

Los 4 pasos para catar un vino...

Educando los Sentidos...



El sentido de la vista:

Primero debemos tomar la copa del pie de la misma o del tallo, para que la temperatura del vino no sea modificada y la mano no transmita ningún perfume que pueda alterar nuestra percepción. Inclina la copa hacia el frente y sobre una base blanca observamos su color (en un restaurant lo ideal es utilizar la servilleta).

En los blancos puede oscilar desde un amarillo pálido hasta amarillo dorado e incluso en algunos casos virando hacia los ocre. En los vinos tintos varían desde un rojo intenso violáceo cuando son jóvenes y a medida que envejecen evolucionan hacia los tonos teja y marrones empalideciendo en intensidad (cuanto más amarronado y claro es el vino podemos inferir que anterior es la cosecha).

Luego se agita la copa de manera circular para poder apreciar las “lágrimas” que se forman, pudiendo descubrir su untuosidad por medio del alcohol.



El sentido del olfato:

El segundo paso consiste en recoger por medio de la nariz los aromas resultantes de la agitación de la copa, facilitando de esta manera el desprendimiento de los aromas del vino.

Cada variedad de uva ya sea tinta o blanca está formada por diferentes moléculas, presentes también en la naturaleza como en las hierbas, especias, flores, frutas o vegetales. Es por ello que muchas veces asociamos a aromas que nos resultan familiares cuando degustamos un vino. Para poder sentir verdaderamente estos aromas es necesario concentración y obviamente se facilita la tarea por medio de la práctica.



El sentido del gusto:

El tercer paso, es el momento en el cual el sabor del vino, especialmente los cuatro gustos básicos (salado, dulce, ácido y amargo) La sensación en boca seguramente coincidirá en gran medida con lo percibido por la nariz, ya que estos sentidos se complementan a la hora de percibir el gusto.

Para resaltar las propiedades del vino es recomendable aspirar un poco de aire por la boca mientras se degusta.



El sentido del tacto:

Como todo órgano del cuerpo, la lengua conjuntamente con la boca nos sirve para apreciar las sensaciones táctiles del vino, como la untuosidad, la grasitud, carnosidad y principalmente la tanicidad. El tanino (encontrado solo en vinos tintos) produce en la boca una sensación astringente similar a como si se nos arrugara la lengua, sintiéndose principalmente al contacto con las encías. Los taninos se van redondeando con el paso del tiempo y son los que permiten que podamos conservar el vino por tanto tiempo...

Que vinos te gustan más?

- Tintos maduros con roble
- Blancos maduros con roble
- Tintos Jóvenes y Frutado
- Blancos Frescos y Aromáticos