

El primer examen que se hace en una cata técnica de vinos, es un examen visual donde se observan las lágrimas que el vino forma en la pared de la **copa**, esto recibe el nombre de “efecto Marangoni”, donde la composición química de las lágrimas es principalmente agua y se forman en función de la **cantidad de alcohol** que tiene el vino.

El otro factor que se debe observar en el examen visual es su limpieza, si posee residuos sólidos en suspensión, denominados turbas u opalescentes. A través de este examen se puede tener certeza de la calidad que el vino presenta, es normal que los tintos envejecidos presenten partículas en suspensión, en este caso se recomienda decantar el vino y transferirlo a otro recipiente, separando así dichas partículas.

La intensidad del color y la tonalidad son también factores fundamentales. Los vinos pueden ser denominados en cuanto a su intensidad, variando de escasa, media, intensa y profunda. En cuanto a su tonalidad, los vinos blancos pueden variar de incoloro a dorado, pudiendo a veces pasar por un tono verdoso, amarillo claro o pajizo. Como la tonalidad de los tintos es más amplia, pueden ir de los tonos clarete, carmín, rojo rubí, violeta púrpura, hasta color de ladrillo o teja. Su tonalidad puede variar de acuerdo con el grado de madurez de las uvas, del proceso utilizado en la elaboración y de la edad que el vino tenga.

La tonalidad o matiz es el aspecto más importante del color y nos indica el estado y edad del vino. Los vinos irisados y luminosos son jóvenes, vivos, incluso ácidos; mientras que los vinos de aspecto mate, apagado, sin brillo y mas o menos oscuros, indican una suavidad mayor. Su variada gama es más fácil de observar en los tintos, pero de manera general se puede decir que un color ligero anuncia un vino ligero y un color oscuro anuncia un vino con cuerpo.

Tabla de Colores de vinos		
Vinos Tintos	Vinos Blancos	Vinos Rosados
Rojo (claro, oscuro)	Incoloro	Gris
Rojizo	Blanco	Champán
Rojo franco	Amarillo (pálido, oscuro)	Rosado
Rojo violeta	Amarillo verdoso	Clarete
Rojo amapola	Amarillo canario	Rosa violeta
Rojo cereza	Amarillo limón	Rosa franco
Rojo grosella	Amarillo paja	Rosa peonía
Rojo sangre	Pajizo	Rosa cereza
Rojo fuego	Amarillo dorado	Rosa frambuesa
Rojo ladrillo	Amarillento	Rosa carmín
Rojo anaranjado	Junquillo	Rosa amarillo
Rojo amarillento	Topacio	Rosa anaranjado
Rojo marrón	Topacio quemado	Rosáceo

Carmín	Oro pálido	Rojizo
Rubí	Oro verde	Albaricoque
Rubí quemado	Oro fino	Piel de cebolla
Granate	Oro viejo	Anaranjado
Granadina	Oro rojo	Salmón
Bermellón	Dorado	
Púrpura	Madera	
Negruzco	Ambar	
Teja	Parduzco	
Pajizo	Caoba	
Ocre	Caramelo	
Café	Manchado	

Vinos blancos: con baja intensidad.

- amarillo verdoso: En los muy jóvenes y poco evolucionados.
- amarillo pajizo: En los de mayor madurez.
- dorado mas o menos ambarino: En crianzas

Vinos rosados: con mayor o menor intensidad.

- rosa frambuesa / fresa: Rosados rojos, vivos y de más a menos presencia de matices violetas.
- rosa grosella: Solo presencia de rosados rojos.
- rosa salmón: Menor presencia de rosados rojos y aparecen matices amarillos.

Vinos tintos:

- rojo violeta / púrpura / granate: Si presentan de mas a menos reflejos morados o violetas. Propio de vinos jóvenes.
- rojo cereza / rubí: Sin morados, solo tonalidades rojas, de mas a menos intensas. Vinos maduros, pero todavía no viejos.
- rojo teja: Junto al color rojo aparecen tonalidades marrones, aunque poco intensas; señal de envejecimiento moderado.
- rojo castaño: Los rojos disminuyen y las tonalidades marrones son abundantes, presentando irisaciones doradas o cobrizas.
- marrón: Color marrón generalizado, quedando apenas unos rojos amarillentos muy débiles. Color de los vinos extremadamente añejos.

El aspecto visual de los vinos puede ser:

- Brillante: Este aspecto lo tiene un vino tinto cuando sus taninos aún no se han oxidado.
- Nítido: Cuando no tiene materia en suspensión.

- Tranquilo: Cuando no tiene burbujas de gas.
- Espumoso: es el que desprende burbujas de gas carbónico obtenidas durante la fermentación.
- Piernas: Ligado a la substancial en el vino, depende de la cantidad de glicerina que tiene el vino y a la disolución de ésta en alcohol.
- Frizante: Con gas carbónico añadido posteriormente a la fermentación.

Examen olfativo

En el examen olfativo observamos tres factores: la intensidad, sus características y la calidad del producto. Cuando hablamos de la intensidad podemos clasificarla como nula, escasa, pobre, rica y aromática, dependiendo de los aromas que el vino nos proporcione. La intensidad es una condición necesaria, pero no suficiente para hablar de calidad. Un vino de escasa intensidad aromática no puede ser considerado bueno, podrá ser bueno al paladar, pero no se tratará de un buen vino. Una intensidad alta, por sí sola, no basta, son necesarias además la finura y la complejidad, conceptos que se definen en las fases siguientes.

Sus características son enunciadas cuando se especifica el tipo de sensación que el vino nos proporciona (varietal o no) se producen sensaciones de apreciación de especias, esencias, florales, frutales, tostados, químicas, animales y vegetales.

Para hacer una calificación mas precisa de los aromas, se puede utilizar la “Rueda de aromas”.

Otra forma clásica de agrupación de los aromas es atendiendo a si se trata de Aromas Primarios, Secundarios y Terciarios.

A través de los aromas primarios podemos saber la variedad de uva utilizada. En los aromas secundarios se pueden sentir los aromas que muestran el proceso de fermentación y a través del buqué los aromas adquiridos en el envejecimiento.

Los aromas de los vinos de una intensidad aromática elevada serán percibidos casi sin la necesidad de llevar la copa a la nariz, a una cierta distancia. Por contra los de una intensidad baja serán hasta difíciles de percibir incluso con la nariz dentro de la copa.

Los aromas del vino que pueden ser:

El vino lleva en su composición más de 600 sustancias, muchas de ellas de gran volatilidad. Algunas de estas sustancias son responsables de conferir gratos aromas al vino.

- Flores: en vinos blancos, olores de flores blancas y amarillas del campo y de esencias primaverales (acacia, azahar, madreselva, saúco, retama...) y en tintos, flores oscuras como rosas, peonía, violeta.
- Fruta resca o madura: manzana, plátano, cítricos, piña y albaricoque en blancos; frambuesa, fresa grosella, cassis, arándanos, moras, granadas, cereza, melocotón, ciruela,... en tintos.
- Vegetales verdes o secos: helecho, hierbabuena, tabaco (rubio o habano), heno, té, hoja de grosellero, hojarasca; muy
- originales. Cuando no son agradable hablamos de notas herbáceas.
- Aromas alimentarios: inesperados pero muy integrados; fermento, cerveza, sidra, lácteos, mantequilla, miel;

- Aromas de confitería: el afrutado frecuentemente aparece impregnado y reforzado por notas de vainilla, de anís, de regaliz;
- Aromas balsámicos: notas frescas de menta, eucalipto, cedro, sándalo, resinas (pino, romero);
- Aromas de torrefacción: muy agradables; evocan pan tostado, café, cacao, creosota;
- Aromas de especias: jengibre, albahaca, laurel, pimienta, canela, clavo, nuez moscada, romero y tomillo; aportan notas muy apreciadas;
- Vegetal húmico: firman la nobleza de los grandes tintos. Trufa, sotobosque, tierra mojada;
- Frutos secos: aparecen con la edad; avellanas, almendras y nueces en blancos; higo seco en tintos;
- Aromas animales: muy sorprendentes, se presentan en vinos evolucionados, con largas estancias en barrica; ámbar en ciertos vinos blancos; en tintos, almizcle, matices de cuero crudo o de Rusia y olores de caza (liebre, zorro, faisán, perdiz).
- Aromas minerales: como sílex o piedra de fusil y pizarroso (ciertos chablis o sancerres)

Examen gustativo y sensaciones táctiles de vino

En una cata de vinos hay unas características que van a determinar su calidad, cuando hablamos de examen gustativo, hablamos de las sensaciones que el vino nos hace sentir, como la intensidad de sus sabores, si este es ácido o no, su frescura, vivacidad. El vino también será determinante en cuanto a su dulzura, si es dulce, seco o licoroso, Si nos transmite algún sabor salado, si tiene un amargo persistente y si su persistencia es fugaz, corta, media o prolongada. La persistencia gustativa varía entre 5 segundos para vinos normales hasta más de 20 segundos para vinos excepcionales.

Las sensaciones que el vino nos proporciona al entrar en contacto con el paladar, produce las sensaciones táctiles, así el vino es astringente cuando hay mucha presencia de taninos, pero podemos profundizar más todavía si su astringencia es rugosa, áspera, tánica y hasta ausente.

La presencia de gas carbónico acentuada, es también un factor, pudiendo determinarse el vino y considerándolo de aguja, gasificado, o sin gas en el caso que no lo tenga.

A pesar que las etiquetas determinan la graduación alcohólica del vino, su presencia puede ser más enfatizada. Hay vinos donde la presencia del alcohol se hace mucho más evidente y acentuada, personalizando así su identidad. La última de las características táctiles es en cuanto a su temperatura, lo que en vino pasa si es templado, caliente o frío.

Los gustos elementales, por orden y zona de percepción son los siguientes:

- Dulce: Punta de la lengua.
- Salado: Punta e inicio de los bordes de la lengua.
- Ácido: Bandas de la lengua.
- Amargo: Al final de la lengua.

Otras sensaciones que percibiremos en boca son sensaciones táctiles y pseudo-táctiles, y sus responsables son:

- Calor: Alcohol.
- Astringencia: **Taninos** (que coagulan la mucina, **proteína** de la saliva).
- Picor: Anhídrido carbónico.
- Frescura: Acidez.
- Untuosidad: Azúcares residuales.

Sabores

- Aterciopelado o suave y ligero.
- Cálido o con elevado **grado alcohólico**.
- Áspero o rudo y fuerte.
- Con cuerpo o consistente.
- Flexible o bien equilibrado y débil acidez.
- Licoroso o dulce y almibarado.
- Estructurado o rico en **taninos**.
- Equilibrado o armónico.
- Generoso o con alto **grado alcohólico**.
- Vivo o muy ácido.
- Seco o sin rastro de azúcar.
- Nervioso o ácido sin llegar a ser agresivo.
- Ligero o pobre en **alcohol** y sin cuerpo.
- Vigoroso o estructurado y rico en **alcohol**.
- Redondo o armonioso y aterciopelado.
- Meloso o aterciopelado y con azúcares residuales.
- Goloso o flexible y ligero.

Vocabulario

- Acidez: verde, ácido, duro, mordaz - nervioso, vivo, fresco, pleno - hueco, endeble, blando.
- Alcohol: Ligero, medio, cálido, ardiente.
- Aspereza: Ligero, astringente, áspero.
- Azúcar: Seco, abocado, semi-seco, semi-dulce, dulce.
- Carbónico: Picante, aguja, espumoso.
- Dulzor/Suavidad: dulzón, pastoso - untuoso, pesado - delicado, suave - flojo, blando.
- Equilibrio o/y Armonía: delgado, ligero, suelto, suave, elegante, aterciopelado, sedoso, delicado, armonioso, maduro, con cuerpo, bien constituido, robusto, carnos, etc.
- Extracto De cuerpo: Ligero, de cuerpo medio, de gran cuerpo.
- Taninos: Maduros, secos, secantes, verdes, acerbo, duro, áspero, tánico - vigoroso, corpulento, fluido - informe, vacío.

Percepción retronasal

Cuando al tomar un sorbo de vino en la boca y al mojar toda la lengua y paladar se produce un calentamiento del vino que inunda el aire de la boca de aromas del vino. Si al tragar el vino ese aire se expulsa por la nariz se pueden percibir algunas características aromáticas de la misma naturaleza que las recibidas por vía nasal directa o incluso algún matiz nuevo.

- Vino unidimensional sin variación: sería el caso de un vino que por ejemplo solo huele a fruta, tanto antes como después de agitar la copa como después de evaluar en vía retronasal.

- Vino complejo sin variación: como en el ejemplo que hemos puesto anteriormente sería el caso de un vino que huele simultáneamente a fruta y madera tanto en vía nasal directa como retronasal.
- Vino complejo con variación: este es el caso y nuevamente simplificando, de que un vino huela a frutas en vía nasal directa y en vía retronasal estas notas estén presentes y además aparezcan las notas de madera.

Postgusto

Una vez que hallamos escupido el vino evaluaremos cuanto tiempo dura su recuerdo gustativo, es decir la intensidad del postgusto y catalogaremos el vino como de un postgusto largo, medio o corto.

Acto seguido tendremos que evaluar cual es la nota gustativa dominante y que curiosamente el orden de persistencia es al revés que el orden de percepción, es decir: Amargo, Ácido, Salado y por ultimo Dulce

Finalmente hemos de hacer una comparación con el recuerdo aromático en vía retro-nasal, evaluar cual de ambas sensaciones es más duradera. Generalmente cuando nos encontramos ante un vino de calidad y en su plenitud ambas sensaciones son largas, o de intensidad alta, y con un final simultáneo.

.