madera.
Tinta China:	Aromas que se encuentran en los tintos que proceden de determinadas variedades bien maduras. Valga como ejemplo el Tempranillo o la Tinta de Toro.
Tranquilo:	Término referido a los vinos que aparentemente no contienen gas carbónico.
Vainilla:	Aroma que adquieren algunos vinos por el contacto con la madera -crianza o fermentación en barrica- y que recuerdan a esta especia.
Varietal:	Dícese del vino elaborado con una sola variedad de uva.
Verde:	

Un vino resulta verde cuando tiene una acidez marcada y desligada del resto de los componentes. El verdor puede ser debido a que no ha tenido tiempo para armonizarse (ciertos verdoros desaparecen) o a que ha sido elaborado con uvas todavía inmaduras, en cuyo caso puede ser un defecto.

Vino gasificado:

Aquel al que se le incorpora artificialmente la totalidad o parte del gas carbónico que contiene.

