



TomeVinos



Guía de Cata

Nuestra Guía de Cata de Vinos

Sabemos que la mayoría de las guías de cata de vinos son terriblemente aburridas, y algo presuntuosas. No te preocupes, la que tienes en tus manos es realmente fácil de entender, y hará que catar vino sea mucho más agradable e interesante.

¿Por qué es importante catar el vino correctamente? Con toda sinceridad, la respuesta es simplemente que, cuanto más te gusta un vino, mejor habrá sido la compra que has realizado. ¡Optimización de medios, podríamos decir! También es cierto que no siempre es necesario catar el vino en el sentido más convencional y estricto de la palabra.

Personalmente creemos que lo más importante a la hora de catar vinos es abrir la mente, liberar tensiones, relajarse y disfrutar de ella. En realidad no hay una respuesta correcta o incorrecta, todo el mundo tiene papilas gustativas diferentes.

Aquí está la guía rápida de forma sencilla.

1. El Vaso

Realmente sí ayuda, y mucho, servir el vino en una copa de vino decente. Lo que buscamos es concentrar los aromas. ¿Por qué? Bien, el 90% del gusto viene a través del olor (no preguntéis cómo funcionan estas cosas, pero esto es así). Así que por lo tanto, para apreciar el vino, es necesario ser capaz de oler. Lo que no tienes que hacer es poner caras raras y agitar la copa con gestos exagerados para tirarte el pisto.

2. Servicio del vino

Sólo tienes que llenar la copa un poco. Sí, ya sabemos que estarás impaciente por llenarte el gástrico, pero hay una razón por la que sólo se vierte un poco cuando vamos a un restaurante (no es que los camareros sean tacaños por naturaleza).

Buscan que al darle vueltas a la copa ni te pongas perdido ni salpiques a otros clientes a tu alrededor. Además, cuando lo hueles, querrás aspirar sólo los aromas. La inhalación de vino puede llegar a ser muy desagradable.

3. La Vista

Para principiantes esto realmente no es demasiado importante. Al final la vista lo que te da es información sobre el tipo de crianza o el tipo de uva. Incluso te

puedes sentir un poco tonto al inclinar el vaso y mirar el color. Así que si te empeñas te puedes saltar esta sección. Sólo, obviamente, ten en cuenta si se trata de un blanco, tinto o rosado.

Si estás realmente interesado, mira a ver si el color es brillante (incluso los tintos deberían tener un aspecto limpio y no turbio o granuloso). Con vinos tintos lo ideal es identificar lo que tenemos delante dentro de la gama que va del púrpura al rojo, pasando por el granate, el teja y los marrones, pues nos sirve como indicativo de la edad del vino. Si tiene un color marrón, lo más probable es que lo hayas mantenido en la bodega durante demasiado tiempo y se haya echado a perder. Los vinos jóvenes se verán brillantes y límpidos (con tonos entre morados y rojos).

Los blancos también tienen que ser transparentes y limpios, con colores como el amarillo pajizo y limón en los vinos jóvenes y amarillos más oscuros y dorados en los vinos más añejos. La gama de ocres y marrones, de nuevo (en general) indican que el vino se ha estropeado. Podríamos seguir con el rollo bla, bla, bla ... pero es mejor ir a los datos interesantes.

4. El olfato

Esto es lo que más intimida a la mayoría de los que se inician. En serio, no te preocupes tanto, disfruta, libera tu mente y piensa en a qué te recuerda. Ahora bien, si tienes la nariz taponada o has pillado un buen resfriado, no te alarmes si no puedes oler nada. Consulta la guía del gusto y del olfato al final de la guía si tienes dificultades para localizar aromas.

Lo primero es remover el vino dentro de la copa para oxigenarlo. Algunos prefieren sostener la base de la copa sobre la mesa y girarla, porque tienen un mayor control y disminuye el riesgo de tirártelo encima. Si no hay una mesa, o hay un mantel puesto, tendrás que girarlo en el aire. Aquí se notará la pericia y la práctica de cada cual. Por favor, trata de no tirárselo a nadie encima a menos que en realidad sea tu intención hacerlo. ¡Pero piensa que ser principiante siempre te dará una magnífica excusa para empapar a alguien a quien le tengas ganas! Aprende a manchar con responsabilidad.

Una vez que hayas aireado el vino, sólo necesitas meter bien la nariz dentro de la copa, con ganas, y aspirar con alegría y sin miedo.

5. Lo más importante ... ¡el sabor!

La verdad es que puede parecer que nos contradecimos porque anteriormente hemos dicho que el olfato es lo más importante. Bueno, así es la vida. En algún momento, querrás probar el vino, más que nada porque ya que lo compras, no será sólo para olerlo, ¿no? Vamos que entendemos que la mayoría no lo hace. Si lo único que quieres es oler el vino, sírvete un poco, que dejamos nuestra dirección más abajo para que nos envíes el resto de la botella.

A la hora de catar el vino, es posible que hayas visto a gente sorbiendo de forma escandalosa y hayas pensado que o bien son unos excéntricos o que tienen una mala educación increíble. Bueno, hay una razón para que se haga esto, la verdad.

Ten cuidado sin embargo la primera vez que lo intentes porque puede ser un poco incómodo y manchar mucho. Aviso a navegantes, practicar con vino blanco tendrá efectos menos perjudiciales.

Al insuflar aire sobre una pequeña porción de vino en la boca lo que hacemos es “abrirlo”, potenciar sus aromas y sabores. Puede parecer antiestético pero realmente funciona. No te preocupes si la primera vez que lo haces babeas un poco o se te sale por la nariz, todo es parte de la curva de aprendizaje. ¡Espera a intentarlo con el champagne!

6. ¿Todavía desconcertado?

Por si todo esto no funciona, aquí hay una guía sencilla de lo que se puede oler y saborear en los vinos.

Mira a ver si puedes identificar cualquiera de estos sabores. Si después de tener la lista delante todavía no has conseguido reconocer ninguno, o bien estás bebiendo un vino malo (seguro que no lo compraste en TomeVinos), y si nos lo compraste a nosotros, vete al médico. Puedes haber desarrollado algún tipo de disfunción olfativa...

Una última cosa, no te obceques con lo que dicen los gurús y profesionales de esto y su jerga técnica. Confía en tus dotes. Los aromas y sabores saldrán por sí solos a base de practicar, te lo aseguro.

A continuación te dejamos la guía de aromas. Te podrá sorprender a veces, pero en un momento dado puede ayudar a inspirarte. Recuerda, esto es sólo una guía, así que relájate... y bebe.

Vinos Tintos

Busca frutos rojos y negros:

- Fresa
- Cereza y picota,
- Frambuesa,
- Grosella negra,
- Arándano,

Busca sabores fuertes:

- Uva pasa
- Ciruela
- Higo
- Caramelo
- Toffee
- Chocolate
- Regaliz / Anís
- Clavo
- Pimienta negra
- Tomillo/ Finas hierbas
- Café

Vinos blancos

Busca fruta tropical o de pulpa blanca y cítricos:

- Plátano
- Lichi
- Melón
- Piña
- Limón
- Pomelo
- Naranja
- Albaricoque
- Melocotón
- Manzana
- Pera

Y sabores más fuertes (por lo general en vinos con crianza):

- Membrillo
- Miel
- Caramelo Solano

Lo que mejor nos funciona a nosotros es tirar de memoria y pensar en qué te recuerda un olor o un sabor. A menudo los sabores en el vino te recuerdan al bizcocho de la abuela, o al Palote de fresa de tu infancia. Estos descriptores pueden ser los más interesantes, así que no tengas miedo de decirlo bien alto.

¡Disfruta y únete al club!