



### LA BODEGA

El momento correcto de la cosecha es fundamental, ya que el productor realiza jugadas de riesgo con el clima, especialmente en zonas de clima marginal. Si la vendimia se lleva a cabo con demasiada antelación, las uvas no estarán lo suficientemente maduras, y si se la realiza demasiado tarde, se corre el riesgo de que sean azotadas por lluvias, granizo o helada en viñedos de clima frío, o se recalienten, en climas cálidos.

Una vez recolectadas las uvas, en forma manual o mecánica, son llevadas al lagar. Las costumbres varían en todo el mundo pero en esencia, las uvas son clasificadas, posiblemente despalladas, estrujadas y luego, prensadas. Después de esto, se produce la fermentación en tanques de cemento o acero inoxidable, o en barriles de roble, inducida ya sea por las levaduras naturales presentes en las uvas o bien, por la introducción de levaduras cultivadas. Los vinos tintos son fermentados con el hollejo, las semillas y la pulpa para que alcancen el máximo aroma, sabor, color y tanino, mientras que los blancos por lo general, no. Los vinos rosé son producidos a partir de uvas negras con un mínimo contacto con el hollejo, aunque en casos excepcionales, como ser en el Champagne, simplemente pueden producirse combinando vinos blancos con tintos.

#### CORTES Y VARIETALES

Un vino de corte presenta el jugo fermentado de una variedad mezclado con el de otra, u otras, como en Burdeos, donde cualquier vino tinto dado podría ser un corte de hasta cinco variedades diferentes, o en el sur del Ródano, donde el Châteauneuf-du-Pape puede estar formado por hasta trece variedades diferentes.

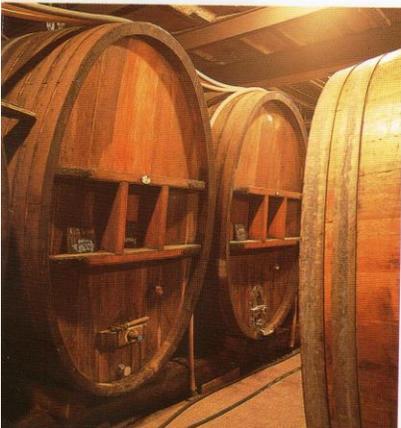
El arte de cortar un vino es el de combinar variedades entre sí para dar un vino de mayor calidad que la suma de sus partes. El proceso también puede abarcar diferentes cosechas combinadas para asegurar que el vino siempre tenga el mismo sabor. Esto ocurre en vinos pluri-cosecha, principalmente en el oporto y el champagne pluri-cosecha.

Estrictamente hablando, un varietal es un vino hecho a partir de una sola variedad de uva. No obstante, las normas difieren de región en región, y en verdad, un varietal podría contener una pequeña cantidad de otra variedad. Por ejemplo, en Australia, el 80 por ciento del vino debe provenir de la variedad nombrada, mientras que en los Estados Unidos, es el 75 por ciento. En Europa, la expresión "varietal simple" no es muy utilizada pero los vinos que estuviesen comprendidos dentro de la expresión son los producidos con el 100 por ciento de la variedad nombrada.

de por la variedad empleada salvo, como se sabe, en Alsacia y en los vinos regionales del Vin de Pays del sur de Francia. Es aquí donde bien vale la pena contar con algo de conocimiento: si, por ejemplo, sabe que le agrada el varietal Pinot Noir de Oregon, entonces resulta útil saber que todos los borgoñas tintos como el Pommard, el Vosne Romanée o el Aloxe-Corton también son varietales Pinot Noir.

El corte de diferentes variedades se presenta con menor frecuencia en los vinos blancos que en los tintos. En Francia, por ejemplo, los grandes vinos del Loire, como ser el Sancerre y el Pouilly Fumé, son 100 por ciento Sauvignon Blanc, mientras que el Chablis y los borgoñas blancos, tales como el Meursault, el Puligny-Montrachet o el Pouilly-Fuissé, son 100 por ciento Chardonnay. El champagne es en general un corte de tres variedades, aunque los productores también hacen champagnes de Chardonnay o de Pinot Noir.

Algunos productores prefieren la pureza y la intensidad de varietales mientras que otros consideran que un corte cuidadoso da mayor sutileza y delicadeza. Existen sólidos argumentos para ambos puntos de vista, argumentos que resurgen cada vez que se reúnen dos o más viticultores. Ningún estilo es mejor que el otro; simplemente son diferentes. Y sólo porque a uno le agrada la sutileza de este corte no significa que no sepa



### AÑEJAMIENTO

El añejamiento es el proceso por el cual los vinos se estacionan y se desarrollan después de la fermentación, maduran y mejoran en ningún otro lugar mejor que en barriles de roble. Las grandes diferencias entre los vinos se logran a través del tamaño del barril, el tipo de roble empleado (puede ser el francés de Limousin o Tronçais, el americano o el cada vez más utilizado roble ruso) y si el roble es viejo o nuevo, o una combinación de los dos. El roble nuevo contiene vainillina, que con frecuencia le aporta a los vinos que han estado en barril por algún tiempo, un aroma a vainilla.

Acerca de los vinos blancos, el Chardonnay es en particular adecuado para su añejamiento en roble, proceso por el cual adquiere un color más profundo y aromas y sabores más íntegros, suaves y avainillados. La mayor parte de las uvas tintas, como ser la Cabernet Sauvignon, la Merlot, la Syrah, la Pinot Noir, la Sangiovese y la Tempranillo, se benefician de los períodos transcurridos en roble.

Algunos productores consideran que el roble es esencial (algunos de los más inescrupulosos hasta les agregan a los vinos trozos de roble como un atajo bastante insatisfactorio para lograr ese único aroma y sabor asociados con el roble) mientras que otros consideran que la madera le imparte demasiado aroma y sabor a los vinos y en cambio prefieren emplear el inerte acero inoxidable.

### COSECHAS

El término "cosecha" hace referencia no sólo a la vendimia y recolección anual de las uvas sino también al vino producido a partir de esas uvas. Y aunque algunas cosechas son buenas y otras son malas, el hecho de que una fecha de cosecha sea registrada sobre una etiqueta de vino no debe ser interpretado como garantía de calidad de ese vino, sino más bien como una simple cuestión de registro y nota de la edad del vino. Si se tienen dudas sobre la calidad de un año en particular, se recomienda remitirse a alguna tabla de cosechas.

Si se utiliza un corte de dos o más cosechas, el vino será conocido como un pluri-cosecha o NV (non-vintage), y no mostrará ninguna fecha en la etiqueta, como suele ser el caso de los vinos de marca económicos y la mayoría de los champagnes. La habilidad, en especial con el champagne, se ve en el corte de los vinos de una cantidad de cosechas diferentes, de manera que el producto final tenga el mismo sabor siempre, con el fin de que los consumidores puedan confiar en un estilo en particular.

El Nuevo Mundo es menos susceptible a la variación de cosecha, gracias a un clima generalmente confiable, aunque muchos nuevos viñedos marginales están siendo plantados donde sí existen diferencias mayores. Y aunque las cosechas pobres son cada vez menos frecuentes en Europa debido a una tecnología mejorada, una helada tardía, una tormenta de granizo o la falta de luz solar aún pueden significar una gran diferencia entre el éxito y el fracaso de una cosecha. Los mejores vinos pueden tardar entre cinco y veinticinco años para madurar, aunque hoy en día existe una tendencia entre los vinicultores de producir vino para ser bebido en forma bastante temprana.



# TABLA DE COSECHAS

1 = MUY POBRE    10 = EXCELENTE    ● = EMBODEGAR    ● = BEBER Y EMBODEGAR    ○ = LISTO

COSECHA	78	80	81	82	83	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	
BURDEOS TINTO	7	4	6	10	7	8	8	5	8	9	10	5	4	6	7	9	9	6	8	7	10	7	8	9		
BURDEOS BLANCO	4	6	6	7	9	7	8	5	10	9	10	4	4	2	6	9	10	9	8	8	7	9	5	9		
BORGOÑA TINTO	9	7	6	5	7	9	7	7	8	9	10	8	6	9	7	9	9	7	8	9	7	8	9	9		
BORGOÑA BLANCO	7	6	4	7	8	8	6	7	8	9	6	8	8	7	9	10	9	7	8	9	8	9	8	9	7	
CHABLIS	7	6	8	6	7	7	7	5	7	8	10	5	8	6	6	9	10	8	7	7	8	7	9	7		
RÓDANO	10	6	5	8	9	9	8	5	8	9	10	7	6	5	7	9	8	8	9	9	9	8	7	8		
CHAMPAGNE	5	4	7	9	7	9	6	4	8	9	10	6	7	6	5	8	9	8	9	8	9	7				
LOIRE	6	5	6	7	7	8	8	6	8	9	10	4	5	7	6	9	8	9	7	7	8	8	8	8		
ALSACIA	5	4	7	5	9	8	7	5	8	10	10	5	7	8	6	9	8	9	8	7	9	7	9	8		
ITALIA	9	5	5	8	7	9	8	7	9	7	10	6	6	7	7	8	8	10	7	9	8	8	5	8		
ESPAÑA	7	6	8	10	7	8	6	9	6	7	8	8	7	6	9	8	9	6	7	8	7	9	7	8		
PORTUGAL	7	9	5	10	9	8	6	5	8	7	7	7	5	4	7	8	6	6	7	6	9	9	8			
ALEMANIA	5	4	6	4	8	8	7	5	8	9	10	7	8	7	8	8	7	10	7	8	7	10	8	8		
AMÉRICA DEL NORTE	8	8	6	7	7	9	7	8	8	7	8	9	8	7	8	8	7	10	7	9	9	8		8		
CHILE																										
ARGENTINA																										
AUSTRALIA	8	10	5	9	6	8	9	8	7	6	8	8	7	6	7	9	9	7	8	8	7	8	7	8	8	
NUEVA ZELANDA	4	6	6	9	8	7	6	7	9	7	8	7	6	8	7	9	7	9	8	8	8	7	8	7		
SUDÁFRICA	7	7	6	7	5	7	7	7	8	7	6	8	9	8	7	9	7	8	8	7	7	8	8	8	8	
OPORTO DE AÑADA	7		6	8	8							7	8			9			8	7		9			8	



En un terreno más literario, encontramos definiciones como la que realiza Alejandro Dumas, "... el vino es la parte espiritual de nuestro alimento". O aquella atribuida a Pasteur: "El vino es la más higiénica y sana de las bebidas".

### Composición

Hasta no hace mucho tiempo, el vino era en gran parte una bebida de composición desconocida. De forma empírica se observaba que al pisar las uvas se obtenía un líquido más o menos dulce (mosto), que al poco tiempo parecía "hervir", sin aplicarle calor alguno, transformándose en otra bebida de carácter estimulante a la que llamamos vino. De esta forma y a lo largo de la historia, con un mínimo hacer del hombre, se producía esta transformación del mosto en alcohol sin conocerse las causas de la fermentación (del latín fermentare, hervir), ni a los microorganismos responsables de este proceso.

Los primeros pasos que han ido construyendo la ciencia del vino o enología se remontan al siglo XVIII. Lavoisier estudia y describe la transformación del mosto en vino, comprobando que la cantidad de mosto era igual a la suma de carbónico que recogía por un lado y al alcohol que se condensaba por otro. No obstante, pese a la importancia del descubrimiento, abría que esperar hasta 1861 para que Pasteur demostrara que estas transformaciones no se realizaban por "generación espontánea", sino por la acción de microorganismos. Construida esta piedra angular, los avances en el estudio del vino, nos han ido dando referencia de la complejidad de esa bebida. Con el descubrimiento de la cromatografía de gases (se utiliza para separar los componentes de una mezcla), se han llegado a identificar más de cuatrocientos componentes. El más abundante es el agua que ocupa un volumen del 80 al 91% aproximadamente, el segundo gran componente es el alcohol (el porcentaje en volumen, de alcohol etílico de una determinada bebida se expresa en grados), y disueltas en ésta o en suspensión se encuentran el resto de sustancias que completan la composición del vino.

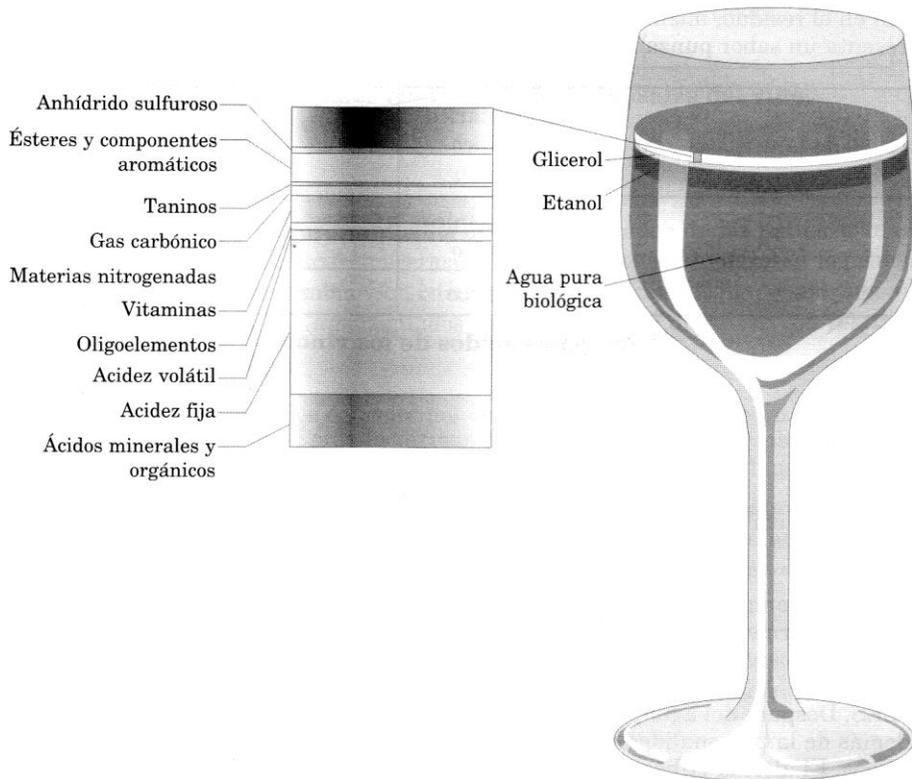
El vino aporta también elementos nutritivos como algunos aminoácidos, minerales y oligoelementos así como algunas vitaminas del grupo B principalmente.

En lo que a la salud se refiere los últimos estudios no dejan duda de que un consumo moderado de vino no sólo no resulta perjudicial sino que contribuye a la prevención de ciertas enfermedades. Así el "resveratrol" sustancia que se encuentra contenida en el hollejo de las uvas tintas tiene propiedades anticancerígenas. Otros estudios demuestran el efecto cardioprotector del consumo moderado de alcohol, estableciendo una disminución en el riesgo de un 26% para los consumidores de vino, insistiendo dicho estudio en que *el riesgo de mortalidad se incrementa para los bebedores excesivos*. En este orden muchos expertos han insistido en que el consumo de vinos de calidad acompañando a la comida, contribuye a retrasar el envejecimiento de las células debido a la presencia de sustancias antioxidantes. Y aunque todo esto parece nuevo, hace ya muchos siglos que Hipócrates refirió la siguiente frase: "El vino es cosa admirablemente apropiada para el hombre, tanto en el estado de salud como en el de enfermedad, si se consume oportunamente y con medida, según la constitución de cada uno".

Todas estas sustancias se encuentran en cantidad variable dependiendo de los siguientes factores:

- Tipo y calidad de uva.
- Grado de maduración.
- Estado fisiológico del racimo.
- Suelo y terreno.
- Técnicas de cultivo.
- Circunstancias climáticas.
- Sistemas de elaboración del vino.

Pese a que los avances científicos nos revelan casi en su totalidad la compleja composición del vino, lo cierto es que el análisis sensorial va a ser decisivo para definir la calidad de un vino. Baste referir a modo de ejemplo que importantes empresas vinícolas japonesas intentan reproducir en laboratorio algunos de los grandes vinos del mundo. En una cata a ciegas se presentaron seis vinos (uno de ellos un clónico japonés), este último en contraste con la excelencia de los primeros, fue declarado un “fracaso completo: liviano y sin cuerpo”. De tal forma resulta razonable agrupar las sustancias que componen el vino en base a su aporte organoléptico (cualidades o propiedades que se perciben por los sentidos).



### Sabor ácido

La acidez es uno de los sabores fundamentales del vino. Su proporción va a determinar la sensación de frescor e incidir en su equilibrio.

En el vino encontramos principalmente seis ácidos orgánicos, tres de ellos proceden de la uva:

- **TÁRTRICO O TARTÁRICO:** es el ácido específico de la uva o del vino. Es muy activo, representa la tercera o cuarta parte de los ácidos del vino siendo el más resistente a la acción de las bacterias.
- **MÁLICO:** es muy importante en el transcurso de la maduración de la uva y la elaboración del vino, abundante en las uvas poco maduras y escasos en las bien maduras, al contrario que el anterior es frágil, y fácilmente degradado por las células. Es el de gusto más “ácido”, con un sabor acervo “a verde”.
- **CÍTRICO:** es poco abundante en la uva, al igual que el anterior, después de la fermentación es nuevamente fermentado por bacterias lácticas y en algunos vinos desaparece. En su caso aporta sensación de frescor.

Con la fermentación y la acción de las bacterias surgen los tres siguientes:

- **LÁCTICO:** no existe en la uva, se origina en una segunda fermentación (denominada maloláctica); el ácido málico es transformado por la acción de bacterias lácticas en ácido láctico y gas carbónico. Aporta un sabor agrio y suave.
- **SUCCÍNICO:** está formado por las levaduras y acompaña siempre a la fermentación del azúcar. Es el de mayor sabor, con un gusto entre lo amargo y lo salado.
- **ACÉTICO:** los cinco ácidos anteriores constituyen la denominada acidez fija del vino. El ácido acético representa la denominada acidez volátil (al destilar un vino los cinco primeros ácidos se mantienen en el residuo, mientras que el acético es volátil y se vuelve a encontrar en el destilado). Presenta un sabor punzante y acre.

Procedentes de la uva	Ácido tartárico Ácido málico Ácido cítrico	Acidez fija	Acidez total
Originados por la fermentación	Ácido succínico Ácido láctico		
	Ácido acético	Acidez volátil	

#### Principales ácidos de los vinos

##### Sabor dulce

Estas sustancias además del sabor dulce, van a aportar al vino la sensación de densidad, la suavidad y su carácter graso. Las podemos dividir en dos grupos: los azúcares y los alcoholes.

**AZÚCARES.** En la uva podemos encontrar varios azúcares, los que se encuentran en mayor proporción son la glucosa y la fructosa, también llamadas dextrosa y levulosa respectivamente en cantidades entre el 15 y el 25%. Durante el proceso de fermentación los azúcares se van transformando en alcohol, quedando siempre un mínimo de azúcares residuales. De estos azúcares, la mayor proporción al final de la fermentación es para la fructosa. Ésta tiene aproximadamente el doble poder edulcorante que la glucosa.

**ALCOHOLES.** Después del agua, el alcohol es el elemento más representado proporcionalmente en el vino. Además de la personalidad de su sabor y su olor característico va a ser el excipiente del aroma de los vinos. El alcohol etílico o etanol es el más importante dado que viene a representar el 95% del total de alcoholes.

El glicerol, es en segundo término el alcohol más importante, contribuye en cierta medida al tener un poder edulcorante similar al de la glucosa en el sabor dulce de los vinos. También se le atribuye dado su carácter viscoso, aunque esto no es del todo correcto, una importante parte en el grado de densidad o de grasa del vino. Los vinos licorosos son ricos en este alcohol, con cantidades en torno a los 18 g/l.

El butilenglicol lo encontramos en los vinos en cantidades relativamente pequeñas en comparación a los anteriores, presenta un sabor azucarado casi amargo.

En el vino existen otros alcoholes en pequeñas cantidades.

##### Sabor salado

Este gusto es producido principalmente por sales minerales y algunos oligoelementos en estado de trazas, aunque son difícilmente detectables sensorialmente, salvo en vinos muy característicos como las "manzanillas", aportan al vino frescura y lo realzan, aparecen en cantidades entre los 2 y los 4 g/l.

	ANIONES	CATIONES
MINERALES	Fosfato Sulfato Cloruro Sulfito...	Potasio Sodio Magnesio Calcio Hierro
ORGÁNICOS	Tartrato Malato Lactato...	Aluminio Cobre...

**Principales componentes de las sales del vino**

**Sabor amargo y astringente**

Los taninos son una parte importantísima del vino, provienen de las partes sólidas de la vendimia cuando éstas están en contacto (maceración) con el mosto y también son aportados durante el contacto con la madera en la crianza. Son cuerpos sólidos de sabor áspero y astringente, que pasan a suavizarse con el tiempo y son amortiguados por el alcohol. Se disuelven con relativa facilidad en los líquidos.

Son en parte los responsables del color del vino, así por acumulación las tonalidades amarillentas presentes en todos los vinos se van transformando en rojizas (rojo rubí).

Los antocianos, al igual que los taninos del grupo químico de los compuestos fenólicos, son los responsables del color violáceo de vinos jóvenes, aunque estos al contrario que los taninos desaparecen en pocos años, siendo por tanto los taninos causantes de la evolución del color violáceo y rubí hacia el teja.

Cuando el tanino es de buena calidad y existe equilibrio en el vino resulta desde el principio menos áspero y aporta un sabor ligeramente especiado y frutal, en este caso algunas personas lo denominan (taninos dulces).

Otro de estos compuestos son las flavonas, que aparecen en muy pequeñas cantidades, y que de forma gratuita se les atribuye la pigmentación o el color de los vinos blancos.

Son como queda reflejado anteriormente un valor fundamental en las calidades alimenticias y salutíferas del vino.

**Otros componentes**

Además de las sustancias anteriores encontramos en el vino sustancias nitrogenadas (proteínas, aminoácidos, polipéptidos), importantes dado que van a aportar los nutrientes necesarios para el metabolismo (alimentación) de levaduras y bacterias. Pueden suponer por otro lado un obstáculo para la limpidez de los vinos blancos.

Las gomas o polisacáridos, elementos solubles son coloides protectores que actúan en la clarificación.

Al igual que las anteriores las peptinas y los mucílagos contribuyen a que los vinos tengan un paladar más suave y aterciopelado.

El microclima es un concepto decisivo, que rompe la norma y personaliza dentro de un clima general para una zona (región, parcela, e incluso varias viñas) una serie de elementos climáticos como temperatura, viento, insolación, precipitaciones, etc. Estos elementos climáticos van a estar en función de la orientación, la altitud, etc., o incluso del tipo de conducción del cultivo.

La climatología no deja de ser un factor en el que el hombre poco puede incidir. Esto propicia uno de los principales valores de muchos vinos frente a otros productos ya que año tras año el vino de un mismo pago va a cambiar, va a presentar perfiles distintos, y es aquí donde surge el concepto de añada (vintage en Oporto, millesime en Champagne). Algunos años por lo excepcional de su climatología, en determinadas regiones vinícolas han entrado en la mitología enológica.

La vendimia se realiza cuando el fruto presenta una relación adecuada entre los azúcares y la acidez. Es el periodo de mayor trabajo en el campo y en la bodega. Siendo fundamental que el buen tiempo acompañe los días anteriores y durante la recolección.

En la actualidad, se consideran dos factores en la recolección para vinos de calidad, de un lado, que el transporte de la vendimia se realice en cestas horadadas de 20 a 25 Kg para que la uva llegue entera a la bodega y una segunda, la vendimia nocturna, que aunque menos extendida, sí marca una ventaja cualitativa.



En la actualidad las grandes bodegas empiezan a mecanizar el proceso de recolección, estas bodegas especializadas en la elaboración de vinos de calidad suelen poseer sus propios viñedos, o bien en cualquier caso menor medida controlan y supervisan todo el proceso previo a la vinificación.

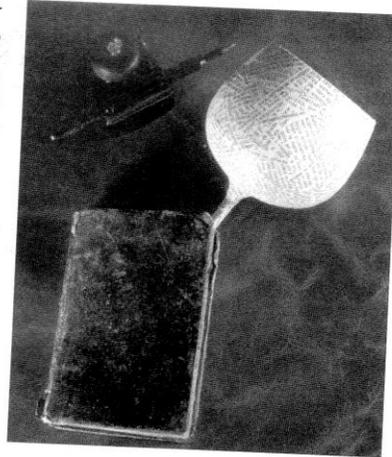
## LA CATA

Como queda patente a través de la lectura de lo anterior cada vino va a ser un complejo o sencillo mensaje que encierra distintos mensajes. La cata representa el ejercicio de intentar conocer el vino, su carácter, sus posibilidades y expectativas, y en su caso una vez recogida toda esta información poder transmitirla a otras personas. Representa un ejercicio de sensibilidad, dado que es un conocimiento que se realiza a través de los sentidos, y por otro lado de redacción o de crónica ajustada a unos parámetros y términos en principio concretos, que deben ser transmitidos de forma que sea entendibles y ajustándolos en lo posible al entender de nuestro interlocutor. Nos enfrentamos pues a dos problemas básicamente; uno de percepción sensorial y otro de comunicación.

La percepción sensorial entendida como toma de conciencia o interpretación de una sensación o estímulo, requiere por una parte de un adiestramiento de los distintos sentidos, y por otra precisa del registro y memorización del mayor número posible de estímulos (referencias) visuales, olfativas, gustativas y táctiles. Así al igual que ejercitamos determinados músculos al realizar una tabla de gimnasia, mediante la olfacción del mayor número de sustancias volátiles desarrollamos el sentido del olfato, a la vez que con la concentración oportuna, acopiamos en el cerebro el mayor número de referencias olfativas. De igual forma procederíamos con el resto de los sentidos.

El problema de comunicación (transmitir las sensaciones percibidas), se resuelve con la comprensión y manejo de un vocabulario, y a partir de aquí estructurando de una forma lógica, metódica y comprensible los mensajes que vayamos a transmitir.

En los siguientes puntos de este capítulo se describen los mecanismos, instrumentos y metodología de la cata o análisis sensorial.



### **Metodología de la cata**

La cata es un acto subjetivo y es parte del método intentar que ésta sea lo más objetiva posible. Nunca dejará de ser en mayor o menor medida un ejercicio subjetivo, ya que entre otras cosas el catador como persona está influenciado lógicamente por factores externos y que van a incidir en mayor o menor medida en la valoración del vino es este caso. Baste como ejemplo de estos factores el estado anímico del catador. A fin de que el ejercicio de la cata tienda a ser lo más objetivo posible debemos considerar los siguientes puntos:

- Se debe realizar en un espacio amplio, ventilado y preferiblemente iluminado con luz natural, o la más parecida a ésta.
- Se debe seguir un orden correcto de degustación; catando antes los secos que los dulces, los jóvenes antes que los de crianza, los vinos de mediana calidad antes que los grandes vinos.
- El horario ideal se corresponde con las horas que preceden a las comidas principales, ya que durante éstas los distintos sentidos a emplear, presentan una mayor predisposición al análisis, contrariamente a lo que ocurre en las horas posteriores a las comidas.
- El catador debe tener la boca limpia de sabores (tabaco, caramelos, pasta de dientes, etc.), y no presentar olores fuertes (colonias, lociones, perfumes, etc.).
- Es preferible que se cubran las botellas, dado que la forma de la misma, la presentación, etiqueta, bodega u origen podrían predisponer al catador de forma favorable o desfavorable.
- La cata es un ejercicio individual (aunque al final de la misma se cambien impresiones) que requiere concentración. Gestos o comentarios durante la misma además de impedir la concentración puede afectar al juicio de otros componentes.

### **Herramientas**

- **Ficha de cata.** Aunque no existe ningún modelo normalizado, es importante tener en cuenta que la cata es un ejercicio reflexivo en el cual debemos registrar las impresiones que vayamos teniendo en las distintas fases, para lo cual es necesario contar con un formato en el que podamos anotar dichos registros intentando expresar todo aquello que encontremos en el vino. Existen distintos modelos, desde aquellos en los que tan sólo hay que subrayar términos previamente escritos, hasta otros en los que el catador plasma de forma escrita



todas sus impresiones. A muchos de los modelos les es común una calificación casi siempre numérica, donde se puntúan por separado las distintas fases, siendo la más importante la fase en boca, seguida de la fase olfativa y en última instancia de la fase visual.

- Catavinos. En este caso existe una copa normalizada denominada ISO (fig. 1), siglas que se corresponden con la Organización Internacional de Normalización en su traducción al inglés, y aunque existen otros modelos, hasta el momento es la más utilizada oficialmente, de igual forma existe otro modelo para la cata de espumosos (fig. 2). Estas son las más utilizadas entre los profesionales. Además de éstas existen distintos modelos como las denominadas "impitoyables" (inmisericorde o despiadado) (fig. 3), que desmascaran con facilidad cualquier defecto del vino, o la denominada "Vinun Tasting glass" (fig. 4), que presenta el bástago hueco, mejorando el rendimiento de las botellas empleadas en las degustaciones.

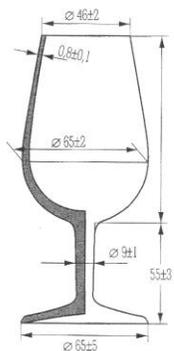
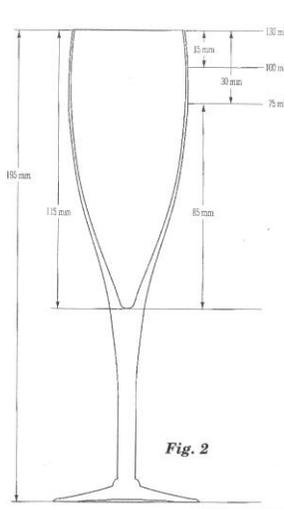


Fig. 1



Fig. 4

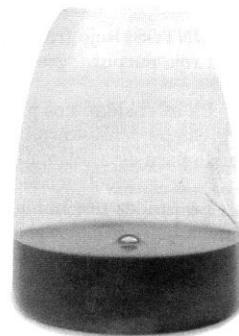


Fig. 3

### Fase visual. La apariencia y la edad

Para apreciar de forma correcta el color del vino, llenaremos 1/3 de la copa e inclinaremos ésta en un ángulo de 45° el catavinos sobre una superficie blanca (mantel, folio). El color del vino proviene de las sustancias colorantes contenidas en los hollejos, y es modificado por el paso del tiempo, la crianza, o en su caso enfermedades o defectos.

El color debe ir acompañado de un apellido, *el matiz*, que nos indica la evolución del vino.

