
VINOTECA · BERAZATEGUI · DESDE 2008

Guía del *Catador*

Breve dossier para aprender a saborear un vino. En pocos pasos y con cinco minutos podrás disfrutar y conocer todo lo que un vino encierra en su intimidad.

CEPA*tinta*

DONDE CADA BOTELLA CUENTA UNA HISTORIA

Introducción

El vino es la bebida más antigua de la que se tenga conocimiento. Y las razones de su éxito, el lograr mantenerse durante siglos como sinónimo del buen vivir, se deben sin dudas, a que el vino es una bebida totalmente natural y sana, y que, en su justa medida, favorece ciertas funciones del organismo humano.

El vino no es una bebida como cualquier otra, ya que por su naturaleza orgánica se encuentra permanentemente en evolución. Por ello, no es lo mismo tomar un vino de cuatro años de cosecha, que de dos años de cosecha, por más que se trate del mismo producto. La diferencia de sabor va a estar dada por la evolución del vino en el tiempo.

Distintos pasos de la degustación

El gusto del vino y la mayor o menor satisfacción que este le depara al consumidor, como todas las cosas, son totalmente subjetivos. Por ello, el ritual que comienza quitándole el corcho a una botella de vino y continúa con su degustación, es un acto individual.

Si bien existen reglas claras que se deben seguir para degustar un vino, al ser el acto de degustar igual al de "gustar", la manera de "gustarlo" es propia de cada uno, de acuerdo a lo que se estime más placentero. Lo invitamos a iniciarse en la degustación paso a paso del vino y, si Ud. ya es un conocedor, a repetir esta técnica que tanto tiene de rito para los que saben disfrutar de las cosas buenas de la vida.

TEMPERATURA DE CONSUMO

El vino blanco debe beberse entre 6 y 8°C (nunca menos de 5°C). Para los tintos, de 15 a 18°C se considera correcto. En el particular caso del "Beaujolais", a 8/10°C.

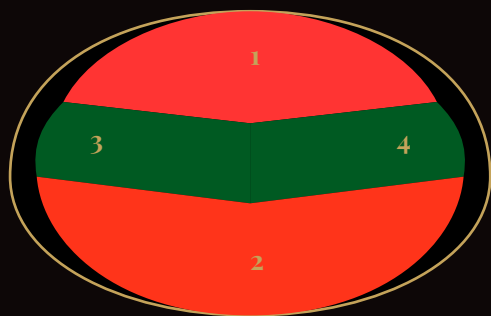
ORDEN DE DEGUSTACIÓN

En una degustación o comida, iniciar con los vinos blancos (los dulces para el final). Luego seguir con los tintos en criterio creciente: de los jóvenes a los más añejos.

Degustando un vino

Describir el gusto de un vino es algo sumamente complejo, tanto como describir el gusto del tomate, o del café. Sólo la constante prueba de vinos, y el almacenamiento de sus distintos matices en nuestra memoria, permitirán conocerlos.

Existen cuatro sabores a reconocer a través de la lengua: dulce, ácido, salado y amargo. Cada uno de ellos tiene una ubicación específica en ella.



1. Amar-go
2. Dulce
3. Áci-do
4. Sal-a-do

Para apreciar un vino, éste debe servirse en una copa que no sea de color, preferentemente lisa y de cristal delgado.

LOS PASOS A SEGUIR

1. Vierta el vino en la copa hasta la mitad y observe su color y apariencia. Examine la brillantez y transparencia del vino primero desde arriba de la copa, luego al trasluz o contra un fondo claro, con la copa ligeramente inclinada. Por ejemplo, un rojo vivo en un tinto da la idea de un buen grado de evolución; los muy nuevos tienden a matices violetas, los muy evolucionados viran a amarillentos como las hojas secas.

Continuación de los pasos

2. Imprima a la copa un movimiento giratorio y observe la formación de estrías: su grosor y número indican aproximadamente la graduación alcohólica del vino. Si las estrías son gruesas y separadas, su tenor alcohólico es mayor que cuando son finas y delgadas.
3. Acerque la copa, tratando de percibir su aroma. A fin de lograr el mejor oxigenamiento del líquido, tape con la mano la copa y agítela de manera circular. Luego, vuelva a percibir el "bouquet" del vino.
4. Beba un pequeño sorbo, manteniendo el vino en la boca hasta que se entibie. Pase la bebida por el paladar, tratando de descubrir la acidez, dulzura o amargor. Aspire entonces aire que burbujee a través del vino y expela el aire por la nariz sin abrir la boca.
5. Evalúe la armonía general del proceso de degustación. Esta prueba permitirá apreciar el aroma, la sanidad y la madurez del vino. El conjunto constituye lo que se llama "Análisis Organoléptico". En los jóvenes, el número de papilas gustativas activas es mayor que en las personas de edad, pero en éstas últimas su sensibilidad y experiencia es considerablemente mayor. El paladar se forma con el correr del tiempo.

Almacenamiento

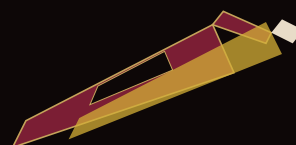
El vino debe guardarse en lugar seco y aireado, donde no esté expuesto a diferencias de temperatura importantes. Es condición esencial que el líquido esté permanentemente en contacto con el corcho. Esto se hace para evitar que el corcho se seque y se contraiga, permitiendo el ingreso de oxígeno a la botella, con el consecuente efecto negativo sobre el producto.

Posición correcta de la botella



1. Horizontal

(siempre que el líquido moje el corcho)



2. Hacia abajo

Otro factor que afecta a una botella de vino es la exposición a los rayos de luz, naturales o artificiales. En este sentido, hay que tener especial cuidado con la guarda del vino en las heladeras durante un tiempo prolongado, ya que el mecanismo de iluminación que se acciona al abrir la puerta expone a la botella a ese rayo de luz, y perjudica el producto.

Traslado del vino

Existe lo que se conoce como "agotamiento" del vino, que se produce por su continuo movimiento (por ejemplo, en el baúl del auto luego de un viaje relativamente prolongado). En este caso es conveniente dejarlo reposar 48 horas previo a su consumo.

Tipos de vino

Los vinos finos pueden ser:

VINOS VARIETALES

Aquellos elaborados con un solo tipo de uva. Se acepta que tengan hasta un 20% de otra uva en su composición total.

VINOS GENÉRICOS

Aquellos elaborados con más de un tipo de uva, donde ninguna variedad llega a conformar el 80% del producto final.

Existe una discusión interminable acerca de cuál vino es mejor: hay muy buenos varietales y muy buenos genéricos. La calidad depende del trabajo del producto, las cepas utilizadas, la elaboración y el añejamiento empleado.