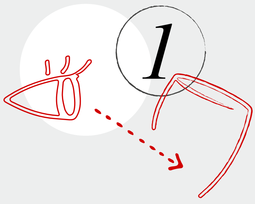
CÓMO CATAR UN VINO EN SEIS PASOS

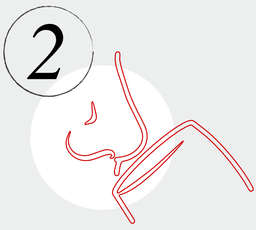
By Toni Gerez,
sumiller de Castell Peralada Restaurant



VER

Inclina la copa sobre un fondo blanco. Busca los colores.

La transparencia significa juventud y la opacidad es sinónimo de madera, envejecimiento.



OLER

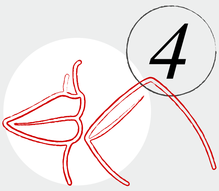
Introduce la nariz por completo en la copa e inhala profundamente.

"Un vino siempre huele a fruta", dice Gerez. Búscala. ¿Verde o madura? ¿Compotada? ¿Cítricos? ¿Frutos del bosque? Y a otras cosas, probablemente. Puede que en tu vino haya bollería, mantequilla, pan tostado, vainilla... ¿Los encuentras?



JUGAR

Remueve la copa para que el vino se oxigene y vuelve a oler. Percibirás matices con mayor intensidad y encontrarás algunos nuevos.



PROBAR

Bebe un pequeño sorbo y remuévelo por el paladar. En la lengua encontrarás la acidez.

Respira por la nariz mientras tienes el vino en boca y descubre el retrogusto (gustos mezclados con aromas).



SACAR CONCLUSIONES

¿Es un vino largo o corto?
¿Con crianza o joven?
¿Estructurado o ligero?
¿Tiene un buen nivel de acidez?
¿Es equilibrado?



EMOCIONARSE (O NO)

Sin duda, el punto más importante. ¿Nos cuenta cosas este vino? ¿Despierta sensaciones y emociones? Si la respuesta es sí, enhorabuena: estás ante un gran vino.

CASTELL PERALADA
RESTAURANT

DES(APRENDER)

No hay cata que valga sin aprender algunas cosas y poner en cuestión otras. Algunos ejemplos (aunque hay miles):

No, los blancos no son para el pescado y los tintos para la carne. Ya no.

El queso, de hecho, se puede llevar de perlas con un vino blanco estructurado.

Los vinos de Jerez son vinos gastronómicos, fantásticos. ¡Dales una oportunidad!

España es tierra de grandes rosados. ¡Disfrútalos!

El vino no se colecciona: no debes guardarlo durante demasiado tiempo: ¡es para beberlo!

Hay vida más allá de Ribera del Duero, Rioja, Rueda y Rias Baixas... ¡y qué vida! España tiene D.O. excelentes, desde Vinos de la Mancha hasta Conca de Barberà. Y muchas más.

Catar un vino no es una ciencia sesuda e indescifrable: solo hay que abrir la mente (y el paladar) y disfrutar.