

CURSO DE CATA DE VINO



Catar vino significa realizar un análisis sensorial del vino. Y nótese que digo sensorial y no solo gustativo. Hago esta aclaración porque muchas veces se cree que catar vino implica únicamente degustar y en realidad todos los sentidos participan en la cata de vinos.

La cata de vinos puede ser varietal, o sea de una cepa de vinos o también de diferentes cepas, una cata comparativa.

Lo importante de catar vino es descifrar e interpretar las sensaciones que nos da el vino. Acidez, amargura, dulzura son algunas de las sensaciones que nos regalan los diferentes vinos, nos entregamos a ellas cuando estamos catando un vino con todos los sentidos.

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".
-

También la cata se puede definir como: "un conjunto de métodos y técnicas que permiten percibir, identificar y apreciar, mediante los órganos de los sentidos, cierto número de propiedades, llamadas organolépticas, de los alimentos y de los objetos".

Su aprendizaje

De la cata se ha dicho que es a la vez un arte y una ciencia. De todas maneras, lo que si parece claro es que puede aprenderse y se puede enseñar. Para ser un catador es necesario tener una nítida percepción de gustos y olores. La restricción sería padecer de agusia (pérdida total de sabores) o hipogusia (sensibilidad gustativa debilitada).

Pero la mejor cualidad para el aprendizaje y para poder catar, es el INTERÉS Y EL AMOR AL VINO.

Las bases para un buen aprendizaje son:

- Adquirir una nociones básicas con ayuda de lecciones y ejercicios apropiados.
- Realizar este aprendizaje bajo la dirección de catadores capaces de expresar lo que sienten.
- Memorizar todas las sensaciones posibles.
- Esfuerzo personal, atención y perseverancia.
- Oportunidad de catar gran número de vinos diferentes para irlos memorizando y diferenciarlos.

En la cata no todo es comunicable, ya que a fin de cuentas, el catador estará siempre solo frente al vino y a sus propias sensaciones y una parte de los descubrimientos se deben hacer por su propia cuenta.

LA SALA DE CATA

La sala de cata debe reunir unas características que influyan lo menos posible en la distracción del catador.

Iluminación

Siempre que sea posible es preferible la luz del día. En el caso, que es muy habitual, de recurrir a la iluminación artificial, esta debe ser lo más uniforme y repartida posible. Un nivel suficiente de iluminación estaría comprendido entre los 300 a 400 lux.

Se debe de huir de paredes pintadas de colores estridentes y superficies brillantes, acomodando los colores a tonos claros y neutros, que además de ejercer una tranquilidad en el ánimo del catador posibilita una mayor iluminación.

Es conveniente que en el puesto de cata exista un haz luminoso orientable para facilitar, en ocasiones, observar el color y limpidez del vino.

Aireación

La sala debe de tener posibilidades de aireación en cualquier momento, por ello no debe de ubicarse en un lugar del edificio donde esté influenciado por otras secciones que generen cualquier tipo de olor. Igualmente hay que prestar mucha atención a qué tanto el mobiliario, pinturas de la pared, restos de productos catados o productos de limpieza, comuniquen cualquier olor.

Humedad

La humedad del ambiente es sin duda un factor de agradabilidad y de confort del catador. Bajo este punto de vista es como debe considerarse, ya que no está tan influenciada en las sensaciones percibidas por la nariz, pues el catador en el momento de degustar ya entra en contacto con un medio húmedo que es el vino.

Temperatura

Al igual que la humedad lo que hay que conseguir es una temperatura en la sala agradable según la estación en la que se realiza la cata, siendo ideal regular dicha temperatura mediante calefacción o refrigeración.

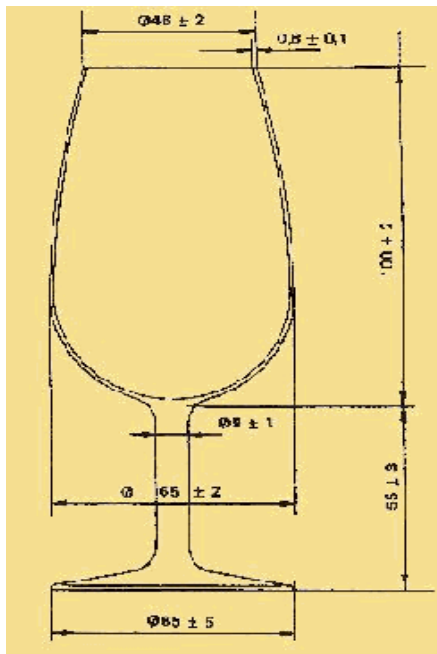
Equipamiento

Basta con una mesa fácil de limpiar, de fondo claro y con una pila provista de agua corriente para la limpieza de las copas.

LA COPA - Herramienta del catador

La copa es la herramienta del catador y es el vehículo para presentar el vino a nuestro análisis sensorial. El vino puede catarse en una gran variedad de copas en lo que se refiere a su forma y tamaño, pero debe haber un mínimo exigible en cuanto al color del vidrio que debe ser ineludiblemente transparente, incoloro, y en cuanto a su forma se deben evitar las copas de boca ancha y de cristal grueso, y que sean talladas con relieves.

Siempre hay que hacer una distinción entre la copa de cata empleada por el profesional y la copa de mesa. En este caso es suficiente que sea cómoda para manejarla y agradable en el borde superior que se pone en contacto con los labios, ya que la mesa no es exactamente el lugar más idóneo para realizar una cata profesional.



De todas las copas posibles para utilizar en la cata, un grupo de expertos franceses en colaboración con diversos organismos oficiales, como Institutos Nacionales de Origen definieron la copa que se normalizó por AFNOR (Asociación Francesa de Normalización).

La copa posee una capacidad total de 210 a 225 ml., con una proporción de 9 % de plomo, su borde es regular y liso.

La limpieza

- Es recomendable lavar la copa con agua jabonosa, empleando un jabón inodoro y aclararla abundantemente con agua. No secar con paño o papel, para que no se impregne de falsos olores.
- Dejar escurrir boca abajo, a ser posible colgadas para que se aireen y no guardar en vitrinas o armarios cerrados.
- En el caso de que la copa contenga algo de agua es importante envinarla, que es enjuagarla con una pequeña cantidad del mismo vino que se va a catar.

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 base del análisis sensorial es poner en juego todos los estímulos provocados por los órganos sensoriales para apreciar un vino.

Se distinguen varias fases:

- Visual
- Olfativa
- Gustativa y Retronasal

LA FASE VISUAL

La vista es, sin duda, el primer sentido implicado en la cata.

Las sensaciones visuales se refieren principalmente a:

- la limpidez o transparencia (brillantez, enturbamiento)
- el color (su intensidad y su matiz o tonalidad)

La apariencia externa del vino facilita además otras informaciones, tales como:

- fluidez
- desprendimiento de gas carbónico
- fenómenos de capilaridad sobre las paredes de la copa

La limpidez

El vino nace turbio, llevando residuos de tejidos de uvas y elementos extraños resultantes de las reacciones internas de floculación, cristalización y restos de microorganismos. Con el tiempo, y por simple suspensión, los vinos van limpiándose, pero jamás se hacen brillantes del todo.

El empleo de procedimientos de clarificación y filtrado es indispensable para quitar las impurezas ligeras (que son las más difíciles de eliminar) y para darle una hermosa presentación de transparencia.

El examen se realiza poniendo la copa delante de una fuente de luz blanca, o sobre un fondo blanco bien iluminado.

La limpidez de un vino se define, por tanto, como la ausencia de enturbiamiento.

Algunos de los adjetivos usados para definirla son:

Brillante	Opaco	Mate
Límpido	Apagado	Revuelto
Transparente	Brillante	Lechoso
Cenagoso	Deslustrado	Manchado
Turbio	Nuboso	Ensuciado
Velado	Quebrado	
Opalescente	Plomizo	

Hay que distinguir entre enturbiamiento, palabra que se aplica a la totalidad de las partículas en suspensión, y la turbidez, que es el fenómeno óptico provocado por la presencia de esas partículas, más concretamente por el efecto de difusión de la luz.

No toda turbidez indica deterioro en el vino, como por ejemplo los Vintage de Oporto, los "grandes" Burdeos, los Gran Reserva de Rioja (ocurre igual que en un café turco).

Para eliminar esas sustancias, que no son perjudiciales, pero tampoco muy agradables al beber, se utiliza la técnica de la DECANTACIÓN.

EL COLOR

El color, evidentemente, depende en principio del viduño, de los procesos de elaboración y de la edad del vino. Por el color los vinos se clasifican en blancos y tintos, y verdaderamente no es que sean blancos o tintos, ya que los primeros son amarillos o dorados y los segundos rubíes o púrpuras.

El examen del color del vino se hace frente a una fuente luminosa, o sobre un fondo blanco bien iluminado.

En esta percepción es muy importante la cantidad de vino que se deposita en la copa. Cuando se quieren comparar diferentes colores de vino, se deben presentar en copas idénticas, llenas hasta el mismo nivel y evitando la iluminación lateral.

La **intensidad** del color se expresa mediante una serie de epítetos sencillos tales como:

Pálido	Claro	Vivo	Oscuro
Intenso	ítido	falto de capa	Muerto
Ligero	Débil	Fuerte	Apagado
Profundo	Cubierto	Fresco	

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.

El color de los vinos blancos

En **blancos** se pueden apreciar o definir de las siguientes maneras:

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

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

El color de los vinos rosados

En **rosados** los vinos se presentan entre la gama que va desde los anaranjados, hasta los rojos y los rojos claros, pudiéndose hablar de:

rosa violeta	rosa frambuesa	rosa anaranjado	piel de cebolla
rosa franco	rosa carmín	rosáceo	anaranjado
bermellón	rosa amarillo	rojizo	salmón
rosa cereza			

El color de los vinos tintos

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 grosella	rojo marrón	Púrpura
rojo oscuro	rojo sangre	carmín	violáceo rojo negro
rojizo	rojo ladrillo	rubí	teja
rojo violeta	rojo anaranjado	granate	picota
rojo cereza	rojo amarillento	bermellón	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 su edad y su crianza.

- 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, acidez, etc.

LA FASE OLFATIVA

El olfato es el sentido que reconoce y clasifica los productos volátiles a condición de que sean solubles en la mucosidad olfativa y estén dotados de olor.

Los olores solo son percibidos en la fase gaseosa.

Hay dos vías posibles de acceso para detectar los aromas:

- la vía nasal directa, mediante la inspiración por la nariz.
- la vía retronasal, que es la que pasa por la rinofaringe (Parte de la faringe situada sobre el velo del paladar y detrás de las fosas nasales).

Vía nasal directa

La percepción de aromas depende de los vapores aromáticos que hay en la atmósfera en contacto con la superficie del vino y de la fuerza de inspiración.

Vía retronasal

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.

El sentido olfativo es extremadamente fino. Si se comparan los umbrales olfativos a los gustativos, se ve que la sensibilidad del olfato es 10.000 veces superior a la del gusto.

Se conocen varios miles de sustancias que tienen olor y los aromas son mas complejos que los sabores; prueba de ello es que los sabores fundamentales son CUATRO, mientras que los olores son el resultado de un número considerable de sensaciones.

El **entrenamiento** del catador, como el del perfumista, es lo que le hace catalogar varios centenares de olores diferentes.

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 o Cognac.

La evaporación es fraccionada con el alcohol. En primer lugar se evaporan los olores mas volátiles, los mas etéreos. Después, poco a poco, se van liberando los olores mas pesados, los mas 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.

TIPOS DE AROMAS

En los vinos se distinguen varios tipos de aromas:

El aroma primario

O aroma original. Es el que procede del racimo o del mosto. Es el aroma del fruto, del vidueño, es decir, de la variedad y que puede variar en intensidad según sea el pago, la poda, la climatología, el estado de madurez.

El aroma secundario

Proviene de la fermentación. Es aportado por las transformaciones bacterianas que afinan estos aromas de fermentación. Cuanto mayor es la cantidad de azúcar, mayor es el aroma secundario. Las levaduras pueden emplear nitrógeno amoniacal o nitrógeno orgánico (darán menos alcoholes superiores).

El aroma secundario depende de la temperatura de fermentación y de la aireación. Está demostrado que en la vinificación en blanco (desliado) una temperatura baja disminuye los índices de alcoholes superiores, en tanto que macerado y temperaturas altas suben los alcoholes superiores. Hay mas ésteres en la fermentación a 18 que a 25. El vinificador dispone, por tanto, de un cierto margen de maniobra para hacer lo que crea mas favorable.

El aroma terciario

Saber envejecer es conservar largo tiempo las virtudes de la juventud.

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.

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 más 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.

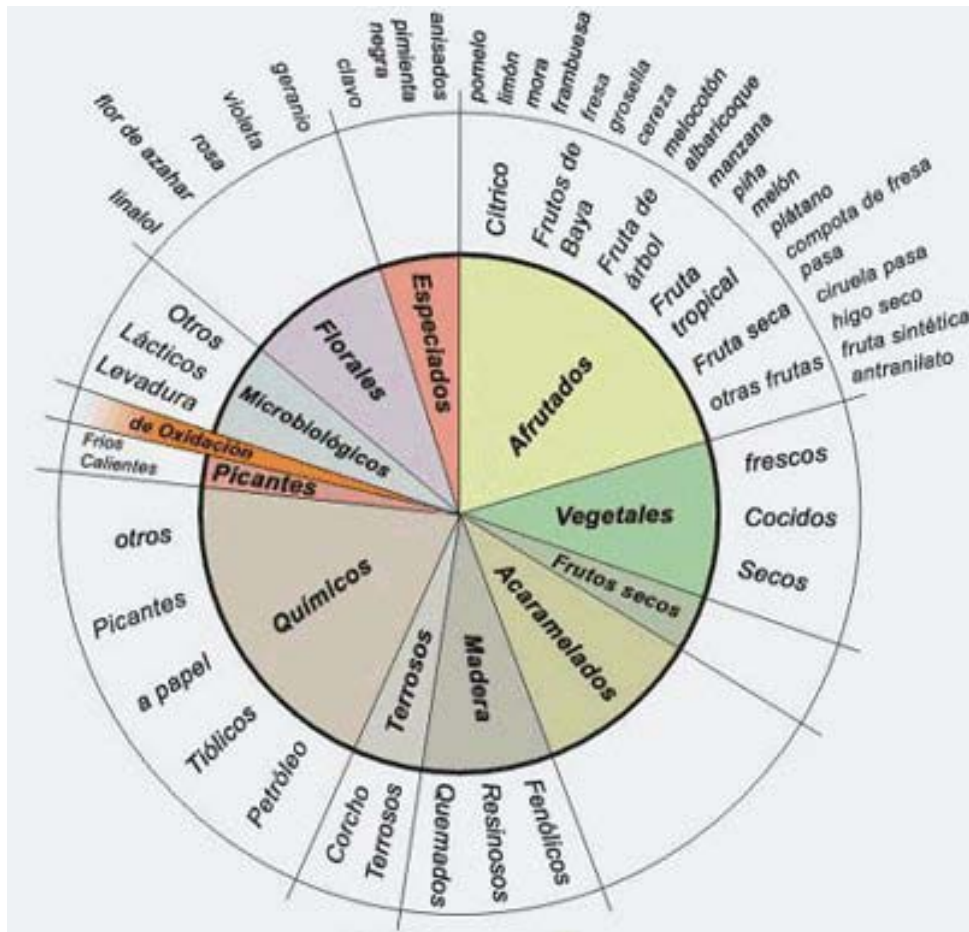
Posteriormente apreciamos los aromas terciarios provenientes de la crianza, conservación y envejecimiento. Todo ello es la génesis del bouquet. La formación del bouquet es compleja y el paso de vino joven al bouquet de vino viejo, sea cual fuera su naturaleza, consta de varios fenómenos sucesivos, como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

CLASIFICACIÓN DE LOS OLORES

Siempre se ha intentado clasificar los olores, y sobre todo los habitualmente encontrados en los vinos. Entre los numerosos intentos habidos podemos usar esta clasificación dividida en diez series (precisamente por cubrir los normalmente encontrados en los vinos).

- **Serie ANIMAL** Corresponden, por una parte, a los olores almizclados de ciertas variedades de cepas y, por otra parte, a ciertos olores de carne y caza que se encuentran en ciertos vinos viejos.
- **Serie BALSÁMICA** De bálsamo. Comprende los olores de resina fina.
- **Serie de MADERA** Olores que provienen de la evolución de los taninos o derivados de las maderas empleadas en la crianza de los vinos.
- **Serie QUÍMICA** Están representados por los olores de azufre, sulfuroso o de ácido acético.
- **Serie de ÉSTERES** El de los ésteres de etilo, o alcoholes superiores y por los ésteres de ácidos grasos, productos todos ellos que provienen de la fermentación alcohólica.
- **Serie ESPECIADA** De especias, como el clavo, la mostaza, la vainilla, la pimienta, etc.
- **Serie EMPIREUMÁTICA** Son los olores a quemado, ahumado, o cocido.
- **Serie FLORAL** De flores, tales como la rosa o el jazmín.
- **Serie FRUTAL** De frutas, tales como el plátano, la grosella, la fresa, el melón o el melocotón.
- **Serie VEGETAL** En este grupo se incluyen los olores de hierbas, por ejemplo.

RUEDA DE AROMAS



INTERFERENCIAS Y RELACIONES DE LOS AROMAS

Esquemáticamente el vino estaría compuesto de:

- los elementos que estimulan las papilas gustativas y dan el sabor.
- los elementos que estimulan el olfato y proporcionan los aromas.

Pero estas sensaciones no pueden estar separadas, y más que mezcladas están enmarañadas.

El sabor realza el olor y el olor realza el sabor. Y es aquí donde se encuentra el equilibrio y la armonía. Se pueden dar ejemplos contrarios:

- Un vino blanco con baja acidez apaga el frescor del aroma.
- Un excesivo dulzor hace soso el aroma frutal.
- Una excesiva tanicidad de un vino tinto borra el afrutado.
- Hay vinos con mucho cuerpo pero con baja intensidad olfativa (debido a un rendimiento abusivo de la viña o a una maduración de la uva en clima demasiado cálido).

Es una regla general, si a un excelente plato le falta un poco de sal, se resiente todo el sabor de la preparación.

La armonía natural de un vino está inscrita en la uva, en el arte de vinificar, y en la crianza o guarda y hace que el vino sea, a la vez y armoniosamente, sabroso y aromático.

Con el transcurso del tiempo y según se avanza en la investigación, desde que en 1.956 que se habían detectado 150 elementos en el vino hasta hoy que se puede hablar de más de 300 cuerpos químicos.

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.** Más 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.

LA FASE GUSTATIVA

Zonas de 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

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**:

- **Tártrico** (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 mas 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, glucorónico, 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.

Aldehidos 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 y en su envejecimiento.

La riqueza de sabor, superior en los vinos tintos que en los blancos, viene explicada por la presencia de mas 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

Los **taninos** son sustancias astringentes que se encuentran en el hollejo, pepitas y raspón de las uvas. Se extrae mediante maceración de aquellos 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 táctilmente 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.

Temperaturas de servicio

Cada tipo de vino tiene una temperatura en la que muestra todas sus cualidades. No se trata de algo rígido ya que hay una banda en la que nos podemos mover, siempre según gustos, en condiciones óptimas de consumo. Las temperaturas del siguiente cuadro están expresadas en grados centígrados.

A temperaturas mayores de 18 grados los vinos tintos de crianza parecen más cálidos en nariz, se desligan en la boca y pierden armonía, parecen más ardientes y da la impresión de baja acidez. Pierden mucho atractivo.

Tipo de Vino	Temperatura min	Temperatura max
Dulces	6	8
Olorosos	14	17
Jérez fino y Manzanilla	7	10
Amontillados	14	15
Vinos Espumosos (cava brut, Champagne brut)	6	8
Champagne Rose	7	11
Blancos secos y jóvenes	8	10
Blancos secos de crianza	9	12
Rosados	9	12
Tintos jóvenes	12	16
Tintos jóvenes con cuerpo	14	17
Tintos viejos, reservas y grandes reservas	16	18

Los trucos térmicos para mejorar un vino

Un sumiller puede hacer uso de sus conocimientos para presentar el vino más atractivo a sus clientes, siempre de acuerdo a los gustos de éstos. También en casa. He aquí algunos consejos:

Defecto Observado	Corrección térmica	Efecto sensorial
Un vino con poco aroma	Subir la temperatura	Aumenta la volatilidad, por lo tanto, es mas potente en aroma
Alcohol en exceso	Mas fresco	Resultado menos cálido
Poca acidez	Mas fresco	Mejor equilibrio, mayor frescura
Un blanco que resulta pesado	Mas fresco	Mas ágil en boca, se manifiesta mejor la acidez
Algo dulzón	Mas frio	La sensación del alcohol disminuye, se integra mejor el azúcar y se expresa mejor la acidez. Parece mas fresco y menos dulce.
Muy tánico y con acidez elevada	Mas tibio	Se manifiesta as el alcohol y se suaviza
Espumoso con escaso carbónico	Mas frio	Se disuelve menos el carbónico y, por lo tanto, se mantiene mas tiempo.

Sensaciones dominantes de un plato y el tipo de vino

Las diferentes sensaciones dominantes, táctiles, de los platos se complementan, como hemos dicho, con la estructura de los vinos.

He aquí un cuadro con la sensación dominante o textura de algunos platos y ejemplos de tipos de vino que les podrían acompañar.

Sensaciones Dominantes	Ejemplos de Platos	Vinos
Gelatinosas	Callos Manos y pies de cerdo Bacalao (en recetas donde la extracción de gelatina es mas notable)	Tintos jóvenes Tintos de crianza
Feculentas Harinosas Albuminosas	Legumbres Patatas Arroces Pastas	Rosados Tintos jóvenes (depende mucho de que domina en la receta)
Acuosas Fibrosas Vegetales	Acelgas Borrajás Espárragos	Blancos secos Rosados secos Blancos con reducción en botella
Grasas	Asados Pescados Azules	Rosados secos Tintos jóvenes Tintos con poca crianza
Acidas	Ensaladas Escabeches	Si hay mucho vinagre, arruina el vino. Depende mucho de los ingredientes, normalmente, blancos secos, cava brut o brut nature. El fino resiste bien algunas elaboraciones como boquerones en vinagre.

Tipos de Vino	Platos
Blancos Secos	<ul style="list-style-type: none"> Aperitivos Mariscos Pescados fritos Pescados en salsa Charcuteria Carnes blancas, aves asadas Quesos suaves o poco curados
Blancos dulces	<ul style="list-style-type: none"> Foie gras Quesos curados Postres
Rosados secos	<ul style="list-style-type: none"> Mariscos Pescados Fritos Pescados en salsa Charcuteria Carnes blancas, aves asadas
Rosados suaves	<ul style="list-style-type: none"> Charcuteria Quesos suaves o poco curados
Tintos jóvenes	<ul style="list-style-type: none"> Pescados fritos Pescados en salsa Charcuteria Carnes blancas, aves asadas Quesos suaves o poco curados
Tintos de medio cuerpo, crianzas y reservas	<ul style="list-style-type: none"> Carnes rojas asadas Carnes rojas en salsa Caza con plumas Quesos suaves o poco curados
Tintos con cuerpo, reservas y grandes reservas	<ul style="list-style-type: none"> Carnes rojas asadas Carnes rojas en salsa Caza con plumas Caza con pelo
Cava brut y brut nature	<ul style="list-style-type: none"> Aperitivos Carnes blancas, aves asadas Opcionalmente, también con: Mariscos Pescados fritos Pescados en salsa Charcuteria Foie gras Carnes rojas asadas Carnes rojas en salsa Caza con pluma Caza con pelo Quesos suaves o poco curados Quesos curados Postres
Oportos, Olorosos dulces, Pedro Ximenez, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Quesos curados Postres

VOCABULARIO DE LA CATA

Abocado: Vino que contiene restos de azúcares, resultando ligeramente dulce.

Aceitoso: Concepto de vino oleoso por enfermedad (grasa).

Acerbo: Se dice de un vino a la vez áspero, duro y ácido, que presenta los caracteres de las uvas recolectadas antes de su madurez.

Ácido: Cuando el vino presenta una alta acidez total.

Acidulado: Calificativo derivado de la cata de un vino de fuerte acidez.

Acuoso: Que tiene un desequilibrio análogo al del vino aguado.

Adulterado: Vino con sustancias prohibidas.

Afinado: Vino brillante en el que resalta, en consecuencia, su aroma y sabor.

Afrutado: Vino delicado y aromático que recuerda el sabor y el olor del fruto, es una característica propia de los vinos jóvenes y que desaparece con el tiempo.

Agradable: Vino cuyos componentes mantienen la proporción.

Agresivo: Condiciones de aroma y/o sabor penetrantes que invalidan la sensibilidad para continuar la cata.

Agraído: Vino que presenta una alta acidez volátil (avinagrado).

Agrillo: Vino verde con demasiada acidez.

Aguado: Calificativo de vino muy débil en grado, color, acidez y cuerpo.

Aguja, de: Vino cuyo contenido en carbónico es perceptible al paladar y visiblemente observado al descorchar la botella. El gas carbónico procede de su propia fermentación y da una sensación picante y agradable.

Ahilado: Vino afectado por una enfermedad producida por bacterias anaerobias, que lo enturbia, presentando una consistencia aceitosa.

Ahumado: Aroma y sabor que adquieren algunos vinos al estar en contacto con maderas nuevas quemadas.

Aireado: Que tiene los caracteres olfativos disminuidos por exposición del vino al aire sin que se produzca la quiebra oxidásica. Por trasiego ha perdido aroma, se muestra pobre de sabor y predomina el etanol al olfato.

Ajerezado: Que recuerda a los vinos de Jerez.

Alcalino: Condición de vino de PH muy alto que muestra color poco vivo, pobreza de aroma y sabor muy soso.

Alcohólico: Vino que deja apreciar claramente su alcohol al olfato y al paladar.

Aliáceo: Ligero gusto a ajos, propio de un vino joven, que tiende al sulfhídrico o al mercaptano, pero débilmente.

Aloque: Vino rosado con irisaciones violáceas, característico de zonas de vinos fuertes.

Amable: Se dice del vino que es muy afrutado y posee un buen equilibrio, pudiendo a veces resultar algo abocado, resultando muy agradable a la cata.

Amargo: Gusto específico que se aprecia en la parte posterior de la lengua, análogo al gusto del sulfato de quinina y que no debe ser confundido con el sabor del tanino o con sabores metálicos.

Ambarino: Color de algunos vinos blancos que recuerda al ámbar.

Amigdalino: Calificativo de sabor y aroma a almendras amargas que se da a veces en vinos en que la trituradora rompe la pepita. Accidentalmente en vinos acidulados y calentados que han sido tratados inadecuadamente con ferrocianuro.

Aminado: Sabor y sobre todo aroma de vinos mantenidos en suciedad que recuerda el olor animal del felino. Accidentalmente en vinos envasados en recipientes "epoxi" mal tratados.

Amontillados: Vino generoso de color ámbar, de aroma punzante y atenuado (avellanado), suave y lleno al paladar, seco y con graduación alcohólica comprendida entre 17 y 18.

Amortiguado: Condición de cata de un vino que no muestra características destacables aunque se intuye que pudo tenerlas.

Amoscotelado: Con perfume aroma y sabor que recuerdan al moscatel.

Amplio: Se dice del vino que resulta lleno, completo y rico en matices.

Animales (Serie): Vinos que recuerdan a productos como cuero, pieles mojadas, etc. Aparecen en la fase de reducción en botella, resultando muy agradables.

Anisado: Con sabor u olor que recuerda al anís.

Anubado: Vino blanco de aspecto empañado o grisáceo.

Añada: Partida de vino de la misma vejez. Año de producción de un vino.

Apetencia: Sucesión de sensaciones de color y aroma que incitan a saborear el vino.

Apreciar: Estimación de calidades valorables del vino.

Ardiente: Vino desequilibrado por un excesivo contenido alcohólico.

Ardor (que produce): Característica no inmediata, de condición gástrica, negativa de un vino, por acidez total muy alta.

Armónico: Se dice del vino muy equilibrado en sus componentes.

Aroma: Conjunto de sustancias volátiles que dan perfume a un vino. Se distinguen: aromas primarios, que proceden del fruto; secundarios, que aparecen en la fermentación, y, terciarios, desarrollados en la crianza.

Aromático: Generalmente sinónimo de altos aromas. Destaca por su grata fragancia.

Aromatizado: Vino preparado con adición de aromas.

Áspero: Vino rudo y astringente que da sensación de dureza y se agarra al paladar

Astringente: Que da sensación de amargo y provoca una contracción de los tejidos y las mucosas, como si se tratara de un producto sólido. Se dice de estos vinos que "se mascan". Es debido a su exceso de taninos.

Atemperado: Vino colocado en el lugar donde se va a consumir para que iguale su temperatura con la de la habitación.

Aterciopelado: A la vez suave y fino al paladar.

Áureo: Vino blanco de color intermedio entre el pajizo y el neto de oro y con marcado brillo.

Austero: Calificativo de vino equilibrado sin estar fuertemente dotado en ninguna de sus partes, bajo el concepto amplio de ser grato.

Balsámico: Calificativo de aroma penetrante y persistente en vinos envejecidos al sol.

Banal: Vino sin carácter, equilibrado en su pobreza.

Basto: Vino vulgar, sin finura.

Breve: Con sensaciones de poca duración, sin persistencia.

Brillante: Vino perfectamente límpido y transparente; al ser atravesado por la luz parece brillar.

Brut: Vino espumoso natural con azúcares en cantidad inferior a 15 gr/l.

Bouquet: Conjunto de sensaciones que presenta un vino en su punto óptimo de elaboración, crianza y guarda.

Butórico: Olor rancio de un vino alterado.

Cabezón: Vino desequilibrado por un exceso de alcohol.

Caliente: Sensación de calor debida al alcohol y otras materias extractivas, de un vino sin asperezas, pero alcohólico.

Capa: Medida de la cantidad de color en vinos tintos. Se llama de "doble capa" a los vinos que se hacen fermentar con mayor cantidad de hollejo de la que normalmente le corresponde.

Carácter: Vino que posee una cierta personalidad y calidad.

Caramelo (sabor a): Sabor de algunos vinos debido a una elaboración defectuosa que produce azúcar tostada.

Carnoso: Vino completo, lleno y bien estructurado.

Cata: Análisis del vino a través de los sentidos de la vista, olfato y gusto para apreciar sus cualidades.

Caucho (sabor a): Defecto en vinos en contacto prolongado con goma nueva o depósitos de plástico.

Clarete: Vino procedente de la fermentación del mosto obtenido de la mezcla de uvas tintas y blancas, o de sus mostos, cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de la uva tinta.

Cobre (sabor a): Vino rico en este metal que manifiesta un sabor áspero y penetrante a la vez, que recubre el paladar y manifiesta matiz amargo después de desaparecer el vino.

Completo: Calificativo de un vino que satisface por su equilibrio y plenitud.

Color: Impresión que sobre los órganos del sentido de la vista producen las sustancias coloreadas del vino. El color establece una clasificación primaria de los vinos.

Complejo: Vino que ofrece una amplia gama de sensaciones, armonía y equilibrio.

Completo: Calificativo de un vino que satisface por su equilibrio y plenitud.

Común: Exento de cualidades específicas. Sin defectos, ni partes destacables, ordinario.

Corcho: Olores y sabores anormales comunicados al vino por tapones.

Corrompido: Vino desagradable, fétido, estropeado.

Corto: De sabor débil y fugaz.

Crianza: Serie de procesos físicos por las que el vino, mediante prácticas especiales y con el transcurso del tiempo, evoluciona adquiriendo cualidades positivas o mejorando las que ya tenía.

Cristalino: Vino límpido en grado máximo. Brilla como el cristal.

Crudo: Concepto de vino muy joven, verde y con sabor aún a levadura, pero sin carácter negativo perdurable.

Cuerpo: Característica que está ligada al grado alcohólico, al extracto seco y a otros elementos sápidos difíciles de definir. Un vino con cuerpo posee fuerza y vinosidad.

Débil: Con caracteres poco pronunciados.

Decolorado: Vino bajo de capa de color.

Decrépito: Desequilibrio total por, a veces, exceso de edad sin conservar virtud alguna.

Delgado: Vino de baja graduación alcohólica, poco extracto y baja acidez.

Delicado: Vino que da en la boca sensación armoniosa. Caracteres sutiles, poco intensos, pero vivos y agradables.

Desequilibrado: Desprovisto de armonía, unos elementos se encuentran en exceso y otros en defecto.

Descompuesto: Vino que mal conservado se ha enturbiado, perdiendo a la vez aroma y mostrando mal gusto.

Desfraguado: Vino que detrás de una apariencia cromática agradable carece de aroma y muestra pobreza de paladar acusada.

Despojado: Corto de sabor.

Desvaído: Vino corto en aromas y sabor.

Distinguido: Conjunto armónico agradable y destacable por su finura.

Dulce: Vino que contiene azúcares en cantidad superior a 50 gr/l.

Dulzón: De sabor débilmente azucarado.

Duro: Ácido, astringente y sin finura.

Edulcorado: Vino de sabor dulce no identificable con el sabor de la glucosa.

Efervescente: Que desprende carbónico en la superficie al ser servido.

Elegante: Se dice de los buenos vinos. Armonioso.

Encabezado: Operación o práctica que consiste en adicionar alcohol vínico al mosto o bien al vino. Vino al que se ha añadido alcohol vínico.

Envejecimiento: Proceso por el que determinados vinos y en determinadas condiciones alcanzan su plenitud a través del tiempo.

Enverado: El procedente de uva que por las condiciones climáticas propias de la zona no madura normalmente. Suele tener graduación alcohólica inferior a 9 y no menor a 7.

Equilibrado: Vino presentando un conjunto armonioso de caracteres, sin que ninguno sobresalga sobre los otros.

Espeso: Vino común y recio.

Espirituoso: A la vez rico en aroma y en alcohol.

Espumoso: Vino procedente de una segunda fermentación en envase cerrado, conteniendo gas carbónico de origen endógeno y que al ser descorchada la botella y escanciado el vino forma espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas.

Estireno (olor a): Olor a este componente de residuo de envases de poliéster.

Extraño: Vino desequilibrado difícil de definir.

Fatigado: De calidad momentáneamente baja en aromas y sabor.

Fermentación maloláctica: Fermentación de carácter evolutivo y beneficiosa que experimentan muchos vinos, durante la cual el ácido málico se transforma en láctico por la acción de bacterias, rebajando la acidez y dotando de suavidad al vino.

Filante: Carácter ahilado al decantar o servir.

Fino: 1. Vino noble de aroma y sabor delicado y sutil. 2. Tipo de vino generoso de color oro pajizo, aroma punzante, y delicado; (almendroso) paladar ligero, seco y poco ácido, de graduación alcohólica entre 15,5 y 17.

Finura: Característica que distingue a un vino por su aroma y sabor.

Flojos: Generalmente se aplica a vino cuyos caracteres no resaltan; especialmente con baja graduación alcohólica.

Flor (en los vinos de Jerez y otros de crianza biológica): Nombre que recibe el velo blanquecino que durante la crianza flota en la superficie del vino guardado en las botas, de manera permanente o sólo en ciertas épocas.

Floral: Aroma delicado que recuerda el perfume de las flores.

Fragante: Que sus componentes olorosos están acentuados.

Franco: Se dice del vino completo, sin olores ni sabores extraños.

Fresco: Que da agradable sensación de frescor a la boca. Se trata por lo general de vinos jóvenes.

Fuerte: Tiene dos sentidos: Fuerte color (con color acentuado) y fuerte referido a su cuerpo y alto contenido alcohólico.

Gasificado: Vino al que se ha incorporado artificialmente la totalidad o parte del gas carbónico que contiene.

Generoso: Vino elaborado con prácticas especiales (incluida la adición de alcohol) a partir de variedades selectas, y con graduación alcohólica de 14 a 23. Pueden ser secos, abocados o dulces.

Geraniol: Aroma desagradable en el vino que recuerda a hojas de geranio al romperse, producido por degradación del ácido sórbico adicionado al vino.

Gomoso: Vino blanco denso y sin brillo.

Gordo: Vino muy coloreado, espeso y áspero.

Granvas: Vino espumoso cuya segunda fermentación ha sido realizada en grandes envases de cierre hermético, de los que se trasvasa a botellas para su comercialización.

Grueso: Vino de fuerte color y extracto.

Heces: Residuos y sedimentos que se depositan en el fondo de los depósitos durante la fermentación.

Sabor a heces: sabor y olor desagradable adquirido por un vino con excesivo tiempo en contacto con ellas.

Hecho: Vino que no mejorará más y que conviene beber pronto, antes de que empiece a perder su valor.

Herbáceo: Aroma y sabor a raspón triturado por maduración incompleta de la uva o en vino con cierto grado de prensado.

Hueco: Vacío, sin contenido especial de aroma y sabor.

Joven: Vino del año y en el que resaltan su frescura y frutuosidad.

Lágrima (mosto): Mosto que escurre en los racimos estrujados y sin prensar.

Lágrima (que forma): Huellas en forma de gotas que caen en el interior de la copa después de agitada en los vinos ricos en alcohol y glicerina.

Largo: Que deja en la boca y la nariz una sensación prolongada.

Levadura (aroma y sabor a): Aroma a levadura seca y sabor suave pero envolvente al paladar.

Lías: Depósitos, especialmente sustancias orgánicas y sales, que se depositan en el fondo de los depósitos después de la fermentación. Restos de levaduras.

Lías (sabor a, olor a): Defecto de olor y/o sabor apreciable en vinos que han estado mucho tiempo en contacto con las lías.

Licoroso: Vino elaborado con uvas adecuadas, y con adición de alcohol vínico autorizado, vinos dulces naturales o de mosto o mistelas. Tendrán de 13,5 a 23 de alcohol y más de 50 gr. de azúcar por litro.

Ligero: Con poco cuerpo y poco alcohol.

Límpido: Sin enturbiamiento ni manchas opacas.

Limpio (a la nariz): Sin olor extraño.

Lleno: Vino que colma la boca, con cuerpo y suave, con grado alcohólico adecuado.

Maceración: Contacto prolongado del mosto, mosto-vino o del mismo vino con partes sólidas o semisólidas de la uva, con el fin de obtener color, aromas, taninos y extractos.

Maderizado: Vino que ha pasado demasiado tiempo en madera. Vino blanco oscuro con aroma a etanol y sabor áspero oxidado.

Magro: Vino bien dotado de color y aroma pero sin cuerpo.

Malvasía: Vino dulce selecto elaborado con uvas de esta variedad.

Manchado: Vino blanco ligeramente coloreado por proceder de uvas tintas, o por haber contenido los envases vino tinto con anterioridad.

Manzanilla: Vino generoso elaborado en Sanlúcar de Barrameda, es un fino, muy pálido, de aroma punzante característico, ligero al paladar, seco y poco ácido, con graduación alcohólica comprendida entre 15,5 y 17.

Medicina: Detección de sabor o aroma extraño asimilable a sustancia medicinal o droga.

Mercaptano: Compuesto que se produce en los vinos mal cuidados que da un olor desagradable.

Moho: Sabor desagradable que adquieren a veces los vinos y que recuerdan a humedad.

Morapio: Tonalidad especial de los vinos tintos, debido especialmente a su falta de acidez.

Moscatel: Uva de mesa y de vinificación de sabor y aroma característicos. También se dice de los vinos elaborados con esta variedad.

Mosto: Es el jugo obtenido de la uva fresca por medio de estrujado, escurrido o prensado, en tanto no haya comenzado su fermentación.

Mosto Flor: Mosto de primera calidad que afluye por sí mismo al estrujar la uva. También se llama mosto yema o lágrima.

Mosto vino: Mosto en plena fermentación y que por tanto no ha completado su total vinificación.

Nariz (con): Vino con aromas.

Nervio: Vino con carácter, rico en cuerpo y extracto.

Noble: Son los elaborados con variedades de uvas preferentes, con riqueza alcohólica exclusivamente natural y criados con prácticas esmeradas que determinan su calidad. A menudo este término se utiliza indebidamente en las etiquetas.

Nuevo: Vino recién fermentado, vino joven.

Oloroso: Vino generoso, de color oscuro, muy aromático como indica su nombre, de mucho cuerpo, seco o ligeramente abocado, con graduación alcohólica entre 18 y 20.

Ordinario: Vino corriente, sin atributos.

Oxidado: Alteración del aroma, color y sabor de los vinos con excesivo contacto con el aire. **Pálido:** Falta de color en blancos o rosados.

Pajarete: Vino licoroso, muy fino y delicado, obtenido según elaboración tradicional del antiguo Monasterio de Pajarete, cerca de Jerez.

Pajarilla: Tipo de vino pálido obtenido de uva blanca, propio de la zona de Cariñena. **Pasado:** Vinos cuya características no han resistido la prueba del tiempo; que ha perdido su valor óptimo.

Peleón: Corriente, sin atributos.

Perfumado: Sinónimo de aromático.

Pesado: Vino poco agradable y difícil de tomar.

Picado: Avinagrado.

Picante: Sensación caracterizada por fina burbuja de CO₂.

Quebrado: Vino con defecto de limpieza. Vino enturbiado que en consecuencia muestra aroma amortiguado y sabor áspero.

Quinado: Vino aperitivo aromatizado.

Rama, en: Vino nuevo que aún no ha aclarado.

Rancio: Vino con olor y sabor perfumados, obtenidos con una técnica de envejecimiento y exposición al sol.

Raspón (a): Sabor desagradable al escobajo del racimo debido a una defectuosa elaboración.

Recio: Sinónimo de "con cuerpo". Vino bastante consistente y alcohólico.

Redondo: A la vez equilibrado y amplio, vino en plenitud, con todas sus virtudes destacadas.

Requemado: Condición de gusto caramelizado en vinos calentados en presencia de aire.

Resina (sabor a): Sabor a madera agudo y penetrante, propio de impregnación de resina. Vinos conservados en madera inadecuada.

Retrogusto: Sensación que vuelve a la boca momentos después de ingerido el vino.

Roble: Madera de la que se construyen los envases de crianza de la mayoría de los vinos. Aroma y sabor característico de la madera de roble que siendo joven confiere cierta aspereza.

Sabor: Impresión que sobre los órganos del gusto producen las sustancias sápidas del vino. Pueden ser agradables (virtudes) o desagradables (sabores que indican defectos o alteraciones).

Saco: Aroma extraño de arpilleras o telas.

Seco: Vino sin restos de azúcar.

Sedoso: Suave aterciopelado.

Semi Dulce: Vino que contiene de 30 a 50 gr/l. de azúcar.

Semi Seco: Vino que contiene de 14 a 30 gr/l. de azúcar.

Siruposo: Aspecto del vino con excesiva viscosidad; aspecto de jarabe.

Suave: Armonioso, sin demasiados ácidos ni taninos; agradable al paladar.

Sulfhídrico: Olor desagradable que se produce por la alteración del anhídrido sulfuroso en vinos de elaboración descuidada.

Sulfuroso (sabor a, olor a): Defecto de olor y sabor en vinos con concentraciones excesivas de anhídrido sulfuroso.

Sutil: Fino y delicado.

Tanino: Sustancia astringente contenida en el hollejo y en el raspón de la uva, como igualmente en otras partes de ciertos vegetales.

Tánico: Vino con tanino, astringente.

Terroso: Con sabor a tierra debido al empleo de algún clarificante de tierras.

Terruño: Sabor propio de la tierra, que recuerda a la naturaleza y a la composición del terreno sobre el que la uva ha crecido. Fenómeno redox de fermentación imputable a la levadura.

Tierno: Vino ligero, con poco extracto.

Típico: Con características de los vinos tradicionalmente de una comarca.

Tipificado: Vino que mantiene uniformemente sus cualidades y caracteres, independientemente de las cosechas.

Tostado: Vino obtenido a partir de mostos concentrados por el calor. En Galicia, vino elaborado con uvas pasificadas.

Trasiego: Operación de bodega que consiste en pasar el vino de un envase a otro.

Tranquilo: Que ha terminado su fermentación y no desprende gas carbónico.

Turbio: Vino sin limpidez, con materias coloidales en suspensión.

Untuoso: Vino fluido oleoso, que impregna la mucosa bucal.

Vacío: Sin sabor, sin cuerpo.

Vainilla (aroma de): Aroma natural del vino, característico de algunas variedades y asimilable a la vainilla. También algunos vinos tras estar en bodega.

Varietal: Vino elaborado a partir de una sola variedad.

Verde: Vino con exceso de acidez debido a la falta de madurez en las uvas y a no haber sufrido la fermentación maloláctica. Exceso de ácido málico.

Velado: Ligeramente alterado en su limpidez.

Vino: Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o parcial, de la uva fresca o del mosto.

Viejo: Característica, conjunta o parcial, que denota edad.

Vinoso: Condición de un vino que muestra cierto impacto de aroma alcohólico y de extracto, sin carácter afrutado.

Vinazas (Olor y sabor a): Mal gusto de suciedad, poco penetrante pero muy adherente, que persiste después de desaparecer el vino de la cavidad bucal.

Violeta: Sabor especial de ciertos vinos.

Vuelto: Alterado por bacterias de la vuelta que disminuyen la acidez fija y aumentan la acidez volátil. Es ligeramente agrio, con sabor y olor que recuerda a la col fermentada.

Yema: Mosto yema, sinónimo de mosto lágrima.

(agracedemos a <http://www.baconia.com/> por este curso)