

Vinos con sentido: descifrando las maravillas de la cata

Si alguna vez has levantado una copa de vino y te has preguntado qué hay en ella más allá del sabor, este artículo es para ti. Porque la [cata de un vino](#) no es solo probarlo; es una verdadera experiencia sensorial que involucra mucho más que el gusto. De hecho, tus ojos y tu nariz juegan un papel fundamental en la evaluación de un vino. ¡Así que prepárate para descubrir los secretos que se esconden en cada copa!.

El primer impacto: el examen visual



Todo comienza con una mirada. Aunque no lo creas, al observar el [vino](#) podemos aprender mucho sobre su historia. El color, por ejemplo, no es solo para impresionar; nos habla de la edad

del vino, de su cuerpo y hasta de cómo se ha criado.

Cuando miras un vino, observa sus reflejos: un vino joven, como un blanco recién embotellado, tendrá tonos verdes o amarillos brillantes, mientras que un vino más maduro tomará matices dorados o ambarinos. Los tintos jóvenes muestran tonos violáceos, y a medida que envejecen, se van transformando en rojos más profundos o incluso en reflejos teja.

Además, fíjate en la limpidez. Un buen vino debe ser limpio y brillante, sin partículas flotando que puedan interferir en su sabor. Pero ojo, que la presencia de sedimentos en vinos más viejos no es mala, ¡todo lo contrario! es señal de que el vino ha envejecido naturalmente y sin manipulaciones.

Olfato: lo que no se ve, pero se siente



Ahora viene lo bueno. El olfato es tu pasaporte a un mundo de aromas que varían desde frutas frescas hasta notas de madera o

cuero, dependiendo del vino. Pero lo interesante es que hay dos formas de olerlo: primero, cuando lo hueles en la copa, y luego cuando el vino se encuentra en tu boca, a través de la respiración.

Cuando hueles un vino en reposo, notarás los aromas más básicos, pero, si lo agitas un poco, notarás que esos aromas se intensifican. A veces, basta con oler la copa vacía para descubrir nuevas notas, pues el vino ha dejado una pequeña 'huella' en ella.

Ahora, aquí está el truco: los aromas no solo vienen del vino, sino también de la interacción de los compuestos con el aire. Un vino joven, por ejemplo, puede tener una explosión de notas afrutadas, mientras que un vino envejecido podría ofrecerte un bouquet más complejo, con aromas a frutos secos, cuero, incluso a 'humedad' o 'madera envejecida'.

El placer de saborear



Y finalmente, llegamos al gusto. Imagina el vino bailando sobre tu lengua, liberando una mezcla de sensaciones. ¿Es suave o tiene una acidez vibrante? ¿te deja una sensación de sequedad en la boca? Cuando el vino entra en contacto con tus papilas gustativas, empieza una verdadera fiesta de sensaciones.

La textura es algo muy importante que puedes sentir con cada trago: ¿es untuoso o ligero? Algunos vinos parecen abrazar tu boca, dejando una sensación de suavidad, mientras que otros pueden ser más secos o incluso algo ásperos, debido a los taninos, esos compuestos naturales presentes en los vinos tintos.

Pero no solo eso, el vino también puede tener sensaciones térmicas: ¿sientes un ligero calor en la boca? Eso es el alcohol haciendo su trabajo. Y si el vino tiene una buena dosis de acidez, lo notarás en un frescor que despierta tu paladar, como si tu lengua recibiera un abrazo refrescante.

Las lágrimas del vino: un secreto revelado

¿Alguna vez has visto cómo se forman pequeñas gotas en las paredes de la copa, justo después de agitar el vino? Este fenómeno, conocido como las **‘lágrimas’** o **‘piernas’** del vino, no es solo un espectáculo visual. Nos habla de la viscosidad del vino, que depende de su contenido en alcohol y glicerol. Cuanto más densa sea la lágrima, más cuerpo tiene el vino. ¿Sabías que los vinos con más azúcar y alcohol tienden a dejar lágrimas más pronunciadas?.

La importancia de la astringencia

Cuando **catas un vino tinto**, quizás notes una sensación de sequedad o de tirantez en la boca. Esto se llama astringencia y es el resultado de los taninos, que se encuentran

principalmente en las pieles de las uvas. Si alguna vez has probado una uva con piel gruesa o una nuez sin pelar, has experimentado la astringencia de los taninos.

No te preocupes, esta sensación es totalmente natural y hasta bienvenida en muchos casos, especialmente en vinos más jóvenes, donde la astringencia puede darles estructura. Sin embargo, si es excesiva, puede hacer que el vino se sienta 'duro' o incluso 'rudo', algo que se puede suavizar con el tiempo, gracias a su envejecimiento.

Un vocabulario para los sentidos





Al aprender a catar, descubrirás un sinfín de vocabulario que te ayudará a describir lo que estás experimentando. Algunos términos olfativos comunes son: afrutado, floral, especiado, y

otros como elegante, armónico o complejo, que te ayudan a expresar la sensación que te deja el vino en nariz y boca. Y en el apartado gustativo, tal vez escuches palabras como redondo, cálido, o cortante, dependiendo de las sensaciones de suavidad, acidez o amargor.

Un vino en tres actos: el viaje sensorial

La **cata de vino** no es solo un momento de disfrutar de una bebida; es una experiencia que apela a todos nuestros sentidos. Desde el color que nos cuenta la historia del vino, hasta los aromas que nos invitan a descubrir su personalidad y las sensaciones gustativas que nos dan pistas sobre su complejidad. Cada copa es un viaje. Un viaje que, si lo sigues con los cinco sentidos, puede llevarte a entender y disfrutar aún más la maravillosa riqueza de cada vino.

Así que la próxima vez que te sientes a disfrutar de una copa, recuerda: no es solo el sabor lo que importa, pon atención a cada detalle, y verás cómo cada vino te cuenta una historia. ¿Te atreves a descifrarla?.