

El gusto del vino

Émile Peynaud y Jacques Blouin

El gran libro de la degustación

7645



Ediciones Mundi-Prensa

Madrid • Barcelona • México

2000



Grupo Mundi-Prensa

• **Mundi-Prensa Libros, s. a.**
Castelló, 37 - 28001 Madrid
Tel. 914 36 37 00 - Fax 915 75 39 98
E-mail: libreria@mundiprensa.es
• Internet: www.mundiprensa.com

• **Mundi-Prensa Barcelona**
• **Editorial Aedos, s. a.**
Consell de Cent, 391 - 08009 Barcelona
Tel. 934 88 34 92 - Fax 934 87 76 59
E-mail: barcelona@mundiprensa.es

• **Mundi-Prensa México, s. a. de C. V.**
Río Pánuco, 141 - Col. Cuauhtémoc
06500 México, D. F.
Tel. (+52)-5-533 56 58 - Fax (+52)-5-514 67 99
E-mail: 101545.2361@compuserve.com

Traductores 1.^a edición
María Isabel Mijares y García-Pelayo
Enólogo. Secretario General de la Unión Internacional de Enólogos
Gonzalo Sol de Liaño
Escritor especializado en temas gastronómicos
Revisión de la 2.^a edición
María Isabel Mijares y García-Pelayo

La edición original de esta obra ha sido publicada en francés con el título

LE GOÛT DU VIN. Le grand livre de la dégustation
3ème édition
por Editions Dunod (Paris).

Ilustración de cubierta:

© M. Guillard-Scope

Solapas 1 y 2:

© M. Guillard-Scope

Contracubierta (de arriba a abajo)

© J.-L. Barde-Scope, M. Guillard-Scope,

J.-L. Barde-Scope, M. Guillard-Scope.

© Dunod, París 1996, edición francesa

© Ediciones Mundi-Prensa, 1999, edición española

Depósito legal: M. 99.903-1999

ISBN: 84-7114-817-X

No se permite la reproducción total o parcial de este libro ni el almacenamiento en un sistema informático, ni la transmisión de cualquier forma o cualquier medio, electrónico, mecánico, fotocopia, registro u otros medios, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

IMPRESO EN ESPAÑA - PRINTED IN SPAIN

Imprime: Artes Gráficas Cuesta, S. A. Seséña, 13. 28024 Madrid

Prólogo a la primera edición

PARA EL AFICIONADO AL VINO

USTED ES EL ESLABÓN más importante de la cadena. Es usted,preciado bebedor, quien paga el vino, y quien enriquece a la población vinícola. Usted ayuda alegremente a metabolizar nuestra producción. Bien sea un bebedor habitual, incondicional, uno de los que hacen subir las estadísticas a cien litros de consumo por habitante y año, bien sea un consumidor ocasional o, incluso lo preferiría, un aficionado informado, encontrará en este libro no pocos pensamientos dirigidos a usted.

Si procede de un país de tradición vitícola, es usted heredero directo de la civilización del vino; eso le impone algunos deberes. Pero puede pertenecer también a un país recién colonizado por la viña. En ambos casos es a la vez representativo y responsable de la calidad de sus vinos. Usted es quien, en cierto sentido, «hace» su calidad. Si hay malos vinos es porque hay malos bebedores. «El gusto es semejante a la rudeza del entendimiento». Usted bebe el vino que se merece. Decida elegir mejor, acepte

pagar más caro un vino porque es realmente superior, y rápidamente los vinos mejorarán. El consumidor es quien debe desalentar a los productores de malos vinos.

Si usted es francés tal vez es un campeón cuantitativo, dentro de la gran tradición del récord según Rabelais, pero estadísticamente no es un bebedor de calidad, un experto. Piense que el 60 por 100 de nuestros mejores vinos se exportan.

Tienen categoría internacional y usted es un bebedor local. Todo el mundo lo dice en el oficio del vino: a usted le falta más educación vinícola que dinero.

Si usted es uno de los que, más allá de nuestras fronteras, bebe vinos franceses y alaba su supremacía: me descubro ante usted. Debemos nuestra fama a sus antecedentes; renueve su bodega y léguela a sus hijos. Tenga la seguridad de que nuestros grandes vinos se han hecho pensando en usted. Este libro enseñará al afi-

cionado —al menos así lo espero— a conocer mejor el vino y a apreciarlo mejor. Saber catar es la base de saber beber. La cata enseña el dominio y el buen uso de nuestros sentidos. Los buenos vinos incitan a la sobriedad, y el alcoholismo es la sanción al mal beber. Beba menos, pero sea exigente en su elección. Cada vez que compra un vino malo perjudica a la causa del vino.

Me gustaría que este libro le enseñara también a hablar del vino. Beber vino no es un placer solitario, sino comunicativo; si es bueno, dígalos a su manera. Hay pocos placeres que vuelvan tan elocuente como el que se comparte con la copa en la mano. Ya verá cómo en esta escuela en seguida se hace uno erudito.

P PARA EL PRODUCTOR DE VINO

DE TODAS LAS ESPECIALIDADES del oficio del vino a usted le corresponde la mejor parte (no he dicho la más grande). Ya sea usted labrador, viñador, viticultor, elaborador, criador, vendedor, el vino le pertenece, se le parece; es su creador. Es el fruto de su tierra, de su trabajo. Pero usted tiene una gran responsabilidad, por el valor de la imagen que da al vino. Puede hacer de él una de las golosinas más civilizadas y atractivas, o bien un brebaje vulgar y decepcionante.

La viña y el vino exigen mucho al hombre. Su actividad es múltiple y su competencia debe extenderse a numerosos sectores. La viticultura es de carácter agrícola. Está sometida a las variaciones meteorológicas; la cantidad y la calidad de la cosecha no se conocen de antemano, y todavía menos la riqueza que aportará. Hubiera dicho que la vinificación, actividad de transformación de un producto agrícola, tiene un carácter industrial... si este término no tuviera, en nuestro medio, un sentido peyorativo, mientras que la conservación del vino sigue siendo más artesana, lo que no quiere decir empírica. Ha seguido el avance de los conocimientos enológicos y su tra-

bajo es cada año más riguroso. Además, el sentido comercial no es la menos necesaria de las aptitudes requeridas. En la medida de sus posibilidades, también debe tener cualidades de administrador, de jefe de empresa, de financiero. Usted ejerce un oficio completo.

Para usted, la cata debe ser un medio de control permanente de la calidad. Sea cual fuere la clase de vino, debe aprender a catar bien. Por otra parte, siempre es necesario perfeccionarse. En este terreno le será muy difícil progresar si no prueba más que su vino. Aproveche todas las ocasiones para salir de su bodega, de su Denominación, de su región, de su país. Con frecuencia se es más modesto tras estas confrontaciones.

Este libro le dará un método de trabajo; le dará ideas y tal vez le haga sentir amor hacia su vino. El que sabe catar, hace necesariamente un vino mejor. Lo hace a su gusto. «El que se estima hombre de bien, tiene buen vino», dijo Olivier de Serres. En efecto, el buen vino se merece. ¿Cuántos vinos mediocres desaparecerían de los mercados si los productores que los elaboran supieran catar!

PARA EL COMERCIANTE DE VINOS

DESDE HACE UN SIGLO O DOS usted forma parte del negocio tradicional o, más exactamente, es usted la tercera o cuarta generación de una familia de comerciantes. Gracias a usted la fama de nuestros vinos se ha extendido por todo el mundo. Lo ha dado a conocer y ha hecho proclamar sus nombres, aunque a veces estas denominaciones que tanto le deben se han vuelto contra usted.

Los tiempos han cambiado. Se ha olvidado que no es el producto el que crea los circuitos comerciales y que los viñedos sólo han podido desarrollarse a medida que ustedes conquistaban los mercados. La adaptación de las viejas firmas comerciales es a menudo complicada ya que el peso de la tradición es difícil de sobrellevar en los negocios familiares.

Usted ha formado generaciones de servidores del vino. Personalmente, me ha enseñado a catar; es porque posee desde su origen, desde antes incluso que la propia producción, la ortodoxia de los tipos. Este libro le enseñará a usted poco, pero tal vez le recuerde todo lo que la técnica moderna ha añadido en este terreno a la rica herencia de los antiguos.

Pero tal vez sea usted más bien de aquellos que han adoptado métodos comerciales más modernos.

Busca un período más breve de crianza y una rotación más rápida de las existencias. Ha estudiado economía de mercado y ha renovado los circuitos de distribución. O tal vez es usted el corredor, intermediario entre el productor y el comercio y su consejero; o bien el agente, el representante, el detallista, el dueño de una tienda de comestibles o el responsable de la sección de bebidas de unos grandes almacenes, el restaurador, el sumiller, es decir, uno de los últimos que está en contacto con el cliente y su cartera.

Sea cual fuere su lugar en esta cadena de suministro, no olvide que el vino vendido lo beberá quien lo ha pagado; luego sería prudente y honrado por su parte saber catarlo de antemano. Este libro le ayudará. Consolidará sus ideas y enriquecerá su vocabulario. De este modo se convertirá usted en el garante de la calidad y sólo venderá los vinos que le gustaría beber, que es una de las formas más seguras y agradables de hacer negocio.

PARA EL ENÓLOGO

LE HABLA UN VETERANO. He practicado la investigación enológica para explicar el sabor del vino y para saber hacerlo mejor. Siempre he pensado que el vino no debe simplemente beberse, tra-

garse, sino saborearse, catarse. A algunos de ustedes les enseñaron enología, pero muy poco de cata. Los programas de enseñanza para obtener el diploma de enólogo de 1955 parecen

estar hechos por abstemios. ¿Acaso no sabían que se debe catar para vinificar, para conservar, para clarificar, para estabilizar, para analizar? Cuántos de ellos aprendieron la bioquímica de las fermentaciones —y tal vez la han olvidado—, pero no aprendieron a catar. Obtuvieron su primer empleo en el mundo, para ellos desconocido, de la cata profesional. Su aproximación, su empirismo pudieron desconcertarles. Estaban más o menos capacitados, tuvieron más o menos éxito. Pero desde entonces, la enseñanza de la cata ha mejorado mucho.

El Instituto de Enología de Burdeos otorga incluso, desde 1975, un Diploma Universitario de Aptitud para la Cata: Enología y cata están unidas. Al haber enseñado las dos, no sé si he contribuido más a hacer de la cata una introducción a la enología o a hacer de la enología una introducción a la cata. Esto es cosa de enólogos.

Son ellos quienes poseen el conocimiento del vino. La cata es su dominio, su especialidad.

Los enólogos son quienes deben fomentar grupos de catadores en los sindicatos vitícolas, en los consejos interprofesionales, en las administraciones, en las casas comerciales.

Este libro se ha escrito en varios tonos, en varios registros diferentes. Habla el enólogo en lenguaje académico, pero las frases se traducen a un lenguaje sencillo para los iniciados. Este libro se beneficia enormemente de los conocimientos que aporta la enología, y aprovecha también la aportación de las experiencias prácticas de los hombres del vino, con la copa en la mano.

Creedme; la degustación pertenece a los enólogos. Es entre los enólogos entre los que deben surgir las próximas generaciones de grandes catadores.

ÉMILE PEYNAUD

Prólogo a la tercera edición francesa

EN NOVIEMBRE DE 1960 un joven ingeniero agrónomo descubría las reglas y el rito de la cata de vinos, gracias a las famosas «clases de cata de los lunes», impartidas en la Estación Enológica de Bordeaux. En ellas, Émile Peynaud era el responsable desde hacía ya una decena de años y organizaba la primera enseñanza sobre este tema.

El conocimiento de las bases de la enología moderna, a la vez práctico y teórico (química, microbiología, tecnología), unido a la práctica meditada de la cata, ha marcado a generaciones de viticultores, de bodegueros, de enólogos e incluso de «aficionados instruidos». Esta enseñanza continua, asociando con un lenguaje claro y convincente las bases científicas establecidas con rigor y la pasión por el vino, constituye aún la base de todo acercamiento global al mismo.

En la primavera de 1966, en Clos de Vougeot, en el corazón de la Borgoña, centenares de especialistas (entre ellos mi vecino de mesa, Georges Marteau, antiguo maestro de Montpellier)

descubrían la extraña presentación hecha con una copa en la mano por un dúo compuesto por Jules Chauvet y Luis Orizet.

Su asombrosa charlatanería improvisada sobre los recuerdos olfativos de vinos de «pinot» y de «chardonnay» y el lenguaje con que los describían (por ejemplo, las referencias a los efluvios comparados de cuero de Rusia y cuero de Marruecos), la osadía de las imágenes evocadas sacadas de la pintura o de la música, dejaron estupefactos a parte de los asistentes que no eran burguiñones. De todo ello, sin embargo, quedaría algo.

Más tarde, haciéndolo más racional y despojándolo de lo que podía considerarse excesivo, este estilo burguiñón de analizar los olores y su duración, vino a completar la degustación bordelesa estructural, menos imaginativa.

Los distintos burdeos y borgoñas, sin duda los vinos más diferentes, eran dos caminos diferentes para llegar a una misma técnica; finalmente,

el placer del vino se desprende del análisis detallado de sus características globales.

En diciembre de 1980, los telespectadores de la emisión *Apostrophes* de Bernard Pivot, descubrían *El Gusto del Vino*, un libro sabio y a la vez hecho para el gran público, tan documentado como ilustrado. Este gran libro de la degustación nos ha ayudado a comprender mejor y, por tanto, a apreciar mejor. Da la palabra justa y evita la jerga esotérica. Fue el libro de una generación de profesionales y amantes de la buena mesa y ahora ha llegado el momento de actualizarlo. Han aparecido nuevos viñedos, que provienen de otros clones, a menudo de otros vidueños (variedades) y cultivados en otros suelos. Se han sucedido nuevas añadas. Los cuadros profesionales ya no son los mismos. Los gustos de cada uno han evolucionado en función de la moda y del marketing.

En la primavera de 1995, cuando Émile Peynaud ofreció a su antiguo alumno que colaborara en una nueva edición de *El Gusto del Vino*, no podía faltar la aparición de todos estos recuerdos que se mezclaban con tres decenios de práctica continua de la degustación y de formación de catadores. La experiencia anual en todos los viñedos de Burdeos ha supuesto un buen refuerzo para la formación inicial adaptándola a las evoluciones del contexto técnico, económico y sociológico. Gracias a la Escuela de Burdeos de Jean Ribéreau-Gayon y Émile Peynaud, continuada por Pascal Ribéreau-Gayon, Pierre Sudraud y muchos otros, las prácticas bordelesas sirven de modelo a los vinos del mundo entero, desde las orillas del río Gironde a las extremidades del hemisferio Sur.

Esta reedición de *El Gusto del Vino* no es ni una reedición literal ni un cambio completo de la teoría y la práctica. En una veintena de años los cono-

cimientos y los usos han cambiado, pero los mecanismos de nuestros sentidos, éstos no han cambiado. El placer por las buenas cosas sigue siendo siempre una cuestión de educación personal.

Esta reedición tiene por objeto actualizar lo que es nuevo y confirmar lo que es constante.

Una buena degustación es siempre y, ante todo, una suma de verdaderas percepciones. Degustar será siempre ver, oler, saborear e identificar nuestras impresiones según los recuerdos acumulados. De ese modo, cada uno cata con su erudición, con lo que conoce de la geografía vinícola y de los datos históricos. El vino «fruto de la tierra y del trabajo del hombre» se remonta a los sumerios. El historiador Jean Bottéro en su *Épopée de Gilgamesh* nos enseña que hace cuatro mil años estos pueblos bebían el vino como el agua del río.

El vino está hecho a imagen de los pueblos que lo hacen. Nuestro siglo será el del conocimiento de las ciencias y de la idealización hedonista *par le texte*. Sin saber emplear las palabras para describir e inventar las sensaciones, nuestros órganos sólo serían órganos analfabetos.

Todo enófilo sabe que el placer crece con el conocimiento y que no hay verdaderas satisfacciones distintas a las sensoriales, aparte están las intelectuales que son, afortunadamente, complementarias.

Antes de hojear este libro inspirémonos en el pensamiento de Pierre Poupon: «La palabra gusto no define sólo uno de los cinco sentidos, designa también la aptitud para apreciar las cosas hermosas y saber gozar con ellas. El gusto, así definido, se convierte en uno de los sentidos de la inteligencia».

JACQUES BLOUIN

Índice

PRÓLOGO A LA PRIMERA EDICIÓN	IX
PRÓLOGO A LA TERCERA EDICIÓN FRANCESA	XIII

1 USO Y CIENCIA DE LA CATA

Algunas definiciones de cata	
Función y usos de la cata	
La cata y su ciencia tutelar, la enología	
Cata y catadores	
Algunos autores	

2 MECANISMOS Y MENSAJES DE LOS SENTIDOS

Los mecanismos neurofisiológicos de la cata	13
Medida de los caracteres organolépticos y sentidos utilizados	16
La educación de los sentidos y la agudeza de las sensaciones	20
La atención y la función de la memoria	21
Análisis de los sentidos y reconocimiento global	24

3 LA VISTA Y EL EXAMEN VISUAL

1 El ojo, órgano de la visión	27
3 Cómo la vista condiciona al catador	29
4 El aspecto físico del vino	32
6 Limpieza y transparencia	35
9 Términos empleados para hablar de color	38
Blancos, rosados y tintos	40

4 EL OLFATO Y LOS OLORES

Los mensajes olfativos y la fisiología del olfato	45
Clasificación de los olores	49
Sustancias olorosas o aromáticas	50
Medidas olfativas	52
Aromas y «bouquets»	54
Los aromas primarios, aromas del viduoño	56
Los aromas secundarios o aromas de fermentación	60
La génesis de los «bouquets»	63

5 EL GUSTO Y LOS SABORES

Anatomía elemental relacionada con el acto de beber	67
Papilas linguales y glándulas salivares	69
Sobre los sabores elementales	72
Métodos para la determinación de la agudeza gustativa	76
Sustancias sápidas del vino	78
Astringencias y otras sensaciones	82
Persistencia gustativa y aromática	85

6 DIFICULTADES DE LA CATA Y ERRORES DE LOS SENTIDOS

La cata, un arte difícil	89
Algunos escollos de la cata	91
El catador, sumamente influenciable	94
Multiplicidad de los tipos de vino y su jerarquía	96
Intento de clasificación universal de Pierre Coste	98

7 TÉCNICAS DE CATA

Manera de oler el vino	101
El vino en la boca	104
La copa, herramienta del catador	106
El catavinos, símbolo del catador	110
Salas de cata y sus condiciones ambientales	112
El catador debe estar siempre en forma	115
Recordar de algunas reglas para la preparación de las muestras y de la cata	117

Influencia de la temperatura en nuestros sentidos	119
Temperaturas adecuadas para catar bien	122

8 INTERPRETACIÓN DE LOS TEST GUSTATIVOS

Los temas gustativos	125
La cata a ciegas	128
Dos vinos, en dos, tres o cuatro copas	130
Cata de clasificación	133
Cómo prepara los ensamblajes el catador	135
La cata, trabajo de equipo	138
Las fichas de cata	141
Formas de puntuar los vinos	145
Interpretación estadística de la cata en grupo	148
Valor del peritaje gustativo	150

9 EQUILIBRIO DE LOS OLORES Y LOS SABORES

Relación entre la composición de los vinos y sus caracteres gustativos	153
Interferencias y equilibrio de los sabores	156
Equilibrios de sabores en los vinos blancos	160
Equilibrios de sabores en los vinos tintos	163
Aromas y «bouquets», resultado del equilibrio de los olores	166

10 CARACTERES DE LOS VINOS Y VOCABULARIO GUSTATIVO

El catador frente a la impotencia de las palabras	171
---	-----

Lenguajes de los catadores	173
Nacimiento de un vocabulario	175
Vocabulario para la estructura	178
Vocabulario de la vinosidad o la fuerza alcohólica	181
Vocabulario para lo dulce y lo azucarado	184
Vocabulario para las acideces y sus efectos secundarios	187
Vocabulario para el amargo y la astringencia	190
Vocabulario para una plasticidad gustativa	192
La influencia gustativa del gas carbónico	194
Vocabulario para las cualidades olfativas	197
Intento de descripción de los olores	199
El análisis olfativo y sus excesos	202
Defectos olfativos de oxidación y de reducción	203
Olores accidentales y recuerdos de un experto	206
Diversas formas de expresar los comentarios gustativos	208
Comentarios sobre vinos de algunas añadas	210

11 LA FORMACIÓN DE LOS CATADORES

La enseñanza de la cata	213
Algunos ejercicios de cata teórica	215
Algunos ejercicios de cata analítica	217
Aprendizaje de la cata, por Émile Peynaud	219

Las grandes ceremonias de la cata	222
Cata de alcoholes	225

12 LA CALIDAD Y LAS CUALIDADES DE LOS VINOS

Cómo definir la calidad	229
La calidad de vino pertenece al ámbito de la enología	232
Sobre el significado del «cru»	235
Acerca de las añadas	237
El vino, reflejo de nuestra civilización	240
Las virtudes hilarantes del vino	242
El porvenir del vino	244

13 SABER BEBER

La sed	247
El servicio de los vinos: el descorche de la botella	249
Cuándo se debe decantar	252
Cómo se debe decantar	256
El arte de poner los vinos a la buena temperatura	258
Maridaje de vinos y comidas	260
El buen uso del vino	263

BIBLIOGRAFÍA	267
--------------	-----



Uso y ciencia de la cata

ALGUNAS DEFINICIONES DE CATA

ES NECESARIO DAR DEFINICIONES, pues conviene que cada término sea debido y perfectamente circunscrito; incluso contando con el apoyo de un diccionario técnico, hacen falta definiciones básicas, pues el arte del vino, aunque arte antiguo, se ha enriquecido con nuevos conocimientos. La cata se asienta en la ciencia más amplia de la interpretación y medida de las sensaciones. Queríamos utilizar la terminología propia del análisis sensorial, pero la cata es otra cosa y su vocabulario tiene la edad de los vinos de calidad. Muy regionalizada en sus comienzos, está ahora en plena evolución. Antes, cuando se contrastaban los puntos de vista de diferentes catadores, éstos eran múltiples y a veces contradictorios; ahora ya se están armonizando poco a poco a través de las comisiones de coordinación. Las de-

finiciones se están oficializando. Ha nacido la ortodoxia.

Un historiador afirma que en 1312 Felipe el Hermoso organizó y agrupó, en una sociedad parisina que existe todavía, a los «Courtiers-Gourmets-Piqueurs de Vins», antecesores de nuestros catadores. Pero el «catador» no aparece hasta 1793 como «aquel cuyo oficio es probar los vinos»; en los textos oficiales hasta 1813 no se encuentra el verbo «catar». Gournet fue sinónimo de catador, pero, evidentemente, su origen es anterior.

La definición que da el diccionario Larousse es muy restrictiva: Catar es «apreciar, mediante el sentido del gusto, el sabor y las cualidades de un alimento sólido o líquido». Las otras acepciones no se tienen en cuenta. La Asociación Francesa de Normalización se ocupó de este tema: la cata es una «operación que consiste en experimentar, analizar y apreciar los caracteres organolépticos y, más concretamente, los caracteres olfato-gustativos de un producto». El Consejo Internacional de la Lengua Francesa recoge esa frase y completa la definición: «Puede ser más o menos

analítica y detallada, es decir, puede tender a descomponer sus caracteres en elementos simples, a relacionar tal gusto con tal sustancia o conjunto de sustancias de referencia (cata analítica), y puede, por el contrario, ser más o menos global, es decir, tender a explicar el placer o el desagrado experimentados (cata hedonista).

Los enólogos prefieren, para su uso, una definición más precisa, más completa, que marque bien las cuatro fases del acto de catar: la observación por medio de los sentidos, la descripción de las percepciones, la comparación con relación a normas determinadas, y el juicio razonado: «Catar es probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, es someterlo a nuestros sentidos; en particular al del gusto y al del olfato; es tratar de conocerlo buscando sus diferentes defectos y sus diferentes cualidades, con el fin de expresarlos; es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar, clasificar» (Jean Ribèreau-Cayon).

Por costumbre, «catar» se hace sinónimo de «probar»; «cata», sinónimo de «prueba». A veces, en lugar de la palabra «prueba», considerada demasiado inexpresiva, se emplean perífrasis no exentas de pedantería, algunas de las cuales son además incorrectas: análisis sensorial, evaluación sensorial; examen sensorial, metrología sensorial; examen organoléptico o fisiológico, medida o análisis de las propiedades organolépticas, análisis cualitativo de las sensaciones organolépticas, métodos de apreciación de las características organolépticas, etc. Nosotros, para ser sencillos y claros, a la cata la llamaremos simplemente cata. El empleo de un vocabulario sofisticado es a menudo el primer obstáculo para la divulgación de los conocimientos.

En el análisis sensorial, se llama *examinador* o *sujeto* a la persona que participa en una prueba sensorial; *juez* es un examinador que tiene ya algunos años de experiencia; *jurado* es un grupo

de examinadores. Apenas utilizaré esos términos, y hablaré simplemente de catadores o incluso, como hace Puisais, de degustadores.

Por otro lado, para los puristas, cata y análisis sensorial no son exactamente sinónimos. La cata de vinos es un caso particular de otra prueba más general, que es el análisis sensorial, definida como «conjunto de métodos y técnicas que permiten percibir, identificar y apreciar mediante los órganos de los sentidos cierto número de propiedades llamadas organolépticas, de los alimentos y de los objetos. (Depledge, Instituto Nacional del Consumo). El catador, en suma, hace análisis sensorial sin saberlo.

Los textos nos muestran que la cata es a la vez ciencia y arte difíciles, que su vocabulario se hace fácilmente esotérico y que el catador de vinos es un profesional. Al aficionado interesado en el conocimiento gustativo, a quien estas definiciones podrían desanimar, basta con decirle que la cata forma parte del saber beber y que, en este sentido, otra de las definiciones posibles sería: «El espacio de tiempo más o menos largo entre el momento que tomamos la copa en la mano y aquel en el que, una vez bebido el vino, su sabor se esparce por la boca.» La duración varía según el bebedor y, sin él saberlo, la extensión de ese momento y el volumen del trago pueden mostrar su grado de interés por el vino, su refinamiento y su grado de civilización. Muéstrame cómo bebes y te diré quién eres. Terrible aforismo para muchos.

Lo que separa el mero acto de consumo, que es un acto instintivo, de la cata, que es un acto voluntario y consciente, es que en la segunda se sigue un método y se ordenan las impresiones.

La cata es la codificación de una actividad sensorial exquisita. Para ser apreciado, el vino requiere atención, incluso recogimiento, y saber analizar aumenta el placer de catar diez veces

más. ¡Cuántas sensaciones se han perdido por ignorancia, por falta de interés y por torpezal.

Se han dado muchas otras definiciones. Las hay sumamente literarias. En el azar de la lectura he hallado ésta, que ensancha el campo de las funciones gustativas: «La cata lleva a cabo la más estrecha cohesión entre el hombre y el medio, entre el hombre y las cosas —las cosas de su vida—; constituye una relación ecológica privilegiada.» O incluso esta otra: «La cata es la intimidad del vino.»

La cata es un arte de medida, de sentido común. Acto ficticio de beber o lento preámbulo de la ingestión, la cata enseña el buen uso de los sentidos, la introspección, el dominio de las sensaciones y, finalmente, incita a la sobriedad. Poupon amplía la definición de cata a la dimensión de una disciplina. Catar es un arte de vivir y todo se cata desde el momento mismo en que se acerca a nuestros sentidos: la obra de arte, la visión del mundo, el momento presente, el hecho de existir las cosas, los seres, las artes, el amor, la vida. Vista de esta otra manera, la cata es un modo de aprender y de comprender el mundo exterior; es un estado de ánimo de constante disponibilidad frente a nuestras sensaciones.

Hay una gran diferencia entre beber y catar. —Los buenos vinos, los grandes vinos, no son de esas bebidas que se tragan simplemente; hay que saborearlos; no se beben a grandes tragos como se hace con una bebida refrescante, buscando únicamente la sensación táctil del líquido que refresca agradablemente la garganta. Lo que nos aficiona al vino no es tampoco únicamente la suave causticidad que acompaña a la ingesta de una bebida alcohólica.

El gesto de beber vino y su significado no son, en efecto, los de un bebedor instintivo. La técnica de beber es diferente; se aprende; el placer

no se sitúa en el mismo nivel. Además, en el término opuesto de los sabores monótonos que hallamos en las bebidas refrescantes fabricadas, el vino presenta una gama infinita de aromas y de sabores naturales para quien quiera interpretarlos. Es variado, múltiple; nunca es exactamente el mismo porque cambia el momento, porque es diferente el bocado del manjar que le precede, y porque quizá también lo es el estado de ánimo de quien lo bebe.

Obra de mucho trabajo, de ciencia y paciencia, el buen vino, el gran vino, merece la aplicada atención de aquel que lo quiere conocer con el fin de que llegue hasta él el mensaje de quienes lo han elaborado pensando en proporcionar placer a otros hombres. La cata sirve para descifrar este mensaje, para descifrar las sensaciones gustativas. Para beber, el placer físico es suficiente; para catar, hacen falta también inteligencia y preparación.

F UNCIÓN Y USOS DE LA CATA

EN LA TÉCNICA VINÍCOLA y en el comercio de los vinos, la cata es esencial para apreciar la calidad. Tradicionalmente ha sido siempre así y, actualmente, con la obligación de efectuar controles de calidad en los vinos con Denominación de Origen, es más verdad que nunca. En las empresas modernas donde comienzan a desarrollarse los «paneles» (jurados) de control de calidad, éstos ejercen principalmente una misión gustativa. Aunque existan otros aspectos cualitativos, la apreciación de la calidad de un vino depende sobre todo de la satisfacción gustativa que proporciona, como veremos más tarde.

En efecto, el vino debe ser considerado como un complemento agradable de nuestra alimenta-

ción; es fundamentalmente un condimento, una golosina líquida, más que una bebida refrescante o dotada de virtudes nutritivas. Si el vino refresca (cosa que no es del todo cierta), si aporta a cualquier régimen alimenticio una contribución nutritiva y calórica nada desdeñable, se trata, por así decirlo, de valores o utilidades añadidos.

Por otra parte, los vinos tienen una gama y una jerarquía de cualidades que realmente no existe en ningún producto de transformación agrícola. Esta diversidad hace que la cata del vino sea la más útil, la más difícil y la que más matices presenta.

En el fondo, ¿para qué sirve la cata? Se trata sencillamente de la base fundamental en los oficios del vino; es el eslabón que une entre sí a cada una de las diversas actividades profesionales que van desde el cultivo de la vid hasta su servicio en la mesa.

En cada etapa la cata es un medio indispensable de conocimiento y control, un sistema simple y rápido de detección.

El viticultor, el bodeguero y el elaborador no tienen otro método más expeditivo y eficaz para vigilar la vinificación, proceder a las mezclas, enjuiciar su producción y vigilar la conservación. El análisis químico les es de gran ayuda, pero nada puede sustituir a esa fotografía instantánea que proporciona la nariz y la boca. El análisis químico es lento y parcial, mientras que la cata es rápida y global. Es un acto completo, fisiológico y cerebral que se puede realizar en cualquier circunstancia.

La cata del «corredor», intermediario comercial entre el productor y el comerciante, es la de un experto, un consejero, un presentador, la de un juez. Con la cata, él autentifica el producto y lo garantiza. Los corredores conocen mejor que nadie los vinos de determinada región y entre ellos se encuentran los mejores catadores.

El negociante cata en las compras, en la preparación de los vinos base, en las diferentes eta-

pas de la crianza y en el embotellado, hasta el momento de iniciar la comercialización. Nunca firma la botella con su nombre ni pone su etiqueta hasta que realiza la última cata. Sería inconcebible que los enólogos, los técnicos que se ocupan de los cuidados, la presentación y la estabilización del vino, no fueran al mismo tiempo expertos catadores. Tienen la ventaja, sobre los otros profesionales, de conocer mejor la intimidad del vino desde su elaboración hasta su embotellado; van más lejos en el análisis gustativo, son capaces de explicar y de reconocer la causa de un defecto, de retroceder al pasado de un vino y de prever su futuro. El restaurador, el sumiller, además de saber servir los vinos, deben de saber comprarlos y recomendarlos. ¿Cómo podrían hacerlo si nunca se hubieran entrenado en los ejercicios de la cata?

En fin, al final de la cadena, el verdadero aficionado es aquel que sabe catar el vino y hablar de él. Se aprecia mejor un vino del que se sabe reconocer su cualidad y decir por qué es bueno. Para que el consumidor sea capaz de establecer la diferencia entre dos vinos, para que sepa determinar bien su nivel cualitativo, debe de tener nociones de cata, por muy sucintas que sean. Educar al paladar del consumidor es una manera eficaz de mejorar la calidad de los vinos. La cata es un vehículo de conocimientos; conocer mejor el vino permite elaborarlo mejor, conservarlo y controlarlo adecuadamente y, finalmente, apreciarlo mejor.

LA CATA Y SU CIENCIA TUTELAR, LA ENOLOGÍA

HA PASADO MUCHO TIEMPO hasta llegar a admitir que la cata, medio de conocimiento del vino, es

una rama de la enología; es algo así como la ciencia introductora. En efecto, una de las tareas de la enología es explicar el sabor de los vinos, y al mismo tiempo proporcionar los medios para su perfeccionamiento.

Nos gustaría comenzar la enseñanza de la enología con la cata, y que la primera herramienta del enólogo fuera la copa. Siendo la mejora de los vinos el objeto de la enología, esta prioridad supone que la cata sea precisamente su veredicto. No hay cata seria sin ciertos conocimientos sobre el vino. Efectivamente, ¿cómo poder apreciar y juzgar un producto si se conoce mal? Y el conocimiento del vino pertenece al dominio de la enología.

Aunque parezca menuda, este punto de vista tan evidente es nuevo. Muchos trabajos que tratan de enología, incluso entre los más recientes, omiten la cata o le dan poca importancia (Chancrin, 1928; Ventre, 1929; Ferré, 1958; Nègre y Francot, 1965; Brémont, 1965, etc.). Para algunos, es «parte integrante» del análisis de los vinos, cosa que no es exacta. El análisis complementa la cata, aclarándola, pero no es un fin en sí mismo como lo es ésta. La innovación vino de Jean Ribèreau-Gayon que le consagró un capítulo en su primer *Tratado de Enología* (1947). Es verdad que durante mucho tiempo estos conocimientos eran muy limitados. Los progresos de la enología, por otra parte, han permitido profundizar en los mecanismos de la técnica gustativa y definir sus reglas.

La cata es tratada también a menudo como un capítulo de la geografía vitícola, como una simple nomenclatura de las denominaciones y de los pagos. La parte técnica no va más allá del viduño o a veces de la naturaleza de los suelos. Esta cata comercial o reglamentaria alcanza mayor rigor, es más segura, cuando se apoya en nociones de enología. El sabor del vino está demasiado estrechamente unido a su composición

química, y por lo mismo a las uvas, a las técnicas de vinificación y a los procesos de conservación, para que la enología no sea de gran ayuda en este campo. Si la enseñanza de la enología debe empezar por la cata, la enseñanza de la cata debe incluir necesariamente lecciones sobre la constitución del vino y sobre su elaboración.

Se suele oponer la cata del consumidor, la del aficionado, a la del profesional. Los primeros buscan principalmente la satisfacción que produce la cata, y se rodean de las condiciones en las que se valoran mejor las cualidades del vino a las temperaturas óptimas, cuando tienen apatencia del vino, e incluso en el transcurso de una comida. El profesional, sin embargo, cata con un espíritu crítico; busca más que nada el defecto eventual, o así debiera hacerlo. Para que el consumidor tenga al final una total satisfacción, ha-

Profesor Jean Ribèreau-Gayon, el creador de la enología moderna.



ce falta, como se ve, que el vino, desde su origen, atraviere muchas barreras gustativas.

El profesional debe ser más severo de lo que jamás puede serlo el consumidor; intenta tanto comprender como explicar; lógicamente su experiencia le permite ir más lejos en su apreciación que al profano.

En la cata profesional se pueden distinguir diferentes formas. Un objetivo corriente de la cata es elevar una calidad comercial contestando a estas preguntas: ¿Tiene el vino las características y las cualidades de su D. O.? ¿Cuál es su valor? ¿Es mejor o peor que tal otro? En este caso se puede hablar de cata apreciativa.

La cata del enólogo es más técnica, más explicativa; pretende definir el sabor del vino por su composición; intenta descomponerlo en sabores simples a los que poder dar un nombre; trata de relacionar tal sabor con tal sustancia, de retroceder a las condiciones de vinificación y de conservación; procura adivinar su futuro, es decir, su envejecimiento. Esta cata va más lejos en sus conclusiones que la primera, es más analítica. Naturalmente, cuando uno cata un vino puede adoptar diferentes puntos de vista, pero cada cual cata con su capacidad, con su formación y con la idea que tiene de lo que es o no un buen vino; en último análisis, y tomando este término en su sentido más amplio, cada uno cata con su acervo enológico. No hay catador sin experiencia.

CATA Y CATADORES

PUESTO QUE EL VINO ESTÁ HECHO para ser consumido, apreciado y disfrutado, la cata es, lógicamente, el acto que permite dar el juicio más válido sobre su calidad. De hecho, es el único medio que poseemos para conocer realmente un vino. Cual-

quiera que sea su relación con respecto al vino, cada uno es capaz de catar, o de ser o de llegar a ser un catador a su gusto y a su manera. Hace falta muy poco para que el consumo habitual de vino se transforme en cata: un simple esfuerzo de atención, un estudio de las impresiones. Sin duda, lo más difícil, lo que no está al alcance de todos, es la descripción de las sensaciones y la expresión de un juicio pertinente.

En los países de tradición vinícola, la apreciación profesional de vinos se confía a catadores entrenados, con gran costumbre y larga experiencia. Se considera que la opinión de estos expertos tiene más valor que la de las catas organizadas con grupos de aficionados, incluso seleccionados, como se hace en otros lugares. Para ser útil, el catador tiene que dejar a un lado su gusto personal y ser capaz de justificar su elección.

La cata, se ha dicho, es a la vez un arte y una ciencia; así pues, se puede aprender y se puede enseñar. Es también un oficio, o forma parte de un oficio. Después de haber adquirido unas nociones básicas con la ayuda de lecciones y de ejercicios apropiados, su aprendizaje consiste en catar regularmente bajo la dirección de catadores cualificados, capaces de expresar lo que sienten. Así se memoriza una importante cantidad de impresiones. Se trata de una verdadera educación del gusto y del olfato. Hace falta un maestro iniciador, desde luego, pero, de todos modos, en este tipo de enseñanza, la comunicación entre profesor y alumno es siempre incompleta. La formación exige un esfuerzo personal, atento y perseverante. El catador, aprendiz o experto, a fin de cuentas, está siempre solo frente al vino y frente a sus propias sensaciones. No todo es comunicable, y una parte de los descubrimientos se deben hacer por cuenta propia.

Para llegar a ser un buen catador, parece evidente que es indispensable una nítida percep-

ción de gustos y olores, así como una técnica de trabajo adecuada. Pero la mejor cualidad para el aprendizaje sigue siendo el interés que uno quiera empeñar en él. Hace falta amar el vino para catarlo adecuadamente y, por otro lado, aprender a catarlo es aprender a amarlo. Trabajando, casi todo el mundo puede llegar a ser un buen catador. Basta con unos años de práctica asidua. La mayoría de las personas disponen de suficiente sensibilidad olfativa y gustativa; de todos modos, lo que más se necesita es la oportunidad de catar a menudo gran número de vinos diferentes para luego poder diferenciarlos y memorizarlos. Los sentidos del gusto y del olfato son de las cosas mejor repartidas.

A este respecto hemos encontrado un texto que me parece muy oportuno: «No hay ningún hombre o mujer que no pueda llegar a ser catador; al menos a la larga, con paciencia, aplicación, buena voluntad, gran conciencia, perfecta honradez y, sobre todo, con una larga experiencia...; pues es evidente que no se puede pretender reconocer más que aquello que ya se conoce. No quiere esto decir que no haya individuos privilegiados, dotados desde su nacimiento con facultades para adquirir rápidamente esta experiencia cuando las circunstancias le son favorables; así como de sacar mejor partido a la misma gracias a una fiel memoria especializada.»

Efectivamente, hay individuos dotados de una gran sensibilidad sensorial, aunque esta ventaja raramente concierne a todos los sabores y, al mismo tiempo, a todos los olores. Los mejores resultados provienen también siempre de una sensibilidad adquirida y, en consecuencia, de una mejor capacidad para identificar una sensación.

Pocas personas padecen anosmias o agusias graves (ausencia de sensaciones gustativas y olfativas) por razones fisiológicas. Si no perciben algunos olores, frecuentemente es porque quizá

no los saben localizar; pasa lo mismo con los sabores. Sin embargo, las diferencias de sensibilidad para un sabor o un olor pueden ser francamente grandes entre una persona y otra. En los umbrales de percepción de las personas son corrientes diferencias de sensibilidad de uno a cinco. Una sensibilidad reducida no impide necesariamente la capacidad de catar; sólo ocurre que los equilibrios gustativos u olorosos se sitúan en otro nivel, en otras proporciones. Si en un muestreo medio de individuos hay un 30 por 100 de personas poco sensibles al gusto amargo, por ejemplo, se podría decir que con respecto a la percepción del amargor de un vino representan a un tercio de la población. Su opinión, desde luego, tiene un valor, pero esta deficiencia no permitirá comprender la reacción gustativa de la mayoría. Evidentemente, es preferible que el catador sobrepase la sensibilidad media de la mayoría.

En la sensibilidad gustativa es difícil distinguir entre lo que es innato (caracteres genéticos) y lo que es adquirido. El catador experto quizá está más capacitado simplemente porque siempre ha sentido curiosidad por las sensaciones y ha ido afinando su capacidad de percepción.

Lo paradójico de la cata es que tiende a ser un método objetivo empleando medios subjetivos relacionados con los elementos en liza. El vino es el objeto, el catador es el sujeto. En la cata, los sentidos se utilizan como instrumentos de medida; se pueden establecer reglas para su buen funcionamiento, para mejorar su precisión y para evitar las causas de errores, pero el catador no es solamente un ejecutor, un operador, es también un intérprete, un juez; tiene el poder de representar, de inventar la imagen del vino que cata, y en esa interpretación no puede ser sustituido por un instrumento. Su parcialidad forma parte de su personalidad.



Jacques Blouin. Un buen catador debe tener una franca percepción sensorial, una sólida experiencia y, ante todo, el gusto por el vino.

El catador debe ser frío y preciso en su análisis gustativo, severo en sus veredictos y caluroso en su juicio. Debe tomar partido, pero no tiene que dejar de lado su placer. Su calidad de crítico no le debe impedir entusiasmarse ni dejarse conmovir. Debe ser capaz de asombrarse, de admirarse, que es lo contrario al hastío.

Los catadores profesionales y aquellos que escriben sobre la cata pertenecen por su formación a «escuelas» diferentes, si es que esto se puede decir, pues la mayoría de ellos no ha seguido enseñanza alguna: ellos mismos se han formado al azar de las circunstancias y de sus encuentros con el vino. Por otra parte, la creación de escuelas de cata o de centros de iniciación es muy reciente. Para la mayoría de los catadores, ya sean comerciantes o productores, su competencia tiene lugar en el ámbito tradicional de una región vinícola; su cata es global y a veces confusa. El vino es muy frecuentemente

un ser misterioso y sutil con caracteres fluctuantes, difíciles de percibir y, además, ya en la copa, capaces de cambiar en sólo unos instantes. Existen, sin embargo, excelentes catadores autodidactas que gracias a su espíritu inventivo y a su sagacidad han afinado eficazmente sus métodos; al conocer muy bien alguno de los diferentes sectores profesionales del vino, han sabido adquirir competencia y autoridad.

En el polo opuesto se encuentran los catadores sumamente rígidos para quienes los órganos sensoriales funcionan como registros y consideran que la cata es casi como una rama de las matemáticas. Las preguntas son simples y precisas, pero limitadas a pocos caracteres; las respuestas deben ser tajantes; hay que puntear una casilla u otra; quieren llevar la calidad del vino a una escueta nota. Los documentos son sometidos luego a una interpretación estadística y es el cálculo lo que decide si la diferencia hallada, efectivamente experimentada, tiene valor o no lo tiene, y si es o no «significativa».

Entre estas dos formas de cata, la empírica y la estadística, hay lugar para una cata más completa, más analítica y descriptiva; más lógica y explicativa, capaz de medir y de juzgar. Describe los caracteres organolépticos de los vinos con la ayuda de un vocabulario preciso y abundante, pero también sabe expresarlos mediante escuetas notas. En los casos necesarios, sabe utilizar con sentido común los cálculos estadísticos. Es más racional y más rigurosa que la cata descrita, es menos abstracta, más realista y menos despersonalizada que la cata matemática, y tiene un espíritu más enológico. Es la que a nosotros nos gustaría enseñar en este libro. Es la cata con más hermosa definición: «El encuentro de lo humano y el vino».

Este método moderno es el resultado de la interpretación de las dos corrientes de cata. Es una síntesis entre la escuela de Beaujolais y de

Borgoña, que hizo avanzar mucho el análisis y la descripción olfativos, y la escuela bordelesa, al principio más atenta al equilibrio de los sabores y a las nociones de volumen en boca. La primera, que tuvo que juzgar los vinos varietales, de un solo viduño, vinos de aromas sencillos, daba más importancia a la olfacción y a la persistencia aromática. La segunda, que se aplicó a vinos de varios viduños y caracterizados por la calidad de sus taninos, daba más importancia a la estructura del soporte. La interpretación es personal, pero estas observaciones reflejan mi propia evolución. Constató igualmente que los catadores borgoñeses no limitan ya sus comentarios a las evocaciones olfativas, como antes, y ahora hablan gustosamente también de los vinos en boca.

ALGUNOS AUTORES

SE HA ESCRITO MUCHO sobre el saber catar. La copa y la palabra no son suficientes para hacer progresar la cata. Los antiguos tratados de vinificación eran discretos sobre este tema, como si el arte de catar cayera por su propio peso. A principios de este siglo (1906), Cloquet y Vincens, cada uno por su lado, dedican un opúsculo a la cata, pero es a partir de los años 50 cuando se empieza a establecer y divulgar las nociones de fondo.

Los catadores, primero, debían encontrar en los libros de J. Le Magnen (1949, 1951) los conocimientos anatómicos y fisiológicos, y los conceptos de estimulación de los sentidos, base de la percepción gustativa; se puede decir que estas obras fueron el punto de partida de una cata más metódica. Por la misma época, a Amerine y a sus colaboradores debemos ensayos de codificación de los test, el perfeccionamiento de su rigor y la apli-

cación de cálculos estadísticos para la apreciación de la calidad. Chauvet (1950, 1951, 1956) ha tratado las sensaciones olfativas en un fecundo intento de llevar más lejos el análisis de los olores. Hubo también otros interesantes trabajos de puesta a punto: Klenk (1950), Got (1955, 1958), Ribéreau-Gayon y Peynaud (1961).

Desde entonces se han publicado muchos trabajos que tratan de la cata como ciencia y como técnica. Su importancia muestra los progresos alcanzados en un campo donde la subjetividad de la sensación y del vocabulario hace que las investigaciones sean difíciles y muy lentos los progresos.

El «Centro Nacional de Coordinación de Estudios e Investigaciones sobre Nutrición y Alimentación» ha editado el informe de las Jornadas Científicas de noviembre de 1964, consagradas a los «Métodos subjetivos y objetivos de apreciación de los caracteres organolépticos de los productos alimenticios». La primera parte de estas comunicaciones trata de los problemas generales de los test gustativos y desarrolla las enseñanzas fundamentales indispensables para los catadores. Los capítulos que tratan de las bases racionales del análisis de las cualidades organolépticas (Le Magnen) y sobre la metodología de los test gustativos (Depledge) pueden ser considerados como base y fundamento de la ciencia y el arte de la cata. A esta documentación hace falta añadir un vocabulario técnico de los caracteres organolépticos de los productos alimentarios en general; el vocabulario relativo a los vinos tiene alrededor de 140 términos. Realmente, se trata de un primer acercamiento.

La obra *Principles of sensory evaluation of food* (Principios de evaluación sensorial de los alimentos), de Amerine, Pangborn y Roessler (1965), se presenta como una serie de monografías muy documentadas que tratan de los mecanismos de los sentidos y sobre los factores que condicionan el juicio de los test; en él se desa-

rrollan también los procedimientos estadísticos de aprovechamiento de los resultados. Aquí consultaremos particularmente los capítulos que tratan detalladamente del gusto y la olfacción.

El *Précis d'initiation à la dégustation* (Compendio de iniciación a la cata), de Puisais, Chabannon, Guiller y Lacoste (1969), pone al alcance de los catadores profesionales un estudio conciso de las bases teóricas de su actividad y hace accesibles algunas ponencias técnicas y científicas recientes. Este compendio ofrece elementos simples de la fisiología sensorial, analiza los diversos estímulos y aclara las principales relaciones entre las propiedades organolépticas y los caracteres analíticos. También trata de la técnica gustativa, la organización de sesiones de cata y la puntuación de los vinos.

L'essai sur la dégustation des vins (Ensayo sobre la cata de vinos), de Vedel, Charle, Charnay y Tourmeau (1972), se presenta como una suma de los conocimientos actuales en sus diferentes capítulos: las sensaciones, el producto; el análisis sensorial, los catadores y el vocabulario. Obra colectiva, señala muy bien los avances en beneficio de una técnica común de cata. Es un hito importante, incluso si se tiene en cuenta que el trabajo es perfectible para tener un valor pedagógico pleno.

En otro orden de cosas, no se pueden omitir los ensayos de Pierre Poupon, que tan bien sabe expresar la ciencia gustativa en un lenguaje tan poético como filosófico. Leyendo *Pensées d'un dégustateur* (Pensamientos de un catador) (1957), *Plaisir de la dégustation* (Placeres de la cata) (1973), y *Nouvelles pensées d'un dégustateur* (Nuevos pensamientos de un catador) (1975), se tiene la imagen del catador virtuoso que se ve reflejado en un espejo interior. Pierre Poupon crea una ética del vino y una moral del saber beber.

En 1975, Michael Broadbent, primero en inglés y después en alemán, con su *Wine tasting, a practical handbook on tasting and tastings*, desde la óptica negociante y en la línea tradicional británica, la de descubridores de grandes vinos, redacta reglas del juego de la cata apreciativa. Su libro inicia los mejores años de la literatura gustativa: Max Leglise, con *Une initiation à la dégustation des grands vins*, nos da en 1976 un librito impregnado con sus conocimientos de experto y con su humanismo al servicio del vino; el mismo año, los americanos Amerine y Roessler publican *Wines, their sensory evaluation*, que es una guía objetiva escrita para el profesional y para el entendido, sobre el arte de juzgar el vino con todos los sentidos.

Desde 1980, fecha de la primera edición de este libro, la biblioteca del catador se ha enriquecido con numerosas obras. Se puede, si se quiere, clasificarla en cuatro categorías.

Primeramente, los libros que tratan del Análisis Sensorial en general, mirado como una metodología de evaluación de la calidad de todo lo que se come o se bebe. Son trabajos colectivos que tratan, sobre todo, de la codificación de métodos. En 1991, el AFNOR ha establecido un Compendio de Normas. Un año antes, algunas Asociaciones Científicas de Higiene Alimentaria y algunos laboratorios de Neurofisiología publicaron un Tratado de Análisis Sensorial. Cabe preguntarse: ¿estos trabajos son aplicables a la degustación profesional del vino? El problema es difícil: en 20 años el AFNOR sólo ha normalizado una copa de degustación, buena para oler el vino, pero poco funcional para beberlo. Los codificadores renuncian a hablar del vino: «El gusto del vino es relativo y arbitrario, ya que está sometido a una concepción cultural y a un aprendizaje seguido por individuos nacidos en esta cultura».

Los cuadernillos de 1992 publicados en el *Amateur de Bordeaux*, escritos por P. Mac-Leod y A. Faurion, vuelven a cuestionar teorías con las

que hemos vivido y que, como gran paradoja, hemos desarrollado y utilizado en nuestra enseñanza y que nos han permitido establecer los métodos actuales de vinificación y obtener vinos de calidad reconocidos universalmente. Manifestamos el máximo respeto hacia la investigación fundamental y sabemos que es difícil concordar la teoría y la práctica. Se ha dicho que el microbiólogo no es el más idóneo para dirigir la fermentación de un depósito. Se puede pensar también que el fisiólogo no es la mejor ayuda para decidir la composición de un «coupage» comercial. Cada uno debe hacer su trabajo.

Existe otra categoría de obras que se dirigen a un público muy amplio de profesionales y de aficionados. Libros que se leen, podríamos decir, con una copa en la mano. Existen los aprendices y, por lo tanto, son necesarios los abecedarios para aprender a leer el vino.

La *Guía de Iniciación a la Degustación*, de Jacques Blouin, es un manual resumido sobre los primeros pasos para descubrir los buenos vinos. Es fruto de 30 años de experiencia de un grupo de enólogos y de enófilos de Burdeos. No es casual que los libros de Schuster (1989) y de Spurrier y Dovaze (1984) se tradujeran al inglés. Los enólogos franceses dicen cómo se deben hacer los vinos, pero los «masters of wines» (ingleses) dicen cómo deben beberse. Son ellos los que tienen la última palabra. Citemos aún los dos manuales pedagógicos de C. Buffin, ampliamente ilustrado con esquemas que ligán percepciones, vocabulario, tecnología, origen: *Pratique de la dégustation* (1987) y *Votre talent de la dégustation* (1988).

Además citaremos algunas novedades que tratan del vocabulario y de formas de expresión. Son diccionarios técnicos o bien léxicos francés-inglés siempre útiles. Bajo el título prometedor *Les mots du vin et de l'ivresse* (Las voces del vino y

de la embriaguez), Martine Chatelain nos aporta en 1984 un diccionario que concilia rigor y humor, cultura humanística y amor al buen vino, así como técnica y vida social. Si se quiere saber lo que quiere decir *Hablar del vino* se puede también consultar *Les Dégustations du Grand Jury* de Jacques Luxey (1975-1985). El trabajo del autor se caracteriza por la calidad y la experiencia de los catadores, en las múltiples catas de vinos famosos realizadas; las inmejorables condiciones de trabajo, el muestreo y las calificaciones utilizando un sistema de notación corregido por el hecho de conocer las diferencias inevitables entre catadores (notas alta o bajas, agrupadas o muy dispersas, incluso erráticas). Las clasificaciones van acompañadas por amplios comentarios hechos en el momento. Esta serie interrumpida por la muerte del autor dan un amplio panorama de grandes vinos de los años 1975-1985.

El catador va de esta manera de un vino a otro, de un libro a otro, de progreso en progreso. Su conocimiento y saber se ensancha y profundiza. Desde hace ya tres décadas los avances de la ciencia gustativa se han basado en el desarrollo del conocimiento del mecanismo de las sensaciones, gracias a los trabajos de Le Magnen y a la implantación de un vocabulario gustativo más completo y más preciso bajo el impulso de André Vedel.

El arte del comentario perfecciona su estilo con los Chauvet, Coste, Goffard, Puisais, etc. Al mismo tiempo se prosigue lentamente la parte experimental: influencia de factores externos, umbrales de sensibilidad de sabores y de olores, interferencias. La práctica se ha desarrollado considerablemente: instalación de salas de cata en las regiones vitivinícolas, enseñanza de la cata, etc. Pero aún queda mucho por hacer, tanto en el plano experimental como en el marco de la formación de un equipo de catadores cualificados.



Mecanismos y mensajes de los sentidos

LOS MECANISMOS NEUROFISIOLÓGICOS DE LA CATA

Es evidente que se puede catar sin conocer los mecanismos neurofisiológicos o psicofisiológicos puestos en juego desde el momento en que acercamos la copa a la nariz y a los labios. En cada segundo y a lo largo del día, utilizamos nuestros sentidos y además nos vemos obligados a olvidar los procesos, de una complejidad inaudita y de una celeridad extraordinaria, que se desarrollan entre la toma de contacto y la reacción sensorial. La transmisión de una excitación de nuestros sentidos a través del sistema nervioso y el eco devuelto por el cerebro hacia la consciencia o los centros motores crean una red de continua información y de interpretaciones que son los signos de nuestra propia existencia y el sentimiento que de ella tenemos. Siento, luego existo.

La consciencia funciona gracias a la multitud de impresiones que la rodean. También es la forma de conocer el medio. Vivimos porque vemos, oímos, olemos, gustamos y tocamos. «El oído para los sonidos, los ojos para las cosas visibles, la nariz para los olores, la lengua para los sabores agradables o desagradables; el cuerpo para todo y para la distinción del frío y el calor, la boca para el lenguaje, que es la expresión del pensamiento y, por último, la entrada y salida de aire (inspiración y expiración): estas son todas las fuentes de nuestros conocimientos», decía Hipócrates. Chauchard nos recuerda el antiguo dicho latino: «Todo lo que se encuentra en nuestra inteligencia viene de los sentidos.»

El catador no ha esperado a saber el porqué y el cómo, para apreciar el sabor del vino. Pero cuando conoce un poco mejor el funcionamiento de los receptores del gusto y del olfato, el del sistema central de interpretación, y todos los factores internos y externos que influyen en los resultados, está mejor preparado para ponerse

en las condiciones adecuadas y evitar los errores de percepción, de sugestión y otros, pudiendo entonces arreglárselas para que la sensación sea pura y el mensaje íntegramente transferido.

El ojo y el oído son sentidos muy afinados, permanentemente alertados y activos. El gusto y el olfato son sentidos ocasionales, a menudo en reposo, a los que se interroga de forma intermitente. Es comprensible que nos preocupemos menos de probar y de oler que de ver y oír. El olfato y el gusto son sentidos de alerta: el primero está sujeto a nuestras funciones respiratorias; el segundo, a nuestras funciones digestivas. Debemos adaptarnos a ello. El catador intenta despistar a los sentidos simulando que está simplemente consumiendo, y entonces se pone al acecho.

La cata pone en juego una serie de estímulos sensoriales, que son los constituyentes sápidos y olorosos del vino. Cuando se encuentran en cantidad suficiente, ciertas moléculas o fracciones de moléculas tienen la propiedad de excitar las terminaciones sensibles de las células nervio-

sas de nuestros sentidos, de estimularlas. Actúan de la misma forma que un enchufe introducido en el tomacorrientes o como una llave de contacto; hacen que una corriente de excitación pase por las neuronas de los nervios sensitivos hasta el cerebro. Este reflejo es una *sensación*.

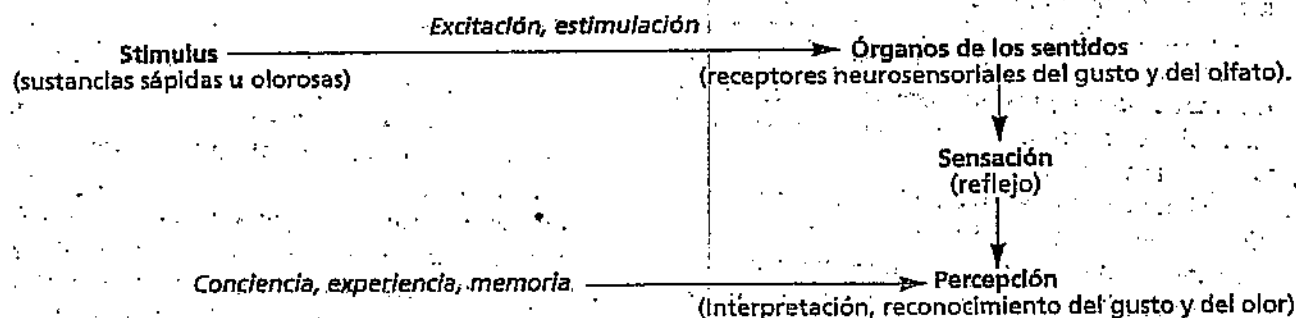
Cada molécula tiene su propio modelo y corresponde a un tipo de receptor sensorial, creando la sensación correspondiente. Se dice entonces que tiene un olor o un sabor. La síntesis de estas informaciones se realiza en la zona especializada del cerebro, en el centro olfativo y gustativo, que se va a esforzar en descifrarlos; los compara con las informaciones memorizadas en las experiencias del catador. Cuando hay un reconocimiento, la *percepción*, o sea, la interpretación, se hace real. La sensación es inconsciente; la percepción es la toma de conciencia. Una sensación desconocida, naturalmente, no se puede interpretar y pasa inadvertida, o si se la confunde con una sensación parecida, el cerebro reacciona por analogía.

Stimulus (plural, Stimuli): Agente físico o químico que provoca la estimulación, la excitación de los receptores específicos de los sentidos.

Sensación: Fenómeno subjetivo, reflejo, que resulta de la estimulación de los receptores sensoriales.

Neuronas: Células nerviosas cuyas terminaciones, repartidas por la piel y las mucosas, constituyen las zonas sensibles; transmiten las señales sensitivas al cerebro y a la médula espinal, y dirigen las órdenes recibidas hacia los músculos y los órganos afectados. Su forma, con prolongaciones a distancia, las fibras nerviosas, las hace idóneas para propagar a todo el organismo la excitación recibida.

Percepción: Toma de conciencia sensorial, interpretación de la sensación.

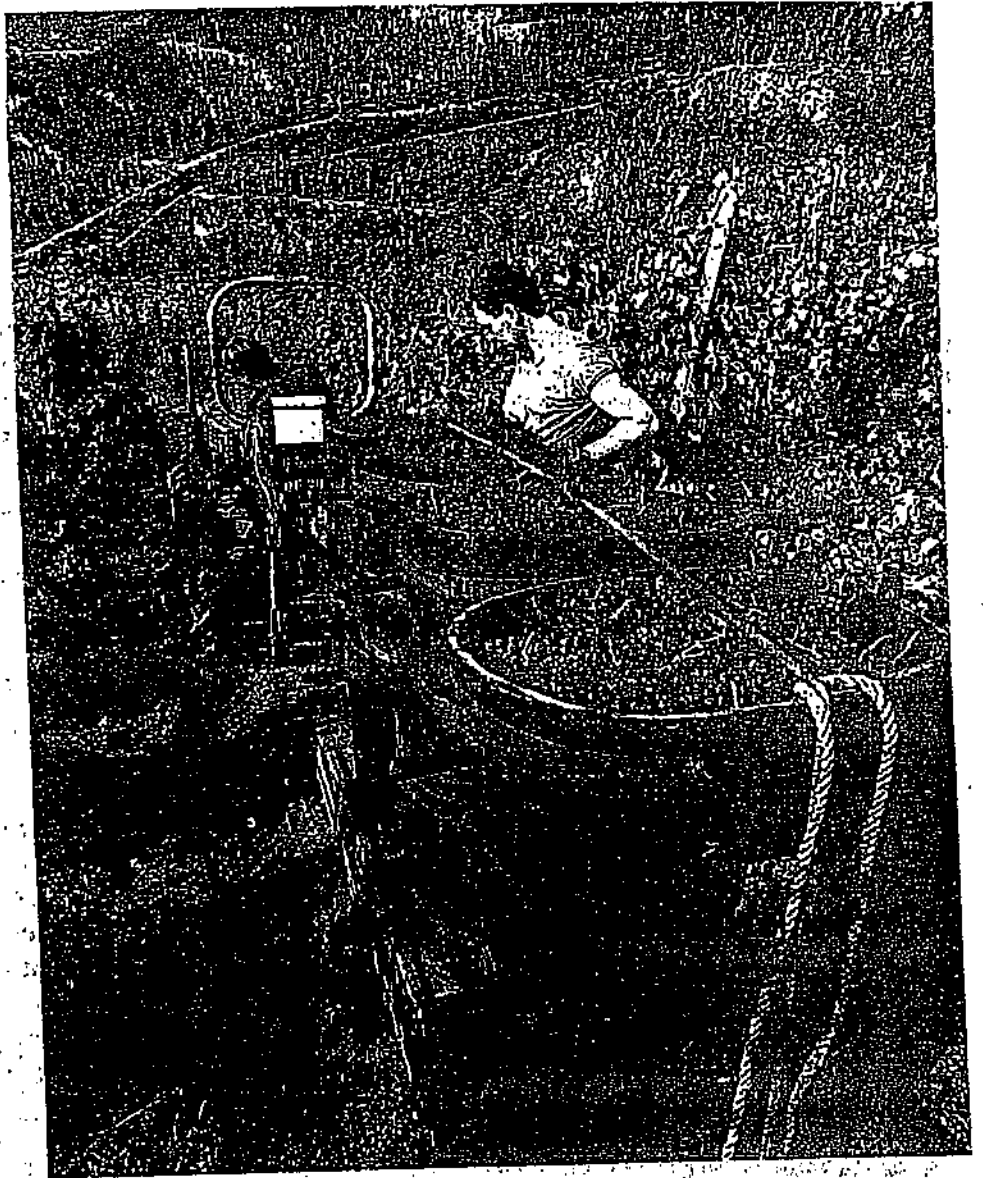


La terminología de estos procesos sensoriales exige algunas explicaciones. El cuadro de la página anterior contiene las definiciones y el esquema de los mecanismos de nuestros sentidos. La sensación olfativa o gustativa necesita para desencadenarse una cantidad suficiente de estímulos; la concentración debe ser aún mayor para permitir, la percepción, es decir, para reconocer el estímulo e identificar la sensación.

El *umbral de sensación*, de agudeza, de detección, corresponde al valor mínimo de estímulos que da lugar a la aparición de una sensación; corresponde a la cantidad mínima de producto (de azúcar, por ejemplo, para el sabor dulce) que provoca una sensación, pudiendo ésta, además, no ser percibida o identificada.

El *umbral de percepción*, de identificación o de reconocimiento corresponde a la cantidad mínima de producto reconocido e identificado. Por ejemplo, el 18 por 100 de las personas encuestadas son sensibles a medio gramo de azúcar (sacarosa) por litro, pero no pueden identificar el sabor dulce más que por encima de uno o dos gramos.

Se llama *umbral diferencial* a la cantidad de estímulo que es necesario añadir a una cantidad ya existente y perceptible para reconocer una diferencia. Por ejemplo, el sabor dulce producido por 20 gramos de azúcar por litro; se compara



Gracias al muestreo periódico hecho en el viñedo, el viticultor sigue la evolución de la maduración de la uva y puede fijar la fecha de la vendimia.

ra con soluciones que contienen 21, 22, 23... gramos, por tanto, con una concentración superior en un 5, 10, 15 por 100, y se anota a partir de qué momento el catador percibe la diferencia sensorial, su umbral.

La cata se basa en el postulado de una identidad de las reacciones fisiológicas de todas las personas ante las mismas sensaciones, lo que evidentemente no es del todo exacto. Los umbrales anteriormente definidos dependen de la agudeza olfativa o gustativa de las personas, que es extremadamente variable. La determinación de es-

tos umbrales es uno de los elementos para la selección de catadores. Son sorprendentes las reacciones comunes de un grupo de catadores que finalmente se ponen de acuerdo, no sólo sobre los umbrales, sino también sobre los equilibrios de los sabores o las analogías de los olores. Esto demuestra simplemente que los catadores entrenados, a *grosso modo*, huelen y catan de la misma manera, igual que la mayoría de las personas ven y oyen aproximadamente igual.

MEDIDA DE LOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS, Y SENTIDOS UTILIZADOS

LOS CARACTERES O PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS de una sustancia, de un alimento o de una bebida, son los caracteres percibidos por los órganos de los sentidos, de acuerdo con la definición dada en el siglo pasado por el químico Chevreul. Tales caracteres corresponden a los diversos estímulos sensoriales que posee esa sustancia, ese alimento o bebida. Se trata, ante todo, de propiedades físicas o químicas, relativas a su composición, que pueden medirse por métodos físicos o químicos. Estas propiedades se convierten en organolépticas sólo en el momento en que las percibimos a través de los órganos de los sentidos. Tomemos, por ejemplo, el caso del azúcar cristalizado en polvo. Presenta las características físicas de los cristales de sacarosa: forma, densidad, solución, desviación polarimétrica de sus soluciones, etc.; químicamente, es sacarosa casi pura: constitución de un dióxido, hidrólisis enzimática o química en glucosa y fructosa, caramelización a temperatura elevada, etc. Nada, en estas propiedades físicas y químicas, permite explicar por

qué la sacarosa es dulce; hay que poner un poquito en la punta de la lengua para descubrir este carácter. El sabor dulce es la propiedad organoléptica de la sacarosa, característica que le es propia, pero para existir necesita de las papilas linguales conectadas al cerebro de un individuo.

Habitualmente, las personas asocian desde siempre el sabor dulce con un terrón de azúcar; desde las experiencias de la primera infancia, la simple presencia de azúcar evoca el sabor dulce. Pero podemos imaginarnos a una persona que a causa de un defecto físico-sensorial fuera incapaz de percibir el sabor dulce y encontrara insípido al azúcar; para ella, el azúcar carecería de carácter organoléptico. Sin llegar, como en este caso, a una carencia de sensibilidad completa, la percepción sensorial al sabor dulce y a otros sabores es generalmente muy variable; es cuestión de agudeza individual.

De la misma manera que existen trastornos en la visión, miopía, presbicia, daltonismo, hay imperfecciones individuales en el sentido del gusto; pero en este caso no existe ningún vidrio corrector posible. «El imperio del sabor también tiene sus ciegos y sus sordos.» El instrumento de medida del consumidor, por consiguiente, no es siempre perfecto. El carácter dulce puede no ser detectado cuando el azúcar está en solución muy diluida, por debajo del umbral de percepción o mezclado en pequeñas dosis con otra sustancia muy ácida o muy amarga, por ejemplo, capaces de enmascararlo; incluso puede ocurrir lo mismo si el líquido endulzado está muy caliente y llega a quemar la lengua. Mediante estos ejemplos se ve que un carácter organoléptico sólo se percibe correctamente en condiciones precisas: buena identificación de ese carácter, precisión y sensibilidad sensorial suficientes, y condiciones correctas de observación.

La medida de las propiedades organolépticas en general, que Depledge llama «metrología», constituye la primera fase de la cata, la fase de análisis y de observación; la segunda fase es un juicio de calidad.

El azúcar cristalizado va a servirnos de nuevo para definir lo objetivo, lo subjetivo y lo afectivo. Decir que algo tiene sabor dulce es una constatación objetiva, va ligada al producto en cuestión. Juzgar una bebida, una taza de café, suficiente o insuficientemente azucarado, es una opinión subjetiva, es personal, depende de los hábitos y del gusto de una persona. Por el contrario, afirmar que el sabor dulce es desagradable, o que se aborrece todo lo que es dulce, expresa una opinión afectiva. El catador profesional debe abstraerse de su afectividad. No tiene por qué decir que tal vino le gusta o si le va a gustar. No es lo que se le pide. Debe estudiarlo, describirlo, juzgar sus cualidades organolépticas positivas o negativas, y sacar conclusiones. Estas serán subjetivas, pero no deben reflejar su gusto personal o, en todo caso, lo menos posible. Está es la gran diferencia con el aficionado al vino, cuyo juicio es puramente afectivo.

La cata del vino es la interpretación de una suma de sensaciones percibidas simultánea o sucesivamente. El número de estímulos y de caracteres organolépticos es en este caso muy grande y corresponde a varios centenares de sustancias.

Cuando se bebe vino distraídamente, estas sensaciones forman un todo. La cata analítica tiene por objeto separar, ordenar y, finalmente, identificar en la medida de lo posible, algunas de las impresiones dominantes.

En la cata intervienen varios de nuestros sentidos. Las sensaciones proceden de diversos tipos de estímulos sensoriales, visuales, olfativos, gustativos, a los cuales hay que añadir los estí-

mulos de los receptores táctiles y de los receptores térmicos de la cavidad bucal, así como la sensibilidad química común que crea sensaciones irritantes o incluso dolorosas.

Cuando se cata un vino, cuando se introduce en la boca, hay que considerar que las sensaciones percibidas provienen tanto del sentido del olfato como del gusto. La nariz participa incluso más que la lengua en esas impresiones que habitualmente llamamos «gusto» de una sustancia, una impresión que en realidad percibe sobre todo el olfato. Cuando se cata, el calor de la boca, los movimientos de las mejillas y de la lengua, la ligera aspiración de aire aconsejada en ciertos casos, la misma respiración normal, llevan a la nariz las sustancias volátiles que constituyen el aroma y el «bouquet» de un vino. El movimiento de deglución, muy difícil de evitar cuando se cata, provoca en la cavidad bucal una ligera presión suplementaria e incluso expulsa los vapores por la nariz, favoreciendo la percepción del olor.

Este se sigue percibiendo aun cuando, una vez que el líquido ha sido tragado o expulsado después de la cata, se espira por la nariz. En ese momento, y durante varias espiraciones, se siente el olor del vino que impregnaba la boca. Esto es lo que se llama persistencia aromática.

En una cata es fácil eliminar las sensaciones olfativas para no dejar persistir nada más que las propiamente gustativas. Si se cata un vino con la nariz tapada se sorprende uno de las pocas sensaciones que se sienten; en esas condiciones, a veces ni siquiera es posible afirmar que se está catando un vino. Un catarro actúa de la misma manera que una obstrucción de nariz, pues al anular completamente el olfato, elimina la percepción. Se acostumbra a decir, en esos casos, que se ha perdido el gusto, cuando en realidad se trata de una pérdida del olfato.



En un Château de la región de Burdeos, el propietario cata su producción.

Esas observaciones tan sencillas demuestran que el olfato es el órgano receptivo principal en la cata, así como en la percepción del sabor de nuestros alimentos, y que la parte del gusto propiamente dicho es relativamente débil. Brillat-Savarin ya escribía: «Sin el proceso olfativo que se realiza en la vía retronasal, la sensación del gusto sería obtusa y totalmente imperfecta.»

El cuadro inferior reproduce la lista de sensaciones implicadas en la cata y las clasifica utilizando una terminología racional. Como ya hemos indicado, el «gusto», en el sentido vulgar del término, comporta igualmente las sensaciones olfativas percibidas por vía interna, mientras que el gusto propiamente dicho es la parte gustativa percibida exclusivamente por la lengua. El «flavor» es el conjunto de sensaciones percibidas por la nariz o en la boca durante la cata.

Algunos también citan al oído entre los sentidos implicados. Es cierto que el ruido de un tapón que se saca o que salta, el del vino que cae o

Sentidos utilizados en la cata

Organos	Sentidos y sensaciones	Caracteres percibidos		
Ojo	Visión Sensaciones visuales	Color, limpidez Fluidez, efervescencia	Aspecto	
Nariz	Olfato (vía nasal directa) Sensaciones olfativas	Aroma, bouquet	Olor	
Boca	Olfato (vías retronasal) Sensaciones olfativas	Aroma de boca	Gusto	Flavor
	Gusto Sensaciones gustativas	Sabor o gusto propiamente dicho		
	Reacción de las mucosas Sensibilidad química	Astringencia, causticidad, burbujeo	Tacto	
	Sensaciones táctiles	Consistencia, liquidez, fluidez, untuosidad		
	Sensibilidad térmica	Temperatura		

LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS Y LA AGUDEZA DE LAS SENSACIONES

PARA CADA UNO DE NOSOTROS todo empezó a través de las sensaciones y de la adquisición de las percepciones; antes incluso de la conciencia, antes del recuerdo. En ese momento fue cuando comenzó nuestro aprendizaje como ser humano, cuando se hizo el reparto instintivo entre lo que es agradable y lo que es desagradable. La fase de la primera infancia es primordial para la evolución de nuestros sentidos. Cada uno de los mismos requiere una iniciación, una educación y, más tarde, un entrenamiento. La capacidad de nuestros sentidos siempre se puede mejorar. El grado de cultivo de los sentidos de diferentes personas es increíblemente variado: hay pocos que sepan ver u oír, y todavía menos que sepan oler o catar, pero sin embargo algunos son sorprendentes especialistas.

Con un golpe seco, usted hace vibrar una copa de cristal en la habitación de al lado. Para unos, distraídos, se trata de un ruido sin identificar. Para otros, más atentos, es claramente un sonido cristalino, puro y agradable al oído. No obstante, alguien observa: «Esa vibración corresponde a la nota mi.» Los segundos tienen una buena memoria de los sonidos. El último ha aprendido a educar su oído, sabe diferenciar un ruido y una nota musical; tiene un oído perfecto.

Usted da a oler una copa de vino. La mayoría de las personas dirán: «Huele a vino, es un olor vinoso.» Para un reducido grupo, es un bouquet agradable y bien desarrollado de vino viejo. Finalmente, uno de ellos identificará «un bouquet complejo, a base de fruta madura y de tani-

no evolucionado, marcado por el roble viejo de las barricas, con matices olorosos que recuerdan a vainilla y a especias, rasgos todos ellos que hacen pensar en un gran Médoc». Este ha tenido oportunidad de educar el gusto y el olfato; ha adquirido una gran experiencia gustativa y tiene la nariz y la lengua «perfectas».

En realidad, «no se puede apreciar nada sin una cultura adecuada», como dice Pierre Poupon.

De hecho hay un doble aspecto en esta educación de nuestros sentidos: mejorar su precisión y su sensibilidad y reforzar la facultad de apreciación y de discernimiento. La educación de la vista enseña a mirar y a gozar, por ejemplo, con la contemplación de una obra pictórica; la del oído enseña a escuchar y a sentir una emoción musical o la de un recital poético; la del olfato y del gusto a oler, a catar y a saborear un placer gustativo.

Se habla mucho de educar al consumidor; no es cosa fácil: hay que educar simultáneamente sus sentidos y su capacidad para juzgar.

Es evidente que no sabemos utilizar más que una parte de nuestras posibilidades sensoriales. Sin duda porque no nos han enseñado a hacerlo. Estoy de acuerdo con Max Léglise, que habla de una regresión actual del gusto y del olfato: «A la larga, ya no oímos los coches en la calle, el tren cercano, el repiqueteo de las máquinas de escribir en el despacho de al lado, la conversación de nuestros vecinos de mesa. Se ha establecido una barrera inconsciente... Pero en esta selección no hay que extrañarse si se han sacrificado los dos sentidos que se consideran menos útiles, el gusto y el olfato.» A fuerza de inhibición, nos volvemos indiferentes, olvidamos el uso de los sentidos.

La vida ciudadana nos aleja desde la infancia de la riqueza olorosa y gustativa de la naturaleza.

el de la copa que suena sobre la mesa, el burbujear del vino espumoso, acompañan discretamente la cata y crean el ambiente familiar; se podría llegar a decir, como Sallengres, que «el buen vino debe satisfacer al oído por la buena fama que da al país donde se crió», o que el oído capta igualmente los comentarios verbales.

El vocabulario pasa por el oído. Pero ese sentido no es preponderante en la cata, es a veces hasta molesto. El ruido interfiere en los demás sentidos, disminuye la atención y la sensibilidad.

Generalmente se podría decir que hay interferencias permanentes entre el trabajo de los sentidos y las condiciones generales; una luz excesivamente débil o excesivamente fuerte, que sea de uno u otro color, puede modificar las percepciones olfativas y gustativas.

Philippe Merrier (1689-1760) - «El joven catador»; París, Museo del Louvre.



za. Perdemos la curiosidad de los sabores y los olores, y la aptitud para percibir reacciones emocionales a través de ellos. Ya no distinguimos lo que es bueno de lo que es malo o, más bien, nos acostumbramos a lo mediocre.

La tendencia natural de los sentidos del gusto y del olfato sin educar, poco estimulados y sin desarrollar, es la pérdida de acuidad y la limitación de las elecciones; restringimos progresivamente el número de sabores y olores que se consideran agradables. La pereza de los sentidos desemboca en la uniformidad, en la neutralidad y lo insípido de los alimentos. Los fabricantes lo saben perfectamente: así, buscan un producto que desagrade lo menos posible al mayor número posible de personas. La mayor parte de los consumidores llega a no aceptar más que lo soso, lo anodino, lo tranquilizador: las carnes menos sabrosas, los quesos más despersonalizados, el agua más insípida, el vino más fluido y más ligero. Estamos lejos de los potajes y de la tortilla de cebolla de nuestras abuelas perfumados al fuego de la chimenea, y del «Tannat» de Madiran, áspero y fuerte, que preparaban nuestros abuelos.

La cata del vino es una buena escuela contra la degradación de nuestros sentidos, es un extraordinario medio de educación. Mantiene los sentidos alerta y permite una mayor percepción de las cosas. El catador entrenado siempre está al acecho de un efluvio desconocido, preparado para descubrir un sabor extraño. Se convierte en un ser ávido de sensaciones, que profesa este culto, esta manía. La mera sensación es ya para él un placer, y el hecho de pensar en el vino, la apetencia que siente, le produce un verdadero placer psicofísico.

El éxito de un análisis gustativo delicado, la identificación de un olor buscado durante largo tiempo, van acompañados, como cualquier descubrimiento, de una gran satisfacción intelectual. Para mantener la agudeza de nuestros

sentidos, para afinarlos, debemos hacerlos funcionar, que trabajen más, como haríamos para desarrollar nuestros músculos. Es significativa una cita de Delmas: «La educación funcional, auténtica gimnasia, mantiene la excitabilidad de nuestros sentidos, aumenta su conductibilidad, facilita sus articulaciones, crea unos circuitos nerviosos mejor adaptados para la función que deben cumplir; en una palabra, lleva a cabo una mecánica cuya precisión estará en función del entrenamiento progresivo al que hayamos deseado someternos.» Al mismo tiempo, debemos ser capaces de realizar un esfuerzo permanente de atención. Muchas de nuestras sensaciones son pasivas, no buscadas; apenas afloran a nuestra consciencia; no les damos importancia. No es extraño que, en tales condiciones, el consumidor medio pocas veces sepa establecer la diferencia entre la calidad de dos marcas distintas de vino.

Centrando la atención en el problema planteado se mejora la relación sensación-percepción. Por otra parte, hay que agudizar constantemente la curiosidad del olfato, del gusto, buscar ocasiones de palpar cosas nuevas, no negarnos a salir de nuestras costumbres. Hay que tratar de hacer abstracción del gusto personal, con demasiada frecuencia insuficientemente formado por experiencias limitadas, y estar preparado para hacer nuevas elecciones.

El catador evoluciona en la vida como un detector, con las narices y los labios por delante, a la caza de sensaciones.

LA ATENCIÓN Y LA FUNCIÓN DE LA MEMORIA

«CUANDO CATAS, no observes la botella, ni la etiqueta, ni el entorno; sumérgete en ti mismo para



Transiego con vela. Esta operación consiste en pasar el vino de un recipiente a otro para separar el vino limpio de los posos o lías que se acumulan en el fondo de las toneles.

ver cómo nacen tus sensaciones y cómo se forman tus impresiones. Cierra los ojos y mira con la nariz, con la lengua y con el paladar», recomienda Pierre Poupon. Es la forma más segura de evitar los errores provocados por el condicionamiento y la autosugestión, los dos mayores obstáculos con que tropieza el catador y a los que se aferra muy a su pesar. El catador debe saber hacer el vacío sensorial en sí mismo y a su alrededor y eliminar las sensaciones parásitas que le distraen y le impiden concentrarse. A veces, para oler con más intensidad, o para pensar con más intensidad, instintivamente se cierran los ojos. Hay que aprender a fijar la atención en un punto dado, no dejarse distraer, tener el olfato y el gusto totalmente disponibles. Demasiado a menudo se bebe, se come o se cata sin prestar realmente atención a lo que se está haciendo y, si no se está atento, se acaba por no sentir nada. ¡Cuántas sensaciones se han perdido por inexperiencia y falta de atención!

La dificultad práctica consiste igualmente en saber sobre qué hay que centrar la atención y en qué momento de la cata hay que aplicarla. Es necesario fijar la atención, y a la vez dejarla libre; orientarla y mantener una actitud receptiva. Saber concentrarse es un buen ejercicio. Para descubrir algo es necesario que la mente esté en estado de alerta. Frecuentemente pasamos junto a lo inesperado. Además, sólo reconocemos lo que sabemos nombrar y para que la sensación tenga un nombre es necesario que éste se haya registrado en la memoria al mismo tiempo que aquélla. Si no prestamos atención a nuestras sensaciones apenas las percibimos, no las registramos, no las reconocemos; no hemos aprendido nada.

La función de la voluntad es importante en el poder de concentración de las facultades sensoriales o mentales. Se trata de una verdadera introspección. El catador se desdobra y se observa al catar. Trabaja con sus recuerdos. Las evocaciones atraviesan su mente como relámpagos de memoria. La cata pone en juego la memoria para la percepción, la identificación, y también pa-

para el juicio por comparación. Esta facultad de recordar afecta a la vez a la parte de la memoria que crea los automatismos y a la memoria reflexiva, inteligente, que analiza las impresiones. Toda cata consiste en la comparación de unos vinos con otros; esos vinos pueden ser presentados al catador en copas próximas, y aquí interviene la memoria inmediata, lo que no es nada cómodo cuando hay numerosas muestras. La comparación también puede hacerse con modelos desaparecidos o transformados por el tiempo, que sólo existen en el recuerdo; en ese momento el catador lleva en sí mismo las imágenes a veces algo desvaídas de vinos idealizados por el recuerdo. Son sus normas de referencia, siempre actualizadas.

Es muy difícil comparar las sensaciones presentes con las sensaciones pasadas. Es aquí donde vemos la importancia de la voluntad y de la capacidad de forzar la atención. En primer lugar se recuerda mejor una observación más atenta y más profunda. La atención acentúa la huella de la sensación y ayuda a la memorización. Recordamos bien lo que conocemos bien. La experiencia así adquirida por el catador es lo que le permitirá más tarde interpretar sensaciones nuevas. De ahí la necesidad de un aprendizaje, de un entrenamiento, para que el catador tenga siempre en la memoria un importante número de recuerdos sensoriales diferenciados, así como de reajustes repetidos a partir de testimonios y de patrones. La experiencia gustativa



En la región de Beaujolais. Un aspecto del viñedo en otoño en los alrededores de Jarnioux.

de los catadores especializados es insustituible porque se basa en el testimonio de cientos de confrontaciones sensoriales. Esta experiencia es personal, ya que los modelos memorizados son forzosamente distintos según la formación y el gusto de los catadores.

Así pues, catar es un poco el arte de utilizar nuestra memoria y de jugar con nuestros recuerdos. La memoria refleja emite inmedia-

tamente la respuesta. Es instantánea en el caso del ojo que lee las letras y la palabra escrita. Pero ha sido necesario aprender a leer, es decir, adquirir los automatismos. Catar es leer en el vino deletreando las sílabas. Se reconoce súbitamente, sin tener que reflexionar, lo dulce o lo ácido, pero cuando se trata de caracteres más complejos, de comparaciones más sutiles, de recuerdos más imprecisos, la memoria obedece más despacio y marca un compás de espera, la ficha tarda en salir del ordenador. Para resurgir, algunos recuerdos requieren renovados esfuerzos de atención.

Ocurre lo mismo que cuando tratamos infructuosamente de dar un nombre a un rostro (ya saben: lo tenemos en la punta de la lengua y se nos escapa) o cuando, con el bolígrafo en la mano, buscamos el término adecuado. El catador comprueba a menudo su impotencia para traducir una impresión; tiene el sabor en la boca, el olor en la punta de la nariz y la palabra en la lengua. A veces la imaginación suple la falta de memoria.

Para catar bien hay que tener los sentidos bien afinados, pero sobre todo una memoria ágil. En pocos segundos, entre los recuerdos catalogados, el catador debe encontrar los rasgos gustativos del vino que tiene en la boca. Realiza varios intentos para provocar el recuerdo, para desencadenar la apertura del cajón misterioso donde están clasificadas sus referencias.

Los hábitos de la memoria se crean a fuerza de catar; gran parte de las identificaciones de la cata pertenecen a reflejos condicionados, adquiridos. Como toda formación, la del catador se hace a base de una considerable acumulación de informaciones. El crítico literario debe haber leído todo, el experto catador debe haber bebido todo, y existen vinotecas igual que existen bibliotecas; el número de obras es infinito. La cultura del vino es lo que le queda al catador cuando ya ha escupido muchos vinos.

ANÁLISIS DE LOS SENTIDOS Y RECONOCIMIENTO GLOBAL

EL CONOCIMIENTO DE UN OBJETO, de un rostro, de un olor, de un vino, se realiza necesariamente a base de observaciones de los sentidos. Pero no se conoce bien lo que se ha visto rápidamente una sola vez. El conocimiento es más exacto cuando las observaciones son más precisas y repetidas, cuando el tema se estudia teniendo en cuenta sus diversos aspectos y propiedades, las relaciones de sus rasgos, volumen, color, etc.

El vino se conoce, pues, a través del análisis olfativo y gustativo detallado, hecho con profundidad, a través de la observación de la mayor cantidad posible de rasgos. La repetición de los ejercicios de cata, la atención prestada, garantizan las bases sólidas del recuerdo. Si el conocimiento de algo es sobre todo analítico, el reconocimiento depende sobre todo de impresiones globales y es casi instantáneo. Pascal expresó así esta sintética visión de conjunto de los rasgos: «Hay que ver de repente el objeto, con una sola mirada y no mediante razonamientos, al menos hasta cierto punto.» Es lo que se llama la impresión global. La imagen gustativa es comparada en el sistema corticotalámico con otras muchas, y las del vino, que son las que más se acercan a esta representación, se registran y clasifican en la memoria.

El catador procede entonces por intuición, mediante un conocimiento claro, directo e inmediato de la verdad, sin ayuda del razonamiento. En este proceso no son necesarios el estudio de los detalles y las deducciones. El mero contacto con los órganos del olfato y del gusto crea de pronto la imagen y revela la identidad. Además, se reconoce rápidamente o no se reconoce en absoluto. Evidentemente hay vinos

(como los rostros) que se recuerdan fácilmente y otros, neutros; que no despiertan nuestro interés, que apenas dejan huella. El fenómeno tiene lugar en la corteza del cerebro y es extremadamente rápido; la elección se puede hacer en una fracción de segundo. Así surge la primera impresión, que con frecuencia es la más segura y de la que el catador, con razón, tiende a fiarse.

La sensación escapa más o menos a la palabra y la acción de reconocer no necesita palabras. Las palabras por lo general no surgen sino después del reconocimiento.

La descripción fisionómica no es lo que puede provocar el recuerdo de una persona en la mente de su interlocutor. Tampoco es por la descripción gustativa de un vino por lo que se le podrá reconocer. No todo se puede comunicar, «verbalizar»; a veces es más fácil reconocer que explicar por qué se reconoce.

La consideración lógica, la que funciona por razonamiento y silogismos, interviene en la llamada cata analítica. Es un mecanismo de conocimiento, más lento, que trabaja por deducciones secuenciales, pues cada observación se sitúa tras la anterior en el proceso de razonamiento.

La conclusión lógica surge lentamente; requiere minutos... o puede no llegar hasta el día siguiente.

En el fondo, la cata es una especie de lectura, y los vinos son otros tantos textos. Es una imagen que nos gusta utilizar. El catador que ha adquirido el reflejo de la lectura, del reconocimiento de los sabores y de los olores descubre un vino con un olfateo y al simple contacto con la lengua, igual que de una sola ojeada se lee un título o un letrero, o se recorre una frase; sabe leer el vino. El que no conoce todos los signos del alfabeto organoléptico tiene dificultades para deletrearlos; para el profano se trata de jeroglíficos. Además, se puede leer y no comprender el sentido del texto o del vino, si se trata de un idioma extranjero o de un vino desconocido.

Los signos que permiten leer los vinos son los múltiples sabores y olores. Hay que haber aprendido de memoria los ideogramas de la acidez, del azucarado, del alcoholizado, del tánico, y de todos los que representan los infinitos olores. De algún modo, el profano tiene las mismas dificultades para descifrar un vino o el alfabeto morse.



La vista y el examen visual

EL OJO, ÓRGANO DE LA VISIÓN

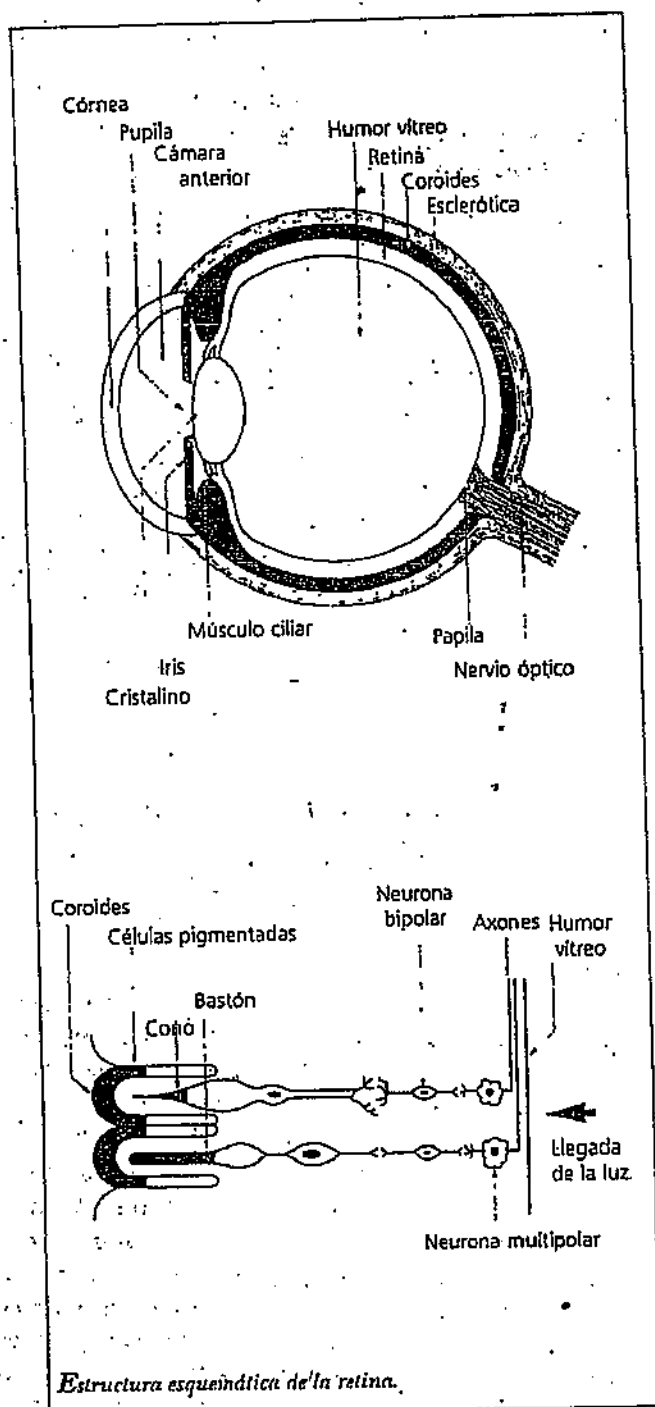
ANTE UNA COPA DE VINO, el ojo funciona como una cámara fotográfica. Se dirige hacia el objeto, lo encuadra, lo enfoca, se aproxima, se aleja y juega con la luz. La vista es un sentido rápido, instantáneo, dinámico, que produce una sensación de realismo, de seguridad, al contrario que las impresiones provocadas por el olfato y el gusto, que son fugaces, progresivas, evolutivas, fluctuantes, inciertas y confusas.

El ojo es capaz de transformar en sensaciones luminosas algunas de las radiaciones recibidas, las que se encuentran entre 390 y 820 nanómetros (el nanómetro es la millonésima parte del milímetro). Por debajo, se encuentran los rayos ultravioleta; por encima, los infrarrojos, los cuales son activos sobre nuestra piel, pero no son percibidos como luz.

La configuración del ojo es la de una cámara oscura; en ella la luz penetra por una abertura

transparente llamada córnea, atraviesa después el iris, que funciona como un diafragma de diámetro variable, luego la pupila y al fin es difractada por el cristalino. El cristalino es una especie de lente con forma de tabique que divide el globo ocular en dos partes: la parte exterior, llamada humor acuoso, y la parte interior, de consistencia gelatinosa y transparente, que es el humor vítreo.

El globo ocular está rodeado por una serie de membranas: la esclerótica, que le protege y está recubierta interiormente por la coroides, rica en vasos sanguíneos y en células pigmentadas de color negro, y por la membrana sensible, la retina, que está situada en el interior de la coroides y recubre el perímetro del humor vítreo. Todo el sistema de células sensoriales de la visión está situado en la retina, del lado de la coroides; sus terminaciones nerviosas pertenecen a dos tipos, según la forma de sus prolongaciones: los conos y los bastones. Las neuronas sensoriales, bipolares y multipolares, emiten numerosas fibras; las más importantes, llamadas axones, se unen y forman



el nervio óptico que llega al cerebro. ¡Tenemos siete millones de conos y ciento treinta millones de bastones en cada uno de nuestros ojos!

Las radiaciones de los rayos solares en el espectro visible tienen un máximo de intensidad hacia los 550 nanómetros, su mezcla da al ojo la sensación de luz blanca. El ojo es precisamente más sensible a las radiaciones hacia los 550 nanómetros, por lo que si se le atribuye a esta sensibilidad un valor de 100; no le corresponderían más que 30 para los 500 y 630 nanómetros y 0,1 para los 410 y 750.

Las radiaciones luminosas de longitudes de onda variables producen sensaciones visuales de diferentes calidades. Cuando la longitud de onda aumenta ligeramente, percibimos sucesivamente los siete colores elementales del espectro: violeta, añil, azul, verde, amarillo, anaranjado y rojo. No toda la superficie de la retina tiene la misma sensibilidad ante los colores. La parte periférica no percibe más que la luminosidad. Las células formadas por los conos son las que permiten ver los colores. Hacia el centro de la retina, donde los conos son más numerosos, se encuentran sucesivamente las zonas de visión del azul, después las del rojo y por último las del verde. Las combinaciones de los colores simples del espectro constituyen la base de todos los tonos; los que resultan de esta mezcla se llaman colores compuestos.

El color blanco se obtiene por mezcla de todos los colores en determinadas proporciones, o por la mezcla de dos colores complementarios. El color anaranjado se obtiene con el rojo y el amarillo; el verde, con el azul y el amarillo, etcétera. Todos los colores pueden ser aclarados utilizando el blanco. El color negro no es un color propiamente dicho, sino la ausencia de color, es decir, la absorción total de los rayos percibidos.

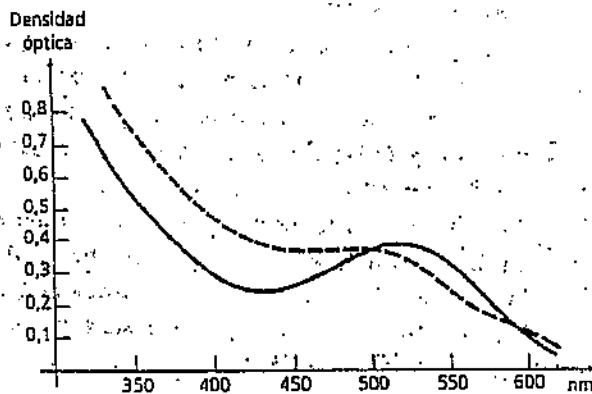
He aquí la correspondencia entre la longitud de onda de las radiaciones absorbidas y los colores aparentes. La columna de la derecha indica los colores complementarios:

Longitud de onda	Color absorbido	Color aparente
400-435	violeta	amarillo-verde
435-480	azul	amarillo
480-490	verde-azul	anaranjado
490-500	azul-verde	rojo
500-560	verde	púrpura
560-580	amarillo-verde	violeta
580-595	amarillo	azul
595-605	anaranjado	verde-azul
605-750	rojo	azul-verde

El color del vino se debe a su capacidad de absorber de diferentes formas las radiaciones coloreadas que lo atraviesan. Un vino parece de color rojo (tinto) porque absorbe más las radiaciones correspondientes a otros colores que las que dan lugar al rojo; es decir, deja pasar radiaciones rojas hasta nuestro ojo.

Los vinos tintos jóvenes, presentan un máximo de absorción a 520 nanómetros, representativo del color rojo franco. Cuando el vino envejece, este máximo de absorción tiende a disminuir co-

Espectros de absorción de la luz de dos vinos tintos de edades diferentes: en trazo continuo, vino joven; en trazo discontinuo, vino de diez años.



respondiendo con un aumento de la pigmentación amarilla.

Un vino blanco parece amarillo porque absorbe las radiaciones azules y violetas y no frena las radiaciones amarillas.

Por lo tanto, se puede definir el color de un vino por la forma en que absorbe, es decir, apaga, las radiaciones de las distintas longitudes de onda. Es lo que se llama un espectro de absorción. El espectrofotómetro es el aparato que permite medir el color del vino, su intensidad y su tono. El vino tinto se mide utilizando una cubeta de paredes muy finas, a 420 nanómetros, en el amarillo-verde, y otra medida a 520 nanómetros, en el púrpura. La suma de los dos valores expresa la intensidad del color, y la relación entre el amarillo y el rojo expresa el matiz. Para el vino blanco, se mide la intensidad colorante con una cubeta de 1 cm de espesor, a 440 nanómetros, en el amarillo.

CÓMO LA VISTA CONDICIONA AL CATADOR

EL CATADOR TIENE el ojo crítico y receloso. Debe tener vista como debe tener nariz, y saber descubrir la mínima impresión visual. Antes de beber vino, e incluso antes de olerlo, debe mirarlo a través de las paredes lisas de la copa, haciéndolo girar ante una fuente de luz. La vista es, sin duda, el primer sentido implicado en la cata. El catador tiene suficientes razones para fijarse antes de nada en el aspecto del vino; esta fase inicial es muy significativa y exige aparentemente poco esfuerzo del catador... a condición de que haya observado ya cientos de vinos. Las sensaciones visuales se refieren fundamentalmente a la limpidez o transparencia (enturbiamiento, brillantez) y al color (intensidad, matiz). Los términos *tinte* y *matiz*, no son

exactamente sinónimos; como ejemplo diremos que el amarillo es un tinte, un color, y dentro del amarillo hay muchos matices.

La apariciencia externa del vino facilita además otros tipos de información sobre el mismo: fluidez, movilidad, desprendimiento de gas carbónico, así como fenómenos importantes de capilaridad sobre las paredes de la copa, según el contenido en alcohol. Estos datos son elementales e intuitivos.

El aspecto externo del vino ayuda mucho y prepara para juzgarlo después con los otros sentidos. Un vino turbio a menudo se juzga mal desde el punto de vista gustativo. El color informa sobre el cuerpo, sobre la edad y sobre el estado del vino.

La intensidad de coloración no es realmente un criterio de calidad, pero nos preconiza algo de lo que será la estructura, el volumen del vino y su sabor final en boca. Color y taninos van generalmente muy unidos en los vinos tintos. Si el color es fuerte, profundo, y si el vino apenas es traslúcido a los rayos luminosos, hay muchas probabilidades de que sea al mismo tiempo fuerte, recto y rico en sensaciones tánicas. Por el contrario, si el color es débil, el vino será seguramente ligero de cuerpo y más corto en boca, lo que no impedirá en absoluto que sea agradable, sobre todo si tiene además suavidad y «bouquet».

El matiz o tono indica el grado de evolución del vino; no es realmente un criterio relacionado con la calidad del vino, sino con la edad. El vino joven tiene un tono vivo, púrpura o rubí en el caso de los vinos tintos, debido a los antocianos que se encuentran en la piel de la uva. Cuando el vino envejece, el matiz rojo se atenúa poco a poco con el paso del tiempo. Los antocianos desaparecen, se combinan con otros componentes y el vino viejo vira hacia los tonos del ladrillo, de la teja: por eso se dice de un vino que se vuelve color teja o «aladrillado»; se debe a que los taninos, al condensarse, van tomando poco a poco color ocre.

Existe un paralelismo y debe haber una armonía entre la evolución del color y la del gusto; un color ladrillo en un vino debe estar en consonancia con un «bouquet» desarrollado y con un paladar suavizado por envejecimiento.

Por otra parte, el color debe ser limpio, ya que generalmente un aspecto apagado oculta algún defecto. Hay que tener cuidado con los vinos jóvenes de color violáceo, que son generalmente ácidos, pesados y bastos, así como con los vinos viejos demasiado ocre, que están generalmente oxidados o envejecidos prematuramente. El tono caoba no les va bien nada más que a los vinos de postre.

El color se ha dicho siempre, es como la cara del vino. En él se leen su edad y su carácter. En la cata, como en todo, se tiende a fiarse de las apariencias. Catar sin ver dificulta mucho las posibilidades de juzgar bien; para entenderlo, se cita como ejemplo la confusión que puede surgir en una cata a ciegas entre un vino blanco seco, poco ácido, un vino rosado y un vino tinto poco tánico. Se puede hacer la prueba utilizando copas de cata opacas o coloradas o bien tapándole los ojos al catador. Esta prueba es muy instructiva para el catador que se somete a ella, ya que se da cuenta hasta qué punto se siente incómodo en este juego de la gallinita ciega en el que no puede agarrarse a algunos parámetros seguros que definan la naturaleza o el origen del vino que está catando. Existen también otras reglas para este juego: Lebègue presenta ocho copas de vinos corrientes, seis de tintos y dos de blancos; si el catador distingue, sin verlos, los dos de vino blanco se considera que ha tenido mucha suerte e incluso mucho mérito.

Se ha demostrado además que la vista tiene una incidencia indirecta sobre la agudeza olfativa; los olores se perciben mejor cuando la iluminación es suficiente. Se cata mal en la penumbra de una bodega, como se come mal en la

semioscuridad de ciertos restaurantes donde apenas se puede leer el menú.

El ojo, por tanto, es el punto de apoyo del catador, es quien hace las presentaciones. La vista del vino guía y afianza, pero también puede inducir al catador a error condicionándole. El catador es un examinador influenciado, ya que lo primero que hace es juzgar por el aspecto; sin embargo, la apariencia es a menudo engañosa.

Max Léglise ha escrito muchas páginas sobre la autosugestión por el aspecto, las modas y las costumbres. También lo ha dicho Le Magnien: «El color juega un papel importante, hace que un alimento sea apetecible o no, agradable o desagradable, consumible o no consumible... El color influye en nuestras reacciones olfativas y gustativas e, inversamente, la ausencia del color deforma el sabor del alimento... El color, por tanto, forma parte del gusto. Existen colores nauseabundos como existen olores nauseabundos». Léglise insiste en ello diciendo: «Ofreced un cóctel de color azulado y veréis la reticencia de los presentes. Por costumbre, el azul no es un color alimentario.»

El papel que juega el color es importante, por lo tanto, para el grado de apetencia de los alimentos y de las bebidas.

La expresión «beber con los ojos» indica más bien el arranque de la imaginación y la preparación al placer. Es el reflejo de Pavlov aplicado al catador. El aspecto de la copa por sí mismo le hace la boca agua.

Todo lo que es de color amarillo o rojo, recuerda generalmente a las frutas; uno piensa en bebidas y golosinas perfumadas con esencias de frutas de un mismo color. Por eso es necesario que un jarabe de limón sea amarillo; el de granada, rojo, e incluso que el de fresa permanezca rojo, aunque el color natural del zumo de fresa no sea estable. Por la misma razón, si se presen-

ta una bebida verde, todo el mundo espera probar algo de menta. Esa es también la razón de que el vino blanco seco se espera sea amarillo pálido, y dorado el licoroso.

La adecuada presentación del vino es uno de los condicionamientos más eficaces. Se puede juzgar mal a un gran vino si está servido en un vaso grueso y, al revés, se puede apreciar mucho el vino más corriente bien presentado en una jarra y copa de cristal, como si acabara de ser decantado. También se puede despistar al catador con una etiqueta engañosa. ¿Qué catador no se equivocaría o, al menos, dudaría si alguien de fiar le presenta un vino de borgoña envasado en una botella bordelesa o un burdeos en una botella borgoña? e igualmente... ¿cuántas veces al comprar un vino no nos sentimos inclinados a encontrar mucho mejor el que cuesta 40 francos que el que cuesta 10?

Podemos poner otro ejemplo: la crítica del catador es siempre mucho más indulgente ante la vieja y venerable botella, testigo olvidado de pasados lustros; es el respeto a las viejas añadas lo que influye mentalmente en el catador.

Una de las experiencias más significativas, que demuestra hasta qué punto condiciona el color al catador, es la que relata Pierre André. El color de los vinos rosados abarca un amplio abanico de matices, desde el anaranjado claro hasta el rojo cereza límpido. Cuando la intensidad aumenta, en general el tono cambia hacia los rojos vivos tirando a púrpura; inversamente, los vinos más claros tienen un matiz amarillo más marcado. El amarillo tiene gran tendencia a intensificarse durante el envejecimiento. El catador interpreta instintivamente la impresión visual, es propenso a comparar: «vino más coloreado = vino más corpulento» y, al contrario, «vino más pálido = vino más ligero y suave».

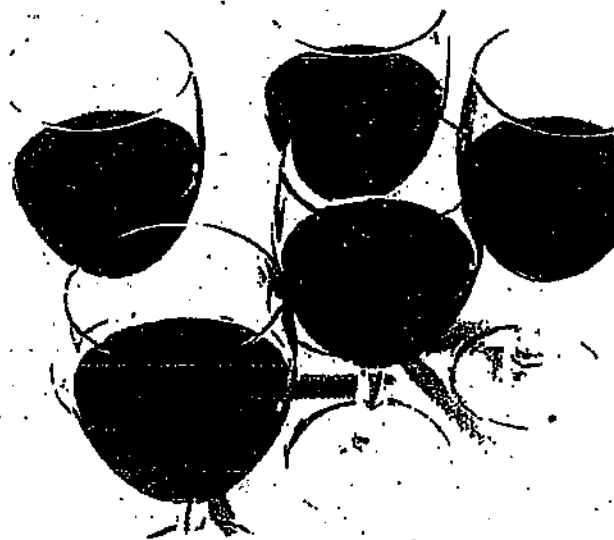
Se somete a la apreciación de un grupo de catadores una serie de seis vinos rosados, A, B, C,

D, E, F, de tonos diferentes, que deben clasificar con la vista: primero según el atractivo del color, y, después, por su cata. Se efectúa ésta utilizando dos modalidades distintas: en un caso, los participantes actúan viendo el color de los vinos, como se hace habitualmente, y en el otro caso sin ver los vinos y, por lo tanto, sin estar influenciados por su aspecto. He aquí las diferentes clasificaciones obtenidas:

	1.º	2.º	3.º	4.º	5.º	6.º
Según el color	F	E	B	C	A	D
Primera cata (viendo el color)	E	F	B	C	A	D
Segunda cata (sin ver el color)	C	B	D	A	E	F

Se observa que en la primera cata, la clasificación de vinos rosados es idéntica a la clasificación por el color; se puede decir, por tanto, que los catadores han catado literalmente con los ojos. Por el contrario, en la prueba a ciegas, la apreciación es totalmente diferente.

La gama de colores de los vinos tintos, del clarete al rubí profundo.



Esta experiencia subraya la importancia de la vista en la cata. Solamente se llega a esta conclusión en los casos de vinos de poca personalidad y de calidad muy mediana, siendo el atractivo del color uno de los elementos esenciales en la apreciación del consumidor. Cuando el color agrada se es menos crítico en el gusto, a no ser que se encuentren defectos gustativos muy marcados.

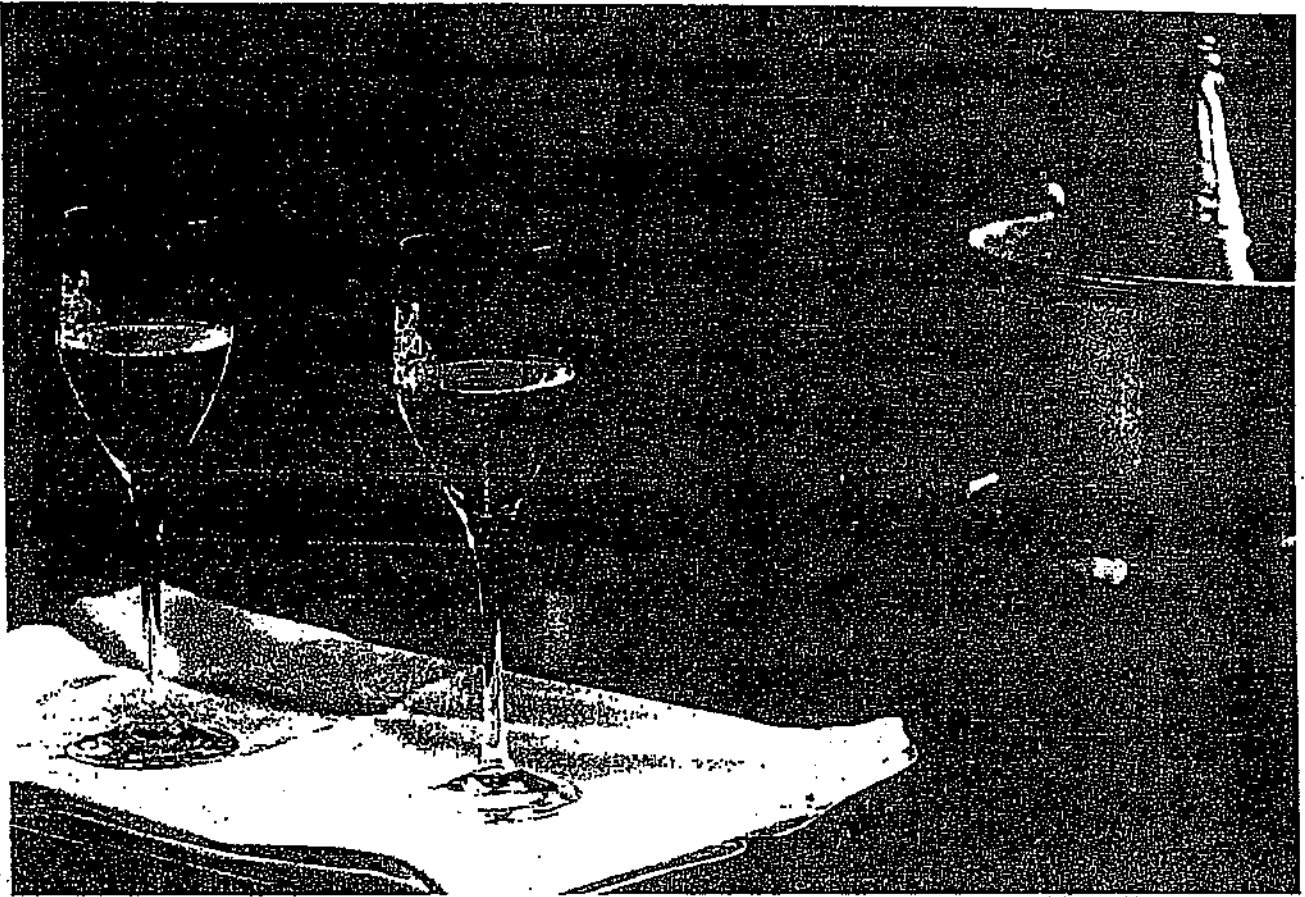
En la cata, saber utilizar bien la vista es a la vez saber desconfiar. Sin duda, el arte de catar es en cierta forma el arte de observar.

EL ASPECTO FÍSICO DEL VINO

UNA MIRADA ENTRENADA nos lleva muy lejos en el conocimiento del vino. El aspecto físico es revelador, pero hay que saber mirar. Primeramente el ojo juzga la consistencia del líquido. Ésta es la de una solución alcohólica diluida; el vino contiene del 10 al 15 por 100 de alcohol en volumen, y más en ciertos vinos de postre (vinos dulces naturales, oportos, jerez...). El alcohol es tensoactivo; un líquido alcohólico forma gotas mucho más pequeñas que el agua.

Las gotas de vino son más pequeñas que las gotas de agua cuando salen de un mismo cuenta-gotas capilar. El vino sube más rápidamente por las paredes. Por este efecto se ha podido deducir incluso la graduación alcohólica de un vino. Sin embargo, su alcohol le confiere una viscosidad más fuerte que la del agua y el vino resbala más lentamente por un tubo muy fino o a través de un filtro, y atraviesa más difícilmente que el agua el tejido leñoso del tonel que lo conserva.

El examen visual empieza cuando se vierte el vino en la copa. Tiene su forma propia de caer, con un sonido líquido especial. Con el aire que arrastra en su caída forma una emulsión más fina



que la del agua, y conserva más tiempo algunas burbujas gruesas de aire flotando en la superficie. Esta espuma está coloreada algunas veces en los vinos muy jóvenes, y es incolora en los viejos.

La falta de fluidez es una anomalía que puede tener varias causas. Puede que un vino joven caiga sin ruido, sin emulsión, con aspecto aceitoso, pesado, espeso, porque esté invadido por una trama coloidal que lo gelifica y lo hace viscoso. Lleva mucílagos que provienen de la podredumbre de las uvas o producidos por bacterias lácticas que se rodean de polisacáridos (grandes moléculas de azúcares condensados). Este último caso corresponde a la enfermedad de la grasa, de lo que se llama vino ahilado; la última gota que cae de la frasca se estira como un hilo. Estos casos son ya muy raros y se dan en vinos dejados sin vigilancia y sin cuidados durante la fermentación maloláctica.

El examen de la superficie del vino se efectúa por encima de la copa, y aún mejor, como iluminada desde el interior, por encima de la taza de cata generalmente de plata. El reflejo puede ser

Desprendimiento de gas carbónico en las copas flauta de champagne. Se juzga la calidad de la espuma por su finura, por la persistencia de su desprendimiento y por el del collar o rosario de burbujas formado sobre las paredes del unso.

apagado o mate, o irisado, cuando debería ser siempre puro y brillante. Algunas veces se pueden formar manchas en la superficie (polvo, aceite, bacterias acéticas, levaduras micodérmicas de la flor).

El desprendimiento de gas carbónico del vino espumoso derramado en la copa es en sí un pequeño espectáculo. La profusa efervescencia del vino vertido, la consistencia de la espuma que se forma, la manera en que decae y se vuelve a disolver, la vivacidad y la emanación de las burbujas que prosigue, son puntos clave para el catador. La espuma es alocada, tiene forma de gruesas perlas, es fugaz o persistente; no debe ser demasiado espesa ni cremosa, ni excesivamente estable en comparación con la de la jarra de cerveza. Fina y seca, debe desaparecer en algunos segundos sin eliminarse totalmente de la superficie. El movimiento de la espuma se man-

tiene por la ascensión continua de rosarios de burbujas. Se las ve hacer en el fondo de la copa, aumentar su diámetro según van subiendo, para estallar luego, pero no de inmediato, en la superficie. La copa alta de champán (flauta) ofrece un recorrido de difusión más alto, muy idóneo para este tipo de examen.

La formación de las burbujas exige en su punto de partida una superficie activa, partícula o pared, como germen o estría de la copa. En una copa perfectamente limpia, lavada con una mezcla sulfocrómica (esta mezcla destruye todo lo que es orgánico) el vino retiene todo su gas carbónico. Existen copas cuyo fondo no está pulido, que producen un desprendimiento de gases abundantes y regulares; entonces se forman en la superficie unas estrellas de burbujas que emergen por el centro y se retiran en seguida hacia las paredes de la copa. Se llama *corona* el collar que forman quedando unidas alrededor de la copa. Se juzga la calidad del vino espumoso por la finura y la persistencia de las burbujas desde que salen hasta la desaparición de la corona.

La estructura de la espuma depende de la constitución del vino base (de su poder espumante, debido a sus coloides), pero también de la técnica de champanización, de su envejecimiento sobre levaduras y de la temperatura del vino. La espuma del champán mejora con la edad. Ciertos vinos liberan su gas carbónico de un golpe mediante grandes burbujas, como si fuese agua con gas: han sufrido una fermentación demasiado rápida. Por otra parte, el menor rastro de detergente sobre la copa, o de grasa, elimina la espuma.

Puede ocurrir que un vino llamado «tranquilo» (es decir, no espumoso), al llegar al estado de saturación de gas carbónico (un gramo y medio o dos gramos por litro, por ejemplo), presente una fina espuma en la superficie. Pica entonces un poco en la punta de la lengua. Ese vino que se

llama gasificado, ha sufrido una ligera fermentación o ha conservado gas de una fermentación ya pasada. Aireándolo se quita parcialmente.

Cuando se observa una copa de vino después de haber realizado un movimiento giratorio, la mirada se siente atraída por el goteo que cae indefinidamente a lo largo de la copa. Por la pared, a varios centímetros por encima de la superficie, asciende una película líquida en la que empiezan a formar gotas que luego descienden en columnas irregulares. Este peculiar goteo es llamado lágrimas; se dice que el vino llora. También se les llama *piernas*, muslos, arcos, arcos de bóveda o arcadas.

Amerine y Roessler nos manifiestan que este fenómeno se debe al «efecto Marangoni» y que la explicación correcta la dio James Thomson en 1855. Brevemente: al ser el alcohol más volátil que el agua, en la superficie y en la parte superior de la copa mojada se forma una delgada capa de líquido más acuoso y, por lo tanto, de una tensión superficial más fuerte. El efecto de capilaridad hace subir al líquido a lo largo de la copa y la elevación de la tensión superficial tiende a formar gotas; éstas, al caer constantemente, dibujan unos canalillos que, con ayuda de la imaginación, representan el llanto del vino. Cuanto más elevada es la concentración en alcohol, más abundantes son las lágrimas. Por lo general, éstas son incoloras.

La ya centenaria explicación de Thomson es la única correcta. Resulta sorprendente ver cómo se atribuye todavía hoy la formación de estas lágrimas de aspecto untuoso «a la fuerza de los ésteres enánticos» o «a la glicerina» del vino. A veces se leen frases como ésta: «Sin que pueda hablarse de una estrecha relación, dentro de una misma categoría de vinos hay por lo general cierto paralelismo entre la importancia de las lágrimas y el nivel cualitativo del producto.» Esta le-

yenda, cuidadosamente mantenida por los propios profesionales, tiene más vidas que un gato:

Unos estudiantes canadienses rodean al maestro bodeguero con la copa de Médoc en la mano, y le preguntan acerca del significado de este llanto que fluye ininterrumpidamente por la pared.

- Es la grasa del vino, su glicerina, les responde.

- Entonces... ¿es así cómo se reconoce un buen vino?

- Exactamente.

- ¿Y si un vino no llora?

- Es que no es de buena calidad.

Testigos de la escena, no pudimos intervenir contradiciendo al maestro, pero cuando los canadienses se hubieron marchado le reprochamos que les hubiera engañado a sabiendas. Entonces dio esta respuesta satisfactoria de psicólogo: «La explicación es falsa, pero sumamente satisfactoria. Y como todos los vinos tienen lágrimas...» Se prefiere lo falso que adorna y que es simple, a lo cierto que desmitifica y que es siempre más matizado. Ahí radica seguramente el mecanismo de la persistencia del error. Pero el maestro bodeguero hubiera podido decir mucho mejor, y siendo más fiel a la verdad: «¿Las lágrimas? es el espíritu del vino que se condensa en la copa.»

→ LIMPIEZA Y TRANSPARENCIA

EL VINO NACE TURBIO. Sale revuelto de la cuba de fermentación y arrastra una masa de elementos extraños: son residuos de tejidos de uvas prensadas, resultado de reacciones internas de floculación y cristalización y, sobre todo, restos de los microorganismos que han producido las transformaciones del mosto en vino. El vino nuevo contiene miles de millones de células de levaduras y de bacterias por litro. Tal es el «caldo o pu-

ré de septiembre», de Rabelais, o el vino desabrido que se toma en las vendimias:

«Jenin, probando una noche sus vinos nuevos, turbios aún e hirviendo en sus lias.»

Esas toscas partículas no son parte integrante de un vino; son desechos de elaboración y formarán las lias que deberán ser eliminadas.

El vino joven, al reposar en recipientes de conservación, tiende a clarificarse progresivamente. Las partículas en suspensión se sedimentan; caen lentamente al fondo de las cubas y barriles, empezando por las más pesadas. Los depósitos de poca altura son más convenientes para esta clarificación. Pero el vino no adquiere el solo la limpieza suficiente, ni siquiera después de varios meses; se afina espontáneamente, pero no se hace nunca brillante del todo. El empleo de procedimientos de clarificación, colado y filtrado, es indispensable para quitarle las impurezas ligeras, que son las más difíciles de eliminar, y para darle una hermosa presentación de transparencia.

La limpieza se mide. Ya de entrada, el ojo tiene una buena noción de la misma cuando el vino recibe luz suficiente y bien dirigida. El examen realizado poniendo el vaso a la luz del día, delante de una ventana o sobre un fondo blanco bien alumbrado, es generalmente suficiente para el catador y el consumidor. Pero no es lo suficientemente completo para un técnico, que es quien debe prever y evitar la formación de un depósito visible en la botella, por muy ligero que sea.

El bodeguero de antaño ponía la copa inclinada delante de la llama de una vela, en la penumbra, evitando cualquier luz incidente. El método consistía en mover lentamente la copa intentando ver la llama por transparencia a través de la copa de vino y, por refracción, el vino quedaba iluminado lateralmente. Es curioso que ninguno de La Tour haya intentado fijar el clarooscuro de esos juegos de sombras del vino y la llama.

De una manera más prosaica, también se utiliza una luz eléctrica de intensidad débil (15 a 25 vatios). Unos aparatos muy elementales hacen más sensible este examen. Aplican sobre el vino el mismo fenómeno de los rayos de sol en una habitación oscura, que hacen visibles miríadas de partículas de polvo en movimiento; la analogía de la observación es sorprendente.

En cuanto al examen de un residuo, es conocida la operación del manipulador que coge la botella por el cuello, la pone boca abajo rápidamente delante de una bombilla y observa la caída eventual del sedimento, o bien cuando con un golpe seco de muñeca lo dispersa y enturbia el vino.

El ojo posee cierta precisión para comparar enturbiamientos de intensidades similares, pero no tiene suficiente sensibilidad para definir el estado real de limpidez, y además la agudeza visual de los observadores es muy variable. Las medidas rigurosas de limpidez se hacen con un nefelómetro, un aparato que mide la penetración y la dispersión de un rayo luminoso en el vino, e incluso con el contador de partículas, instrumento electrónico capaz de enumerar, según su grosor, las partículas sólidas dispersas en un líquido, a partir del tamaño de una micra (milésima de milímetro).

Partículas extrañas que quedan en un vino blanco limpio después de su clarificación mediante filtrado

Diámetro de las partículas	Cantidad de partículas por ml
4,4	1.600
3,5	2.700
2,2	23.000
1,75	62.000
1,40	339.000
1,25	621.000

Determinadas partículas son cien o mil veces más pequeñas, se llaman coloidales. Excesivamente tenues, escapan a la sedimentación y no intervienen directamente en la limpidez. Pero

algunas de ellas, con el tiempo, son capaces de unirse y de formar nubes cuya precipitación forma residuos. En efecto, el vino limpio puede volver a enturbiarse de una manera totalmente natural. La limpidez adquirida por reposo o por un proceso de clarificación no es forzosamente definitiva. Hasta que no está estabilizado, el vino es susceptible de diversas desviaciones de la limpidez llamadas «quebras», es como si el aspecto y el color se hubiesen descompuesto.

Por eso, es posible que ciertos vinos «frágiles» puedan enturbiarse con el aire, otros con la luz, con el frío o con el calor, o por alteraciones microbianas, disminuyendo la limpidez y la calidad. El arte de conservar vinos consiste en protegerlos de tales alteraciones. El buen vino debe ser muy limpio y su limpidez ha de ser permanente: sólo un vino estable puede tener un desarrollo armonioso de sus cualidades durante el envejecimiento.

La limpidez de un vino se define, evidentemente, como su ausencia de enturbiamientos, es decir, de partículas en suspensión. Se debería decir, más bien, que corresponde a un umbral aceptable de impurezas visibles en las condiciones del examen, ya que no hay limpidez absoluta; la expresión «líquido ópticamente vacío» no sería aplicable al vino.

El cuadro adjunto reproduce una serie de adjetivos que se aplican al estado de limpidez o de enturbiamiento.

Estado de limpidez	Estado de enturbiamiento	
Brillante	Fangoso	Sospechoso
Claro	Cenagoso	Mate
Cristalino	Tosco	Nebuloso
Fino	Revuelto	Nuboso
Limpido	Quebrado	Oscuro
Luminoso	Cargado	Opalescente
Limpio	Borroso	Opalino
Transparente	Lactescente	Opaco
	Lechoso	Plomizo
		Polvoriento
		Sudo
		Manchado
		Ensuciado
		Apagado
		Deslustrado
		Turbio
		Velado

Las palabras en cursiva son las más usuales y pueden recomendarse.

Se podría considerar, como hace el diccionario, que limpidez, transparencia y brillantez, son sinónimos. Efectivamente, transparencia y limpidez van a la par en los vinos blancos, pero no forzosamente en los tintos. Un vino tinto límpido puede no ser transparente según la intensidad de su color o por su tonalidad. El vino límpido tiene brillantez, chispa, verdaderamente irradia luz; es a la vez transparente y reflectante para los rayos de luz. El vino es bello porque es brillante y coloreado. ¿Es esto lo que quería decir Homero cuando hablaba de «vino flameante o encendido», o Platón cuando utilizaba la expresión «fuego visual» del vino? ¿O es una alusión a que el vino puede inflamarse y quemarse cuando se calienta, o bien que, por su espíritu, nos calienta con su fuego interior? La idea de fuego, de llama, y también de sol en botella, de brillo, ha sido muchas veces asociada al vino.

Hay que distinguir el enturbiamiento, palabra que se aplica a la totalidad de las partículas en suspensión, y la turbidez, que es el fenómeno óptico provocado por la presencia de esas partículas, más concretamente por su efecto de difusión de la luz. «Un objeto observado a través de un líquido turbio, pierde la nitidez de su contorno, ya que de un solo punto objeto, el ojo ve varias imágenes a causa del efecto de las partículas sobre el trayecto de los rayos luminosos.» Por extensión, se dice que al vino borróso le falta nitidez. Cuando el vino está muy cargado y parece opaco, también hay un fenómeno de absorción luminosa ya que las impurezas hacen de pantalla.

Existen muchas formas de expresar el enturbiamiento y sus aspectos. Hay un color, una textura. Algunas veces está formado por elementos visibles bajo una fuerte iluminación: pequeños puntos brillantes, ondas sedosas, tornasoles, nubes, copos. Los términos de lactescencia de opalescencia, se refieren sin embargo a una turbi-

dez homogénea formada por partículas tan finas que no sedimentan; el especialista habla en ese caso de turbiedad coloidal.

Tenemos gustos bien definidos para valorar el aspecto de lo que bebemos. Sin hablar de los colores de nuestras bebidas, nos gusta que la mayoría de ellas sean límpidas. Es el caso del agua, el vino, la cerveza, las bebidas destiladas y muchas bebidas refrescantes. La turbidez disminuye el deseo de beber o provoca el rechazo; es signo de manchado, de alterado. Lo que más nos repele es el depósito en el fondo de un recipiente o de la copa. No aceptamos más que un número restringido de bebidas turbias, particularmente las que representan jugos de pulpa de frutas. Pero hace falta que las partículas mantengan en fina suspensión homogénea lo que obtiene algunas veces mediante adición de un emulsionante.

La expresión «vino límpido como agua de roca» expresa la atracción por la pureza. Además, un vino turbio nunca se cata. Por varias razones. Si un vino blanco, rosado o tinto, embotellado desde hace varias semanas o hace dos o tres años, está turbio y tiene sedimentos, se trata en realidad de una anomalía; ha ocurrido un accidente, una evolución anormal. Las causas que han provocado la turbidez han modificado al mismo tiempo la constitución del vino enturbándolo, y lo han depreciado. Por otra parte, las partículas de un vino turbio interfieren desfavorablemente de manera directa en el sentido gustativo. Las cualidades organolépticas están ocultas por una pantalla de impurezas en suspensión, y éstas falsean el sabor. Un vino turbio parece rugoso en la boca y sin armonía. Por el contrario, cuanto más se ha clarificado y más cerradas estaban las placas filtrantes que ha atravesado, parece más afinado y suavizado. El filtrado bien hecho no empobrece al vino, lo libera de sus impurezas internas y lo mejora. ¡Decir lo

contrario sería afirmar que la calidad de los vinos es debida sobre todo a las sustancias en suspensión que le son extrañas!

Los vinos tintos viejos son un ejemplo más de la interferencia gustativa desfavorable producida por el sedimento. Se sabe que la formación lenta de un sedimento pesado de tanino coloreado es un proceso normal de envejecimiento; después de seis a diez años de conservación en botellas, no se puede evitar en los grandes Burdeos, en los grandes Borgoñas o en los «vintages» del Oporto. Pero servir uno de esos vinos sin precaución, con depósitos en suspensión, sería estropear la mejor de las añadas; sería un poco como si, antes de beberlo, revolvemos la taza de café turco. El reposo en posición de pie es necesario antes de abrir una vieja botella.

La decantación a la que consagraremos una nota explicativa aparte no es solamente un capricho del sumiller, sino una obligación con la que se depura el vino y se eliminan los posos.

TÉRMINOS EMPLEADOS PARA HABLAR DEL COLOR

EL COLOR, que depende en parte de los viduños, de los procesos de elaboración y de la edad, es tan determinante en el aspecto de los vinos que sólo por el color se puede definir el tipo: se habla de vino blanco y de vino tinto. Y, sin embargo, no es que sean verdaderamente blancos o tintos, pues los primeros son amarillos o dorados, y los segundos, púrpuras o rubíes.

Las primeras palabras de un catador son para hablar del color. Veremos más adelante que para expresar las cualidades generales de un vino existen varios niveles de terminología, a saber: el vocabulario del catador experto competente

y con formación técnica es preciso y conciso; presentamos en *cursiva* los términos cuyo empleo aconsejamos; el vocabulario empleado por un catador habitual y por el aficionado, más original y más extenso, pero también más vago; por fin, el vocabulario literario, más creativo y más evocador, se encuentra en las plumas de los cronistas gastronómicos, de los críticos o de los escritores enófilos; el vino siempre ha hecho buena pareja con los poetas.

Las palabras utilizadas para describir el color se clasifican también según estos tres modelos de expresión:

El enólogo se limita a estudiar la intensidad del color, la tonalidad o el matiz. Pero también se puede oír hablar de vestido, de coloración, de tono, de tonalidad. El vestido es un término más utilizado en Borgoña y en la región de la Loire; sin embargo, el *Diccionario del Bodeguero*, de 1896, lo indica como una expresión bordelesa. Según este mismo lenguaje, se dice que un vino tiene bonito vestido, que está bien o mal vestido, o que es de vestido corto. También se puede oír que dos vinos tienen coloridos diferentes por comparación bastante corriente con tejidos, o bien que tienen la misma tez, la misma carnosidad, por comparación con la cara imaginaria del vino.

El color se define por su intensidad, su vivacidad, sus matices. Para que resulte como un manantial luminoso necesita una llama, o un fondo blanco iluminado. Las condiciones de observación modifican su apariencia a capricho del observador. Se hace mejor con la copa, a la luz del día. Si la luminosidad es débil, el color parece más oscuro, se ve mal el tono. La iluminación debe ser neutra para respetar todos los matices de la coloración.

Se puede hacer que un vino parezca más coloreado llenando más la copa; pero el tono también puede cambiar según la profundidad del ra-

yo luminoso. Por eso apenas si es creíble que el vino blanco más blanco, aun fuertemente iluminado, tras cincuenta centímetros de espesor, parezca tinto; sin embargo, este es el caso de los barriles experimentales cuyos fondos son de cristal y permiten observar la profundidad del vino.

Cuando se quieren comparar diferentes colores de vino se deben tomar ciertas precauciones. Se deben presentar en copas idénticas, llenas de vino hasta el mismo nivel, y sobre un fondo blanco iluminado de la misma manera, de forma que se disponga de una gran superficie reflectante y homogénea. La iluminación no debe ser lateral u oblicua, sino frontal. Se observan las copas por encima o se inclinan para compararlas de dos en dos, regulando el contenido de vino. Se puede hacer a la luz del día, delante de una ventana. Cuando se utiliza una luz artificial, la iluminación debe difundirse regularmente. La intensidad luminosa debe ser suficiente, pero no demasiado fuerte. Una iluminación demasiado débil, así como una iluminación demasiado fuerte, no permite percibir diferencias de intensidad de color y de tono. Durante una comida con pocas velas o con demasiadas luces, todos los vinos tintos se parecen. Por otra parte, la luz debe ser de color neutro, «tipo» luz de día. Algunas lámparas fluorescentes dan al vino un tono falso y desagradable.

La intensidad de color se expresa mediante una serie de epítetos sencillos: color pálido, ligero, claro, débil, o bien fuerte, oscuro, intenso, denso (este vino tiene una fuerte densidad óptica), profundo, sombrío, neutro...

Siempre hay un aspecto relativo: se dice de un vino que tiene un color suficiente o insuficiente con relación a las normas de su tipo. Un vino anémico es pálido o paliducho. Un vino cubierto presenta un buen color oscuro. Un vino espeso es un vino muy coloreado y muy cargado en boca. Se llaman «tintórreros» a los vinos fuertemente coloreados, que pueden proceder de vi-

duños tintos, a menudo de mosto rojo, o de técnicas especiales de maceración (el «doble pasta» de los españoles corresponde a un extracto concentrado de la piel de la uva). Se dice de esos vinos que tienen cinco o diez colores o capas cuando, diluidos cinco o diez veces con un vino blanco, por ejemplo, su intensidad colorante tinta es aún suficiente. Los vinos «negros» han existido siempre. Hércules vaciaba ánforas de vino negro. En el siglo XVIII, los ingleses llamaban vino negro, por oposición al «clarete», a los vinos de España o Portugal de color fuerte y que utilizaban para mezclas. Un negociante parisino vendía en 1714 «un excelente vino de Margaux, añejo, negro y aterciopelado». Por eso, negro es sinónimo de coloreado. Hay que ver la satisfacción del bodeguero que saca de la cuba un vino nuevo «negro como la tinta». Pero hay vinos realmente negros, como el Pedro Ximénez y el Málaga, por ejemplo, hechos a partir de mosto cocido hasta la caramelización o «arrope».

La vivacidad es una cualidad del color que no sólo está en relación con la limpidez. Un vino puede ser límpido y tener un color apagado. Una acidez real suficiente sostiene el frescor del color rojo. Estas son algunas expresiones aplicadas al color que definen su vivacidad según cualidades y defectos:

Vivo	Apagado
Nítido	Mate
Franco	Dudoso
Fresco	Indeciso
Luminoso	Extinguido
Resplandeciente	Muerto
Tornasolado	Pasado
Centelleante	Ajado

La vivacidad parece ligada al brillo y a ciertos reflejos de los vinos cuando se les ilumina en la copa: los reflejos verdes de los vinos blancos jóvenes, los reflejos verduscos sobre fondo amba-

rino de los vinos licorosos muy viejos, los reflejos anaranjados o pardos de los vinos tintos de gran reserva son ejemplo de ello. En cuanto a las irisaciones visibles algunas veces cuando se agita un vino joven en la copa, son características de enturbiamiento microbiano, o están causadas por finas precipitaciones cristalinas de tartratos en forma de laminillas.

El tono de un vino se define de muchas maneras. Primeramente, por la impresión empírica del catador; es global e instintiva y se percibe con una mirada, pero es personal y está sometida a errores de juicios subjetivos. En segundo lugar, por comparación con un patrón de medidas coloreadas, tal como los de la gama de Chevreul. Tercero, por medidas de absorción de la luz en varias longitudes de onda. Pero estamos dejando aparte la cata y entrando en el laboratorio de análisis instrumental, y ya no se trata de apreciación organoléptica. El catador sólo trabaja con la vista.

En las Memorias de la Academia de Ciencias de 1861, el químico Chevreul clasificó todos los colores en setenta y dos gamas, representadas cada una de ellas en veinte tonos diferentes. Definió así los colores de los tintes utilizados en la Manufacture des Gobelins donde trabajaba; así como también los colores naturales de varios minerales, flores y frutos. Fue Salleron quien a principios de siglo aplicó la nomenclatura de Chevreul a los vinos tintos; mostró que del vino tinto joven al viejo existen diez colores completos, según las referencias de Chevreul (ver cuadro).

Ya no se emplean estas definiciones, el espectrofotómetro ha sustituido al vinicolorímetro con discos de celofán coloreados. Pero un día recibí una tabla que reproducía la parte de la gama de Chevreul relacionada con los rojos y los naranjas y un cuestionario adjunto. Un aficionado americano quería saber nuestra opinión so-

Primer violeta rojo.
Violeta rojo (amaranto)
Segundo violeta rojo (grosella)
Tercer violeta rojo (carmesí).
Cuarto violeta rojo (rubí, granate)
Quinto violeta rojo (cereza)
Rojo (cereza, cártamo)
Primer rojo (amapola, fondo vinoso)
Segundo rojo (fuego)
Tercer rojo (escarlata, rojo dorado)

bre la correspondencia de algunos términos: clarile, rubí, teja, piel de cebolla, ojo de perdiz, etc. Puestos a prueba, nuestros colaboradores nos demostraron lo variable que suponía la apreciación personal de los matices. Respondimos con mucha inseguridad.

En justa reciprocidad, los vinos han dado su nombre a colores: hay coches color burdeos y pañuelos color champán.

BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS

EL COLOR DE LOS VINOS BLANCOS, oros y gemas, permite mostrar la gama de los amarillos y de los oros. Léglise nos informa: «Se utilizará el término *oro* si el aspecto es muy brillante y rico en reflejos, precisando los diversos matices propios de este metal... Si, con una limpidez correcta, el vino no refleja la luz y no irradia destellos, se le dará solamente el vocablo *amarillo*.» Entre los vinos blancos, se encuentran casi todos los amarillos.

El color del vino blanco debe estar en relación con su tipo. Algunos deben ser pálidos (aunque los gustos, en ciertos países, sean más tolerantes en este aspecto): vinos blancos secos de Burdeos, Muscadet, Riesling, Fino de Jerez, etc. Otros, por sus viñedos y la tecnología, tienen más color: Tra-

Incoloro	Oro pálido	Castaño
Blanco	Oro verde	Agua de
Amarillo	Oro fino	castañas
(pálido, oscuro)	Oro viejo	Madera
Amarillo verdoso	Oro rojo	Maderizado
Amarillo canario	Dorado	pardo
Amarillo limón	Roux	Ambar
Amarillo paja	Rojizo	Anteado
Pajizo	Hoja seca	Cobrizo
Amarillo dorado	Bistre (humo)	Pardo
Amarillento		Pardusco
Junquillo		Caoba
Topacio		Caramelo
Topacio quemado		Manchado

miner, Chardonnay en Meursault o en Montrachet, vinos del Jura, Auslese y Spätesse del Rhin, Sainte Croix du Mont, Sauternes, etc.

El enólogo tiene que confesar que no posee ninguna indicación precisa sobre las sustancias causantes de la coloración de los vinos blancos. Se le atribuyen a las flavonas, pigmentos amarillos de flores existentes en las pieles de las uvas, los glucósidos (sus moléculas contienen un azúcar) kaemferol o quercitina. Pero las técnicas de preparación de los vinos blancos no conllevan maceración de las partes sólidas del racimo ricas en estos componentes fenólicos y los pigmentos de esa familia, en muy pequeña cantidad, no explican el color de los vinos blancos. Lo mismo ocurre con los taninos.

El lirismo de Paul Claudel le hizo comparar el color de las piedras preciosas con el de los vinos. Mucho más corriente parece ser lo inverso, y en todos los tiempos se ha dado nombre de gemas al cambiante color de los vinos en la copa de cristal. Para hablar correctamente del aspecto de los vinos, habría que utilizar el lenguaje de los joyeros, así como para hablar de sus bouquets habría que adoptar el estilo de los perfumistas. Entonces, si se abandona el patrón oro, los vinos blancos se vuelven topacio, los hay con reflejos rosas, o de topacio tostado. El deste-

llo verdoso de ciertos vinos blancos se encuentra en una crisolita pálida.

El color evoluciona. Así como el envejecimiento al abrigo del aire en medio reductor acusa el dorado, el contacto con el aire colorea los taninos de los vinos blancos, los oscurece y hace girar el color primero hacia tonos pardos y después hacia el marrón. Los vinos muy viejos se vuelven doradillos. Siempre nos han intrigado las observaciones de Paguierre sobre el color de ciertos vinos blancos de su época (1829). Habla de vinos blancos de Ceron, de Loupiac, de Sainte Croix du Mont, que tienen el color «hoja pálida de laurel». ¿Era acaso que estos vinos al envejecer tomaban el tono verdusco de las hojas secas del laurel?

Los vinos quebrados al aire toman un color chocolate o café con leche y no se pueden beber. Existen vinos viejos licorosos que se vuelven color ámbar y vinos espirituosos que, como el madeira, se vuelven color caoba y cogen el tinte oscuro de un viejo Armagnac. La bota de roble firmada en el fondo por el almirante Nelson que se puede ver como reliquia acordonada en Jerez de la Frontera, en la Bodega del Molino, aún contiene, después de casi dos siglos, un líquido concentrado muy oloroso de color cáscara de nuez que fue un vino blanco de Jerez.

Si un vino blanco está manchado es que tiene un defecto: ha recibido accidentalmente rastros de materias colorantes de uvas o de vino tinto o contiene algunos miligramos de antocianos; también ha podido haber estado alojado por error en un barril utilizado para vino tinto. Se le puede aplicar un tratamiento de decoloración.

Falso fino blanco y falso vino tinto, el rosado desgrana la letanía de los colores intermedios, entre los amarillos, los rojos y los rojos claros. «El color de un rosado tiene la mitad de su encanto.»

Gris	Rosa amarillo
Champán	Rosa anaranjado
Rosado	Rosáceo
Clarete	Rojizo
Rosa violeta	Albaricoque
Rosa franco	Piel de cebolla
Rosa peonía	Anaranjado
Rosa cereza	Salmón
Rosa frambuesa	
Rosa carmín	

El vino gris es un vino rosado apenas coloreado; puede proceder de mosto de uvas rosas. El color achampanado es el de los vinos llamados «blancs de noirs» (vinos elaborados en blanco con uvas tintas) cuando son muy jóvenes; el ligero fondo rosado se atenúa o desaparece con la clasificación, en la segunda fermentación y con el envejecimiento. Los vinos rosados jóvenes obtenidos por vinificación en blanco tienen de 10 a 50 miligramos de antocianos (pigmentos rojos de la uva) por litro. Los rosados de corta maceración (claretes o «vinos de una noche», «vinos de veinticuatro horas») tienen más de 50 miligramos. Por encima de los 100 miligramos por litro, el color se aproxima al de ciertos vinos tintos ligeros.

El color del rosado depende mucho de las variedades. El Carignan da tonos granates; el Gamay, tonos cereza; el Cabernet, tonos frambuesas, que recuerdan el color rosado de las ciruelas en flor; el Garnacha, tonos que son más oscuros, hacia el malva. El envejecimiento acentúa el matiz de albaricoque maduro, después naranja oscuro, hasta alcanzar el color característico llamado «piel de cebolla» del vino del Poulsard d'Arbois. En ciertos casos (Denominación de Origen clarete o burdeos rosado), se utilizan criterios analíticos como la medida de la intensidad, colorante, para definir el color.

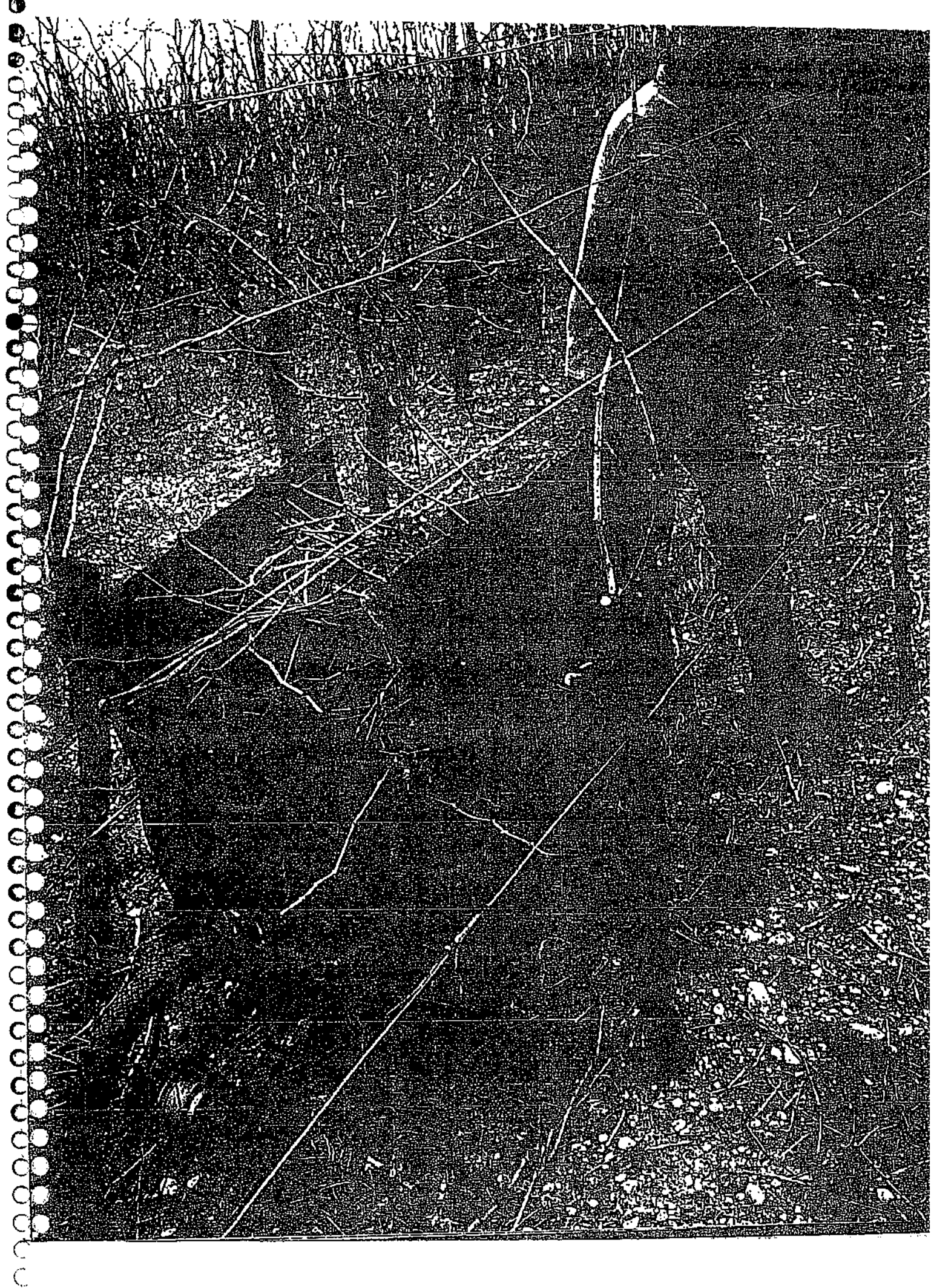
El color rojo del vino es seguramente una de las cualidades más atractivas, ya que el vino tinto

representa habitualmente «el vino», el verdadero vino. Este color que resplandece en el cristal, pero también el del vino derramado, el de la mancha o el del pequeño resto que queda en el fondo de la copa, explica bien el simbolismo popular de la sangre de la viña.

Entre los vinos tintos se encuentran casi todos los tonos rojos. La gama es muy extensa. Reproduce casi todos los rojos de nuestras frutas. Los antocianos que colorean de diferentes rojos a la fruta, entre ellas las uvas y algunos pétalos de flores, pertenecen a la misma familia. Es banal decir que ciertos melocotones o ciertas rosas son de un rojo vinoso. El tono que los antocianos dan a los vinos jóvenes está en función de la reacción ácida de los mismos. Una acidez fuerte, y por tanto un pH relativamente bajo, dan vivacidad al color rojo del vino nuevo; inversamente, una acidez débil, y por tanto un pH más elevado, le hacen perder viveza y brillo y el color vira hacia tonos purpúreos. Los taninos se unen a los antocianos y se colorean al envejecer, aportan un fondo de color más ladrillo y una pátina más oscura; su influencia domina en los vinos viejos. Se dice de ellos que son de color teja o aladrillado (color de las tejas o de los ladrillos).

Los vinos centenarios sólo tienen un color de madera vieja encerada. La siguiente lista no es limitativa; los términos no definen sólo el color del vino sino los reflejos que el vino tinto toma en la copa según la iluminación.

Aquí, las piedras preciosas citadas como referencia a la alegoría vinica son el rubí y el granate. El color rubí es rojo oscuro; pero hay rubíes violáceos y otros que son rosas, como el Castillo de Selles. Nuestro amigo el joyero encontró un día que el Lagune 1970 recordaba al granate de Bohemia. Se habla menos de la Sardónice, cuyo destello va del amarillo anaranjado al rojo sangre. Estos términos han tomado gran



Rojo (claro, oscuro)	Rojo marrón	Violáceo
Rojizo	Carmin	Azul
Rojo franco	Rubí	Azulado
Rojo violeta	Rubí quemado	Negro
Rojo amapola	Granate	Negrusco
Rojo cereza	Granadina	Teja
Rojo grosella	Bermejo	Pajizo
Rojo sangre	Bermellón	Ojo de perdiz
Rojo fuego	Púrpura	Marrón
Rojo ladrillo	Purpúreo	Ocre
Rojo anaranjado	Purpurino	Café
Rojo amarillento	Violeta	

parte de la imagen del vino mantenida por los textos. La expresión «el color suntuoso del vino» pertenece al mismo estilo. Para Raymond Dumay el color de los vinos tiene referencias pictóricas: «El púrpura de los Saint Emilion y de los Pomerols rivaliza con los tapices rojos de los primitivos flamencos, y los Médocs, revelación del siglo XVIII, han escogido los tonos mates de su contemporáneo Chardin.»

El color bermejo, ¿se aplica a los vinos blancos o vinos tintos? Posiblemente a los dos. El bermejo es un dorado de tono cálido e incluso un rojo sostenido. Rabelais hablaba de «clarete bermejo». En cuanto al color de lías de vino, éste se acerca más bien al violáceo. Sin embargo, no me gustan los términos de vinos azules o violetas de las novelas populistas, que califican brebajes muy mediocres o supuestamente adulterados. Sin embargo estos colores, desgraciadamente, existen: son de los mostos fermentados de *Vitis labrusca* o de algunos híbridos. «Los llamados vinos azules se cosechan sobre todo al borde del Loire», según una reseña de comienzos de siglo.

Se ha dicho todo acerca del color «ojo de perdiz»; la confusión es tal que nadie se atreve a utilizar este término. Según antiguas referencias, es el color de un clarete muy brillante; el vino clarete es un vino poco cargado, cuyo color tiene un cierto tono de paja. El Larousse define el color ojo de perdiz como el de un vino ligeramente teñido de rojo. Pero existen otros documentos que ponen como ejemplo, al parecer equivocadamente, el color agradable de un blanco de Meursault. En 1915, Verdier llama ojo de perdiz a la mancha que presentan los vinos blancos oxidados procedentes de uvas negras. Creémos que hay que retroceder a los textos de Olivier de Serres, a comienzos del siglo XVII: un vino ojo de perdiz es un «clarete», de matiz «rubí oriental», que corresponde a un rojo vivo. En el extremo opuesto, los claretes de color «jácinto» se acercan al anaranjado. En este caso no se trata de la flor, de color azul violeta, sino de la piedra, variedad de granate y de topacio, de color amarillo rojizo. Como podemos ver, Olivier de Serres también buscaba las analogías de los matices de los vinos en el mundo precioso de las gemas transparentes.

El color de los vinos de Oporto tiene su vocabulario internacional. Los Oportos blancos son «pale white» o «branco pálido» cuando son jóvenes; pasan al «golden white» o «branco dorado» con el transcurso de los años. Los Oporto tintos jóvenes son de color «full» o «retinto»; a los ocho o diez años pasan al «ruby»; a los quince o veinticinco años al «tawny» o «alourado»; los Oporto muy viejos son «light tawny» o «alourado claro».

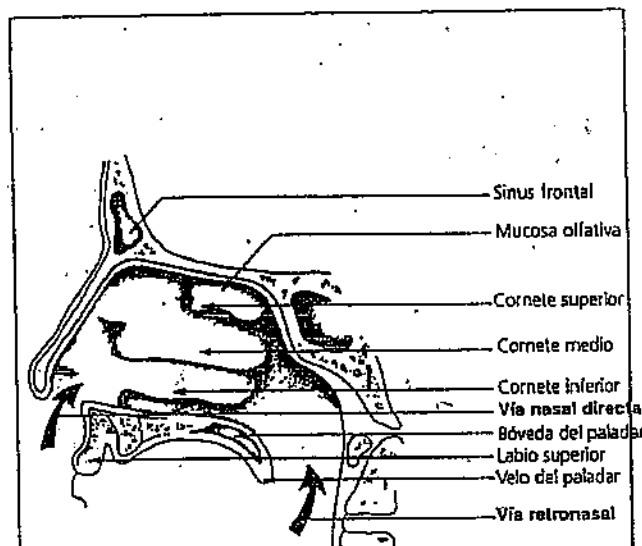
El olfato y los olores

LOS MENSAJES OLFATIVOS Y LA FISIOLÓGIA DEL OLFATO

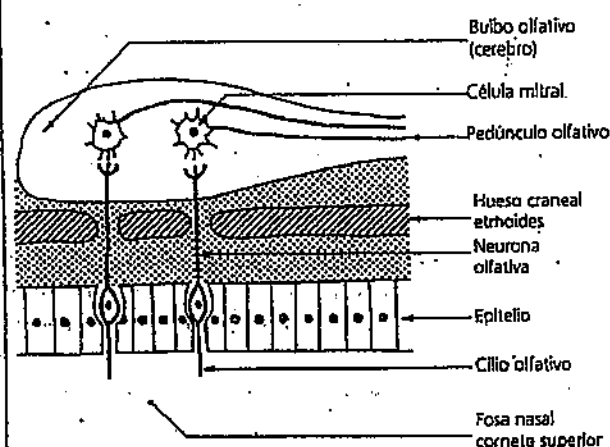
LA NARIZ Y LA LENGUA perciben ciertas propiedades de los elementos y compuestos químicos con los que entran en contacto. Por esta razón a los sentidos del olfato y del gusto se les llama sentidos químicos. Reciben mensajes químicos y reaccionan con moléculas; en tanto que la vista capta radiaciones, el oído vibraciones y el tacto es sensible sobre todo a las propiedades físicas. Vivimos en un mundo de moléculas; formadas por células, que son asociaciones organizadas de moléculas, las consumimos y vivimos de ellas. Nuestros sentidos del gusto y del olfato, colocados sobre las vías de penetración en el organismo, son clasificadores de moléculas. El olfato reconoce y clasifica los productos volátiles de las moléculas difundidas en el aire, a condición de que sean solubles en la mucosidad olfativa y estén dotadas de olor. Los olores son percibidos

solamente en la fase gaseosa. La lengua, donde están repartidos los órganos del gusto, identifica otras moléculas, sobre todo sustancias no volátiles, o sea, fijas, a condición de que sean solubles en la saliva y estén dotadas de sabor. Los gustos o sabores sólo son captados en fase líquida.

El olfato es un sentido de alerta y un sentido de placer. Nos informa sobre el aire que respiramos y sobre los alimentos y bebidas que consumimos. Hace en seguida la selección entre lo agradable y lo desagradable. Los olores nos afectan profundamente. Reaccionamos ante los olores repulsivos, ante los olores fétidos de fermentaciones, de los desperdicios y de los desechos orgánicos. Los malos olores llegan incluso a producirnos náuseas; éstas actúan como medio de defensa, de repulsión frente a cosas que pueden ser peligrosas para nosotros (plantas o animales no comestibles, o lo que está sucio o corrompido), aunque la costumbre haya falseado y disminuido el uso de estas advertencias. «Las sustancias nocivas son casi siempre malolientes». Inversamente, existe toda una gama de olores



Localización del órgano del olfato y representación de las dos vías de acceso a la mucosa olfativa.



Esquema simplificado del sistema de transmisión de las neuronas olfativas.

que nos encantan, nos emocionan, a veces son agradables hasta el vértigo, incluso hasta la embriaguez. Existe ciertamente una sensualidad olfativa. Los olores pueden desencadenar la salivación de Pavlov, el hambre o el deseo sexual. Tenemos una sensibilidad casi enfermiza ante ciertos olores que no aguantamos, y otros tienen un efecto irresistible de atracción. Las moléculas olorosas dan, a quien está atento, imágenes muy curiosas del mundo exterior. Podemos afirmar con Chastel que «no pensamos suficientemente en la diversidad aromática del mundo».

El órgano del olfato se encuentra en la parte superior de la nariz, encima de las fosas nasales. Las fosas nasales se dividen en tres zonas: las aletas de la nariz o zona vestibular; la mucosa pituitaria, que tiene en profundidad un aspecto rugoso formando profundos senos; los cornetes que son pequeñas láminas cartilaginosas que dividen la cavidad nasal y que tienen por misión filtrar y calentar el aire inspirado. El cornete medio delimita la superficie de la zona olfativa. Ésta no está situada en el recorrido habitual del aire respirado, sino en una especie de derivación de la vía principal, como al fondo de un callejón. El aparato olfativo está por lo tanto bien protegido: no llega a él nada más que el aire filtrado, humidificado y calentado. Por supuesto que la nariz propiamente dicha y las fosas nasales no son los órganos propiamente dichos de la olfacción; no son más que los conductos del aire inspirado. Cuando olemos una flor o un vaso de vino, por costumbre localizamos en la punta de la nariz las impresiones recibidas, el lugar donde las fosas nasales toman la muestra de aire fragante, mientras que la zona impresionada realmente está situada diez centímetros más arriba, pues se coloca más profundamente, en la parte inferior del cerebro. Pero la nariz es, sin embargo, de algún modo, el símbolo del olfato, hasta tal punto que

se dice de un catador «que tiene nariz» cuando tiene un olfato muy sensible. Igualmente se dice en el caso de un vino, que «tiene nariz», cuando desprende un olor de intensidad apreciable. Veremos más adelante que el aroma en el interior de la boca se localiza también por la vía retrona-sal, lo que explica que se confundan tan a menudo los sabores y los olores de los alimentos.

La mucosa pituitaria es muy sensible al tacto o a los vapores irritantes. Estas sensaciones desagradables son transportadas por el nervio trigémino, y aunque se les llama olores picantes o sofocantes, no son olores propiamente dichos. El ácido sulfuroso de los vinos sulfitados en exceso es un ejemplo de esta agresividad, y la irritación producida llega hasta hacernos estornudar, acto reflejo que intenta expulsar al elemento perturbador. El gas carbónico, el alcohol, ciertos ésteres, el cloro y algunas otras sustancias volátiles, provocan reacciones similares.

La zona olfativa se encuentra situada a la altura del cornete medio, contra el hueso del cráneo, más allá de los canales de los cornetes y de una estrecha hendidura de uno o dos milímetros de abertura. La mucosa sensible, delgada y lisa, está pigmentada de amarillo; ocupa una pequeña superficie del orden de un centímetro y medio cuadrado, y en su superficie se hallan unas finísimas prolongaciones de neuronas o cilios olfativos que atraviesan el epitelio entre las células de apoyo; el conjunto se encuentra bañado constantemente por un líquido mucoso. La fibra central de la neurona olfativa (axón) pasa a través del hueso craneano etmoide, lleno de orificios, y conecta directamente con la parte del cerebro situada por encima, llamada bulbo olfativo. No hay un único nervio olfativo. Es la neurona la que es sensible. Ahora bien, pensemos que tenemos cincuenta millones de estas neuronas que convergen en el bulbo olfativo hacia dos mil glomérulos de fibras.

Las moléculas odoríferas se disuelven en el mucus y actúan sobre los cilios olfativos. No se conoce bien el mecanismo íntimo de la estimulación. La sensibilidad de este equipo es realmente asombrosa, incluso puede decirse que muy variable. Los umbrales absolutos de detección varían de 10^7 a 10^{17} moléculas por mililitro de aire, o sea aproximadamente con una diferencia de uno o dos millares. En el caso de las máximas sensaciones, basta con algunas moléculas en la cavidad nasal para que por cada cilio olfativo pueda provocarse una sensación.

Por otra parte, se observan diferencias individuales muy grandes, ya que existe una relación del orden de 1 a 100 entre las concentraciones extremas percibidas.

No es extraño encontrar también una distribución «anormal» que agrupa individuos sensibles o insensibles a tal o cual olor o, al menos, 100 ó 200 veces menos sensible que otros.

Estas sensibilidades naturales, genéticas, pueden ser atenuadas o desarrolladas por los hábitos o por el entrenamiento.

El cuadro de la página siguiente da algunos ejemplos de umbrales de sensibilidad (detección por un 50 por 100 de individuos en condiciones normalizadas) para diversas sustancias naturales o accidentales de los vinos (según diferentes trabajos de la Faculté d'Oenologie de Bordeaux).

La forma del órgano del olfato permite comprender que, al encontrarse alejada del paso habitual del aire inspirado y al no ser accesible más que a través de una estrecha hendidura, a la mucosa sólo puede acceder una pequeña parte de los gases aromáticos durante la respiración normal, cuando el sentido del olfato no está alerta. Es una afortunada conformación que nos protege de muchas agresiones olorosas. Además, se puede disminuir la sensación aminorando momentáneamente el ritmo respiratorio, e inclu-

Nombre de las sustancias	Olor	Umbral de detección en mg/l	Substrato
Metil-isoborneol	Enmohecido, canfor	30	Agua
Geosmina	Polvo, terroso	10	Agua
Mucidona	Enmohecido, terroso	3,3	Agua
2,3,6 Tricloroanisol	Enmohecido	0,0001	Vino
2,4,6 Tricloroanisol	Enmohecido	0,03	Agua
2,3,4,6 Tricloroanisol	Enmohecido	4	Vino
Acetato de etilo	Vinagre, acescencia	100.000.000	Agua
H ₂ S	Huevo podrido	800	Agua
Metanotiol	Corrompido	300	Agua
Etanotiol	Cebolla	100	Vino
Sulfuro de etilio	Ajo	1.100	Agua
Hexanol	Herbáceo	6.000	Vino
Etilfenol	Caballo, cuadra	15.000	Vino
Metilactolactona	Nuez de coco, encina	4.000.000	Agua
Vainilla	Vainilla	130.000	Vino
		440.000	Agua
		20.000	Agua
		15.000	Vino
		105.000	Agua
		32.000	Vino
Vinilgialacol	Clavel, Clavo	130.000	Vino

so parándolo durante algunos segundos. Se puede incluso eliminar, tapándose la nariz. Por el contrario, es posible avivar la sensación aumentando el volumen inspirado y realizando cortas y frecuentes aspiraciones nasales sucesivas.

La pérdida de olfato provocada por un catarro deriva del atasco de la hendidura olfativa por inflamación, hinchazón, y abundancia de mucosidades. Se acostumbra a decir entonces que se ha perdido el gusto. La razón es que, en efecto, (el sentido del gusto está necesariamente acompañado de sensaciones olfativas, aunque en principio no sea fácil de distinguir. La mayor parte de nuestros alimentos emiten vapores aromáticos que, llevados a las fosas nasales por el aire espirado, juegan un papel decisivo en la cata.) El fenómeno es discontinuo, como la respiración: se inicia durante la masticación y adquiere toda su amplitud hacia el final de la deglución; entonces, las paredes de la faringe constituyen una amplia superficie de evaporación y difusión de moléculas aromáticas. Hay, por lo tanto, dos vías de acceso posibles a la mucosa olfativa: la *vía nasal directa* mediante la

inspiración por la nariz y la que pasa por la *rinofaringe*, llamada *vía retranasal*, que es el pasadizo interno desde la cavidad bucal a las fosas nasales.

Por la *vía nasal*, la sensación (llamada de *olfacción estricta*) depende de la *riqueza de vapores aromáticos* que hay en la *atmósfera en contacto con la superficie del vino*, así como de la *fuerza de la inspiración*. Veremos posteriormente cómo la *forma de la copa* y la *técnica utilizada por el catador* permiten mejorar esta sensibilidad. Por la *vía retranasal*, el calentamiento del vino, su reparto por la boca gracias a la *movilidad de la lengua y de las mejillas*, acentúan el *desprendimiento de aromas*. (En el momento de tragar, el movimiento de la faringe tiende a crear una ligera *sobrepresión interna* que rechaza hacia la nariz los vapores que llenan la boca, acentuando así las sensaciones olfativas.) En el momento de la deglución es cuando es mayor el placer del catador o del simple consumidor. Además, a esto se añade la sensación agradable táctil del acto de tragar la bebida o el bocado, sensación que es percibida en la faringe inferior o esofágica.

Los olores difieren por sus cualidades, lo que permite identificar ciertas sustancias por su olor; sin embargo, la relación entre estructura química y sensación aromática no se conoce bien. Paul Laffort ha descubierto que en la olfacción el estímulo no depende de la forma de la molécula; de hecho, es de extrañar que haya moléculas muy diferentes con el mismo olor. Son otros caracteres, como el volumen de la molécula, su disposición, las propiedades electrónicas o los grupos atómicos que la constituyen, los que desencadenan el mensaje eléctrico que habrá de ser traducido por el cerebro. Se supone que cada sustancia aromática excita específicamente a varios millones de células olfativas distintas y desigualmente distribuidas; sin embargo, no actúa sobre otros millones de células. Hay por lo tanto un reparto en el espacio de diferentes células olfativas sensibilizadas, pero hay igualmente una gama de frecuencias en las distintas sustancias puesto que cada célula olfativa reacciona de forma distinta a la de sus células próximas. Se trata de un proceso extremadamente complejo de integración de los mensajes de múltiples receptores, que a su vez están localizados en forma irregular y desigualmente sensibilizados. Estos mensajes, que se llaman espacio-frecuenciales, son descifrados en el bulbo olfativo, que actúa como un verdadero ordenador.

Quisiera volver a insistir en el hecho de que las sensaciones olfativas no son fijas ni duraderas. Durante un ciclo olfativo de cuatro o cinco segundos, correspondiente a una lenta inspiración, se registra un aumento progresivo de la sensación y después una lenta desaparición. Esta discontinuidad en la sensación, así como el hecho de que pueda ser reforzada o disminuida intencionalmente, hacen muy difíciles las comparaciones de una serie de vinos y exigen una técnica muy segura por parte del catador.)

Lo mismo ocurre cuando, teniendo el vino en la boca o al acabar de expulsarlo, se quiere

determinar la remanencia del «aroma de boca» percibido por el olfato. Las sensaciones se atenúan progresivamente con cada movimiento respiratorio, del mismo modo que se debilitan las ondas sucesivas en el estanque. Esa lenta fugacidad es uno de los obstáculos para una medida precisa de la persistencia aromática.

CLASIFICACIÓN DE LOS OLORES

El sentido olfativo es extremadamente fino. Si se comparan los umbrales olfativos o los umbrales gustativos de sustancias odoríferas o sápidas (definidas, recordémoslo, como las más débiles dosis perceptibles), se ve que la sensibilidad del olfato es diez mil veces mayor que la del gusto. Sin embargo, la especie humana está lejos de tener la aptitud olfativa que tienen muchos otros mamíferos, para los cuales el olfato es el sentido prioritario. Ciertos insectos están en este sentido mejor dotados. Según una hipótesis etnológica, el hombre habría perdido la sensación olfativa con la adquisición de la postura erguida, en beneficio de la vista y el oído.

(Nuestra sensibilidad olfativa con respecto a muchos de los cuerpos químicos sobrepasa, sin embargo, y con mucho, a la de los reactivos de laboratorio. Olemos realmente lo que no se puede dosificar y lo imponderable. Un centenar de moléculas de ciertos cuerpos, por milímetro de aire, bastan para estimular el sentido del olfato.)

El olfato es además un sentido muy variado: se conocen varios miles de sustancias que tienen olor. El entrenamiento confiere a la nariz de los perfumistas y de los catadores esa hipersensibilidad de detectores especializados que les hace capaces de catalogar varios centenares de olores diferentes. Los olores son, pues, más complejos y

más numerosos que los sabores propiamente dichos. La prueba de ello es que los sabores fundamentales son solamente cuatro, como veremos, mientras que los olores son la resultante de un número considerable de sensaciones elementales.

Siempre se ha intentado clasificar los olores. Hace dos siglos Linneo los agrupaba en siete categorías. Otros sistemas de clasificación incluyen entre seis y catorce categorías. Entre los numerosos intentos que se han hecho, hemos elegido una clasificación de diez series, tan arbitraria como las otras, pero con el mérito de cubrir bastante bien la totalidad de los olores y, sobre todo, de clasificar los habitualmente encontrados en los vinos: *animal, balsámico, de madera, químico, especiado, empirreumático, ésteres, floral, afrutado y vegetal*. Basta un poco de imaginación para encontrar en los vinos todo el rico y complejo mundo de los olores que nos son familiares.

La serie *animal* corresponde, por una parte, a los olores almizclados de los vinos de ciertas variedades de cepas aromáticas y, por otra parte, a ciertos olores de carne y de caza que nos recuerdan algunos vinos tintos viejos. La serie *balsámica* (adjetivo que se refiere a bálsamo) comprende los olores de resina fina, y la serie *de maderas* los olores que provienen de la evolución de los taninos o derivados de las maderas de roble de las barricas de conservación. El grupo de olores *químicos* está representado, por ejemplo, por los olores de hidrógeno sulfurado o de ácido acético. El de los olores *ésteres*, por los ésteres acéticos, de etilo o alcoholes superiores y por los ésteres de ácidos grasos, productos todos ellos que provienen de la fermentación alcohólica. A veces parece que el bouquet de ciertos grandes vinos viejos, tiene una nota *especiada*. Los olores de *empirreumáticos* son los olores a quemado, ahumado, o cocido. En cuanto a las categorías o series *florales, afrutadas y vegetales*, son constantes, y mucho más evidentes en los vinos jóvenes que en los vinos viejos. (Es

bien sabido que los olores como el del tilo, la rosa, la flor de la vid, e incluso la grosella, frambuesa, o melocotón, las notas de verdor de plantas diversas, por no citar nada más que unos ejemplos, se encuentran con frecuencia formando parte de esta especie de paleta multiaromática de los vinos.)

En cuanto a los olores de ciertas sustancias de la serie química, como los de alcoholes, acetato de etilo, ácido sulfuroso..., etc., que se sienten como si picasen en lo más profundo de la nariz, son detectados táctilmente por las mucosas de la nariz y no por el sentido del olfato propiamente dicho.

Estas clasificaciones son fáciles pero no tienen valor real. En un intento de clasificación pedagógica, para facilitar la expresión de sensaciones, se pueden utilizar las grandes categorías (series) citadas, pero constituyen más bien un recordatorio que una clasificación racional.

SUSTANCIAS OLOROSAS O AROMÁTICAS

EL VINO CONTIENE numerosas sustancias volátiles capaces de evaporarse, de abandonar su superficie en el vaso o en la boca, y que tienen olores. Se les llama *olorosas* u *odoríferas*. (Se las englobó hace cincuenta años bajo el nombre de ésteres enánticos. Representan lo que constituye en su mayor parte lo atractivo o desagradable de un vino. Evocaremos a menudo la preeminencia del olfato en el juicio gustativo. Buen vino es en principio aquel que posee un olor agradable, que «olemos con placer».)

Los grandes vinos se caracterizan por la intensidad y por la delicadeza de su olor, lo que se llama la *finura*, unidas a una complejidad y a una originalidad que constituyen su personalidad; se les compara con auténticos perfumes ra-

ros y sutiles. El entendido reconoce que siente tanto placer al olerlos como al beberlos. Así mismo, dedica a su olfacción mucho más tiempo, como si quisiera retrasar el momento del consumo. El olfato es el primer sentido de la cata, y los principios olorosos aromáticos son los constituyentes esenciales de los vinos.

Para que una sustancia en solución se perciba como aromática, lo primero que hace falta es que sea volátil. La volatilidad influye tanto como su potencia aromática. Existen sustancias que son muy aromáticas cuando están repartidas en el aire inspirado, pero cuyas soluciones tienen poco olor, pues son poco volátiles.

(Cuando el vino es escanciado en una copa, se produce un equilibrio de reparto entre las moléculas volátiles en la fase líquida y en la fase gaseosa que depende del coeficiente de volatilidad de las sustancias, de la superficie de evaporación, de su flujo de renovación y también de la temperatura. Puede haber mil veces menos cantidad de sustancia en el aire por encima del vino que en el líquido.)

(Por otra parte, el reparto de sustancias aromáticas es diferente por encima del vino que en el vino. La evaporación está fraccionada. Es el caso típico de una copa de coñac que se calienta en la mano y que se saborea a sorbitos. Con el alcohol se evaporan primeramente los olores más volátiles, los más etéreos. Después, poco a poco, al disminuir el volumen en el fondo de la copa, se van liberando los olores más pesados, los más grasos. Cuando la copa se vacía, permanece durante mucho tiempo el olor de las fracciones menos volátiles, pesadas moléculas de ésteres y de rancia madera.)

Las sustancias aromáticas pertenecen a diversas familias químicas: alcoholes, aldehídos, cetonas, ácidos, ésteres, terpenos y otros compuestos. Dentro de una misma serie, las sustancias tienen un coeficiente de volatilidad tanto más importan-

te cuanto más voluminosa es su molécula y más elevado su número de átomos de carbono (Los alcoholes con mayores moléculas son los más volátiles y los más aromáticos) Paradojicamente, las sustancias más ligeras son las menos volátiles. Esta ley es válida hasta diez átomos de carbono; por encima de ese número, las sustancias son poco volátiles y tienen menos olor. Para un mismo radical carbonado, los ésteres son más volátiles y más aromáticos que los aldehídos, que a su vez son más volátiles que los alcoholes; los ácidos son los menos volátiles y los menos aromáticos.)

Las sustancias volátiles que componen el olor del vino son innumerables. Se detectan a la salida de las columnas de los cromatógrafos y dan centenares de picos, dibujados en las bandas. Los investigadores han contado más de quinientas. De ellas, se han identificado menos de la mitad y las demás son desconocidas. Cuantitativamente se pueden valorar unas sesenta. En los cuadros se da una lista de las más importantes y de los contenidos de algunas.

La cromatografía en fase gaseosa, técnica de extrema sensibilidad, consiste en arrastrar, por circulación de un gas, una toma mínima de vino o de extracto de vino, colocada a la entrada de un tubo muy largo de poco diámetro y relleno de una sustancia granulosa. El conjunto se pone a temperatura elevada, y como los tiempos de retención de los componentes volátiles en la columna son diferentes, las sustancias salen unas tras otras y pueden ser detectadas por diversos procedimientos. Su presencia se registra en forma de picos en el cromatograma. Pero este sistema no detecta necesariamente todas las sustancias que tienen olor, y todas las sustancias detectadas no son aromáticas en las dosis presentes. El dibujo del cromatograma está muy lejos de representar un perfil olfativo. Se utiliza, a veces, la detección directa de sustancias separadas por cromatografía, por medio de la olfacción humana (o animal). Sin embargo,

Nombre de las sustancias.	Concentración en mg/l		Umbral de diferenciación en mg/l	Olor	Presencia
	Límite	Media			
Fenil-etanol	4-200	35	125	Rosa	+
Metil-2-butanol	8-150	300	65	Amilico	++
Metil-3-butanol	6-490		70	Amilico	
Hexanol	0,3-12	0,3	4	Herbáceo	(++)
Acido acético (1)	200-700		175	Acético	++
Acido octanólico	0,4-20		13	Rancio	(+)
Lactato de etilo	6-500		150	Leche agria	++
Hexanato de etilo	t-3,4		0,08	Afrutado	+++
Acetatos de metil-2-propanol + Acetatos de metil-3-butanol + Acetatos de metil-3-butanol }		2	1,6	Banana	+
Acetato de etilo (1)	40-150	80	150	Picado	+(++)
Acetona	t-(140)		150		(+)
Etil-fenol (1)	t-1 a 4		0,3	Caballo	+(++)
Etil-galacol	t-0,2 (V.B.)		0,13	Ahumado	+
	t-3 (V.R.)		0,13	Ahumado	(++)
Dietoxietano	t-150	0,02-0,14	1	Afrutado	(+++)
Sotolon	0,02-0,14		0,01	Curry	(+++)

(1) Características cualitativas muy variables con la concentración.

incluso por debajo del umbral de percepción, muchas de estas sustancias pueden intervenir en el olor del vino. Se pueden analizar las sustancias volátiles que componen el olor, pero aparte de la olfacción experimental, nada permite apreciar su combinación en una mezcla de ellas.

Por otro lado, las sustancias citadas no son específicas del vino. No se encuentran sólo en el vino sino que están muy extendidas en el reino vegetal y en los productos fermentados. Encontramos las mismas, poco más o menos, en la sidra y la cerveza, y también, mezcladas con otras, en la «choucroute» y en los quesos. Estas sustancias son un poco como los desechos de reacciones comunes en el metabolismo celular. Los olores de estos productos son distintos ya que una mezcla de las mismas sustancias, en proporciones diferentes, posee un olor diferente. Realmente, existen grupos específicos, pero son más difíciles de captar.

(El estudio sistemático de estas sustancias aromáticas demuestra que únicamente algunas juegan un papel directo, ya sea habitual u ocasional, sobre los caracteres olfativos de los vinos. Son aquéllas

que en un medio tan complejo, su concentración sobrepasa el umbral de detección. El cuadro adjunto (según Dubois en 1988) muestra el papel de algunas de las sustancias más corrientes.)

MEDIDAS OLFATIVAS

(PARA MEDIR EL OLOR de una sustancia sólo es posible recurrir a métodos fisiológicos utilizando el aparato olfativo humano. Se realizan disoluciones gaseosas de la sustancia estudiada, próximas a la concentración mínima perceptible —*umbral olfativo*—, y con ayuda de aparatos llamados olfatómetros se le hace oler a un cierto número de personas que representan una muestra de la población. El umbral olfativo de la sustancia citada queda definido cuando se tiene un 50 por 100 de respuestas positivas. La unidad de medida del olor es el «P.ol», o *potencial olfativo*, que representa el número de moléculas-gramos de la sustancia por litro de aire que define el umbral.) Laffort manifiesta



que los cuerpos más aromáticos conocidos tienen un «P.ol» próximo a catorce, y de cuatro los menos aromáticos.

(En realidad, los valores de las concentraciones que intervienen en el órgano olfativo no son realmente las concentraciones en el aire, sino las concentraciones en la capa acuosa que recubre la mucosa sensible del receptor olfativo. Es la solubilidad de las sustancias aromáticas en el «mucus», es decir, el coeficiente de reparto entre el aire inspirado y la fase acuosa del mucus, lo que regula la sensación. Un cuerpo no soluble en el mucus olfativo no tiene olor.)

No obstante, se ha reconocido recientemente, (conversación con Philippe Ente, neurólogo californiano) que no era totalmente cierto y que ciertas neuronas eran captadores y detectores directos de aroma.)

(Esta precisión sobre el mecanismo sensorial no afecta al catador de vino que trabaja alternativamente por vía nasal y por vía retronasal, en fase húmeda y alcohólica.)

La determinación del umbral olfativo de una sustancia en solución se hace de la forma siguiente: se propone a un grupo de personas que huelan

Para la mayoría de las variedades (vidueños), la floración tiene lugar en junio y es de corta duración en condiciones climáticas favorables. Termina con la fecundación y el cuajado marro por el engrosamiento de las bayas.

en condiciones normalizadas soluciones acuosas de una misma sustancia presente en distintas concentraciones. Se entiende como umbral, el contenido mínimo de sustancias expresado en mg o en mg/l, percibido por la mitad de los participantes.

Para determinar el papel efectivo jugado por una sustancia aromática determinada en una solución, se expresa su contenido en unidades olfativas, calculando la relación entre el contenido en un medio de la sustancia y su umbral olfativo. Tomemos el caso del lactato de etilo cuyo umbral olfativo en solución acuosa está fijado en 14 mg/l. Una solución del mismo a 10 mg tendrá $10/14 = 0,71$ unidades olfativas (el olor, por tanto, no se percibirá), una solución a 35 mg tendrá $35/14 = 2,5$ unidades olfativas (el olor es muy perceptible). Encontraremos de nuevo este concepto de unidades olfativas al tratar de fenómenos de adicción y sinergia de mezcla de olores.

(El estudio de la influencia aromática de un constituyente en los vinos es más complejo, ya

que el umbral olfativo está muy desplazado por la presencia de alcohol, de las otras sustancias aromáticas e, incluso, por las sustancias fijas del extracto seco.)

Se deben repetir las pruebas para tipos de vinos diferentes. Se pueden hacer pruebas de adicción duplicando el contenido normal de una sustancia. Si una modificación del olor en intensidad y en calidad no es perceptible, se puede llegar a la conclusión de que la sustancia probada apenas influye en el olor del vino.

Los test que se han descrito anteriormente permiten observar que la sensibilidad de los individuos es variable y que las variaciones de aptitud entre las personas son mucho más amplias que en el sentido del gusto. La sensibilidad del niño es mayor que la nuestra. Guardamos todos en la memoria, desde nuestra niñez, recuerdos de olores atractivos, turbadores, indescritibles, que no hemos vuelto a encontrar nunca más.

(Para un mismo catador, la sensibilidad depende de las condiciones del momento; depende también de los estímulos, es decir, de la naturaleza de la sustancia aromática. Hay personas que pueden ser más sensibles a una clase de olores y otras personas a otra. Las anomalías olfativas son numerosas: se llama *anosmia* a la pérdida temporal o permanente de la capacidad olfativa, y puede ser total o parcial.

(La pérdida de ciertos olores se llama *merosmia*; la *hyperosmia* es, por el contrario, una respuesta excesiva en relación con un estado enfermizo: se manifiesta a veces por la percepción persistente en olores desagradables o *cacosmias*. Existe a veces una serie de alucinaciones olfativas que se ponen de manifiesto en una percepción falsa de los olores, llamada *parosmia*, o por sensaciones en ausencia de estímulos olfativos reales, o *autosmia*. El sentido del olfato está íntimamente ligado al estado de salud del individuo.)

AROMAS Y «BOUQUETS»

(Los términos «*perfume*», «*olor*», pero sobre todo «*aroma*» y «*bouquet*» designan el olor agradable, más o menos intenso y más o menos complejo, que se desprende de un vino. El término «*fragancia*» corresponde más a un estilo poético. El olor depende del viduño, del origen del vino, de su edad, de su estado de conservación... Es uno de los caracteres distintivos más apreciados en los grandes vinos.

(Existe a menudo confusión en los términos empleados vulgarmente para designar los olores. Al catador le interesa distinguir en su vocabulario entre «*aroma*» y «*bouquet*» y dar a estos términos, considerados habitualmente sinónimos, significados distintos.) Para algunos, sólo los vinos blancos tendrían *aroma* y *bouquet* los tintos. Esto será cierto sólo en la medida en que los vinos blancos se beban jóvenes y los tintos viejos. No es exacto, sin embargo, para todos los vinos. Un vino Montrachet de diez años está pleno de bouquet y un Beaujolais nuevo lo está de *aroma*.

Para otros, el bouquet es el olor percibido por olfacción directa, y el *aroma* es el que se percibe solamente por la vía retronasal cuando el vino está en la boca. (Con esta acepción, la palabra *aroma* sólo se utilizaría en el sentido *aroma* en boca. Sin embargo, esta definición no corresponde al uso corriente: «Principio aromático que se desprende de diferentes sustancias de origen vegetal o animal» (que se pueden por lo tanto respirar). Por ejemplo, el *aroma* de los prados o el *aroma* de las flores que impregnan una habitación, el del café que se tuesta o que sale de la cafetera e impregna la casa.

Me parece más conveniente llamar *aroma* al conjunto de principios aromáticos de los vinos

jóvenes, mientras que el bouquet es el olor adquirido por el envejecimiento y que se manifiesta más tarde. (En este sentido, los vinos jóvenes deben mucho más su encanto a su aroma que a su bouquet, mientras que en los vinos viejos, el bouquet sólo se conserva y permanece tras algunos años de conservación en botella.)

Continuando con este análisis, se distinguen dos tipos de aroma. El aroma primario, o aroma original, que existe ya en el racimo o en el mosto y que se extrae de las pieles de los racimos tintos. Es el aroma del fruto, el «afrutado característico del viduño, del clon (es decir, de su raza o variedad), que puede variar de intensidad y de figura, según el pago y la cosecha, el estado de maduración del racimo, o la carga en fruto de la viña. Veremos cómo (ciertos viduños finos, Cabernets, Pinot, Sauvignon, Riesling, Muscat..., son realmente notables por la naturaleza y la intensidad de su aroma primario). El aroma secundario aparece durante la fermentación. Es ese olor vinoso intenso que se desarrolla por la acción de las levaduras y cuya volatilidad llena las bodegas durante la vendimia (A este fenómeno se le ha llamado «fermentación aromática»). Posteriormente, las transformaciones bacterianas útiles afinan estos aromas de fermentación aportando elementos suplementarios más sutiles. El olor del vino joven es finalmente una mezcla de aromas de viduños primarios y de aromas de fermentos secundarios.

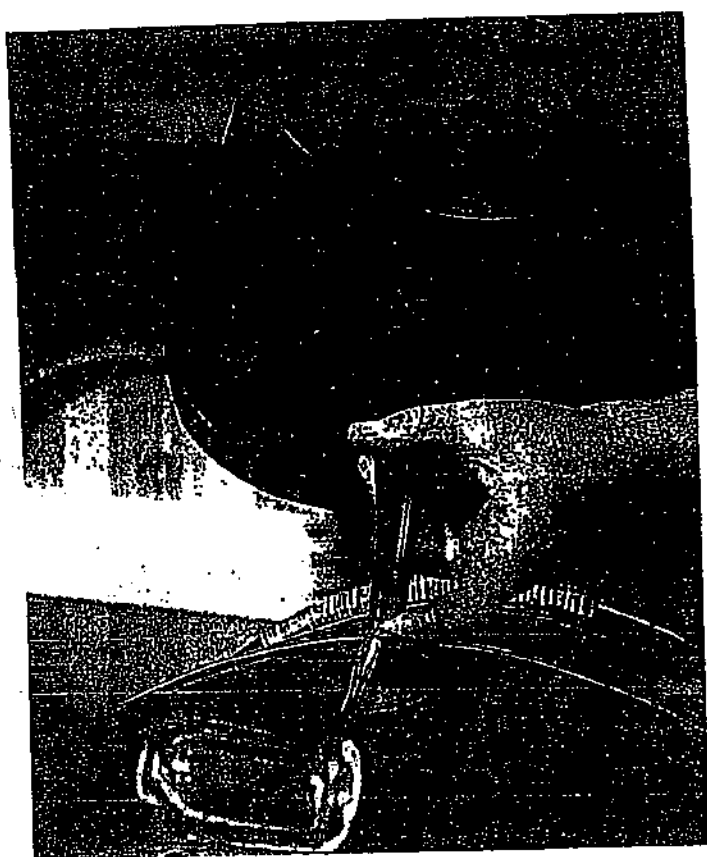
El carácter aromático se atenúa progresivamente. Al cabo de algunos años de conservación desaparece casi en su totalidad para dar paso al bouquet. En realidad, los vinos de factura moderna, y esto es un avance de las vinificaciones actuales, siguen conservando el aroma cuando llegan a la edad madura. Saber envejecer es conservar largo tiempo las virtudes de la juventud; ocurre sobre todo una intensificación

y diversificación del olor, es decir, adquisición de componentes nuevos y transformación de otros. El bouquet, esa mezcla de perfumes complejos que exhala el vino viejo en la copa (llamado así sin duda por comparación con el complejo perfume de las flores mezcladas en el ramo) —bouquet—, se desarrolla durante el envejecimiento, probablemente a partir de los elementos de los aromas primarios y secundarios. Se suele llamar aroma terciario.

La armonía definitiva de los olores sólo se alcanza con el tiempo. El bouquet se traduce por una fusión y extensión olfativa. Sólo los vinos con clase son capaces de pasar del aroma al bouquet; de los otros vinos se dice que no envejecen, que carecen de bouquet.

(Este es el lugar y momento para oponer dos tipos de bouquet en relación con la tecnología de la conservación del vino. En el primer caso, se puede tratar de vinos que son ricos en alcohol, de forma natural o enriquecidos por adición de alcohol (envinados); y generalmente originarios de regiones con clima cálido; este envinado es un medio de conservación y protege al vino de los ataques bacterianos que lo harían perecedero. Siendo el alcohol relativamente bactericida a 16 ó 18°, ya no es necesario proteger rigurosamente el vino de la acción del oxígeno, y su superficie puede quedar expuesta al aire en barricas sin terminar de llenar.

Esta forma de conservación da lugar a un tipo de envejecimiento llamado oxidativo. El vino adquiere un bouquet de oxidación, marcado por las sustancias de tipo aldehídico, con olores de manzana, membrillo, nuez seca, rancio y de madera. Este tipo de envejecimiento hizo decir a Pasteur: «Es el oxígeno quien hace al vino». Es el caso de ciertos vinos dulces naturales, los ban-yuls, los picardans de las bases de los vermouths en general, los vinos licorosos, las mistelas de base,



• Rellenado en Saumur. Periódicamente el maestro bodeguero sustituye el vino que se ha evaporado en la bodega. Rellena para suprimir el aire en contacto con el vino.

oportos, jerez oloroso o amontillado, madeira, marsala y el vino santo italiano, asimismo el mavrodaphne de Patras y muchos otros. (Envejecidos al aire; estos vinos se vuelven insensibles al mismo. No mejoran en botella, pero no pierden sus cualidades, incluso al cabo de algunas semanas de estar la botella empezada.)

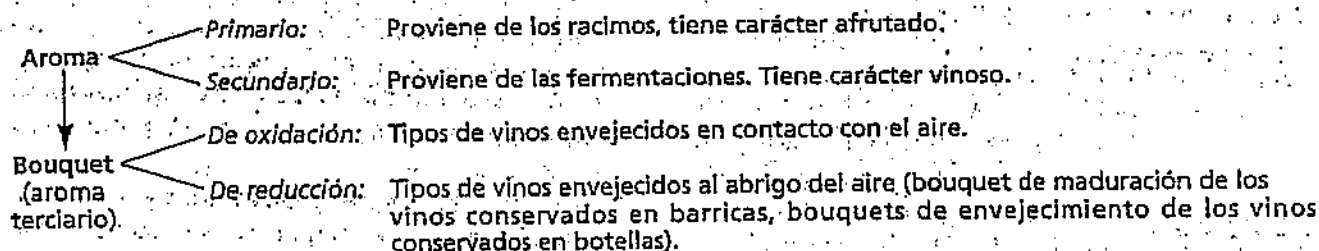
Mucho más frecuente es el bouquet de reducción, que es el de los vinos de regiones vinícolas templadas, criados lo más estrictamente posible al abrigo del aire (Las barricas, las cubas, rellenas continuamente, se mantienen siempre llenas hasta los bordes. Si no se puede evitar completamente el contacto con el aire durante los trasiegos, trasvases y movimientos de los vinos, se les protege en seguida con un agente antioxidante, como los vapores de azufre quemado, es decir, el anhídrido sulfuroso. Los vinos de este tipo acaban su carrera en botellas herméticamente cerradas con un corcho largo que asegura durante más de veinte años el cierre her-

mético.) Los vinos tintos viejos y los grandes vinos blancos secos o licorosos tienen bouquets de reducción. (Estos vinos son sensibles al oxígeno del aire, y la botella empezada pierde en seguida su calidad.) A estos vinos se aplica el axioma de Berthelot: «El oxígeno es el enemigo del vino».

Se ha creído durante mucho tiempo que el vino envejecía por la formación de ésteres. Esto es poco probable. La formación lenta de ésteres por reacción interna de los ácidos y los alcoholes del vino, que es lo que se conoce como esterificación, no produce más que sustancias con débil poder aromático. Es cierto, por el contrario, que algunos elementos del bouquet se deben a partir de sustancias sin olor (hidrólisis de heteróxidos, transformación de los taninos). Aquí de nuevo se debe distinguir entre el bouquet de maduración en barrica o cubas y el bouquet de envejecimiento en botellas, puesto que se sabe que el nivel olfativo es limitado en el primer caso y que adquiere un máximo de intensidad después de algunos años de conservación en botella de vidrio. Cuando el vino es muy viejo, el bouquet evoca a menudo el olor de ciertos hongos. El bouquet se vuelve denso; es el síntoma de la tercera edad del vino.

LOS AROMAS PRIMARIOS, O AROMAS DEL VIDUÑO

El clima, el suelo y la variedad son los factores naturales de la calidad (pero necesitan factores humanos apropiados para revalorizarlos). Ya decía Oliver de Serres: «El aire, la tierra y la plantación son la base del viñedo». El viduño, es decir, la variedad de uva, marca al vino con su huella y le da su identidad. (El vino obtiene su sa-

Diferentes tipos de aromas y bouquets¹

Términos recomendados

bor de sus viñas y de sus uvas. Si el sabor del vino es infinitamente variado, es ante todo porque existe un elevado número de variedades, cultivadas además en una infinidad de situaciones y de climas.)

Por su parte, la variedad da al vino su sabor, según la riqueza de las uvas en azúcares, en ácidos, en taninos, y por otra parte, le da sus propiedades aromáticas, según la intensidad y la finura de las esencias olorosas de sus frutos. (Existen variedades finas, las únicas capaces de dar clase a los vinos y buena conservación; se reconocen, por lo general, la fuerza y la personalidad de sus aromas.)

Algunas de ellas se han adaptado tan bien a sus zonas de producción de origen que exiliadas de allí son totalmente irreconocibles o no producen más que unas caricaturescas imitaciones; por ejemplo, la Pinot y la Merlot se exportan mal. Otras tienen caracteres más estables como la Riesling o Cabernet-Sauvignon. Su facilidad para la implantación ha hecho que se extiendan por todos los rincones del mundo. También existen variedades semifinas, capaces de producir lo mejor en una región muy localizada, pero que fuera de ella son muy mediocres. Este es el caso de Tempranillo de La Rioja, Palomino de Jerez, la Nebbiolo del Piamonte, la Garnacha de Châteauneuf-du-Pape, de Navarra o Cerdeña, la Sangiovese del Chianti y muchas otras. También hay variedades comunes que no pueden producir más

que vinos de mesa neutros y sin calidad, bien porque son pobres en elementos sápidos y aromáticos, bien porque tienen un sabor pronunciado y desagradable. (Se cultivan tan sólo por sus propiedades de productividad, que rentabilizan, casi siempre bien, un producto mediocre.)

En las variedades de uvas negras, además de los caracteres aromáticos, la calidad depende también de otros parámetros, como el color, el equilibrio ácido y la tannicidad, sin los cuales no hay vinos tintos de crianza. (Algunos vinos proceden de una variedad única: el Borgoña sólo se hace con Pinot; el Beaujolais, con Gamay. Pero muchos otros vinos proceden de uvas mezcladas de varias cepas; este es el caso, por ejemplo, de Médoc los Côtes du Rhône, el Rioja, etc.)

«El paciente trabajo de la vinificación y de la conservación permitió nacer, recoger, contener y retener lo más puro del olor natural de las uvas fermentadas». (Podemos decir que la vinificación revela el aroma primario oculto en el fruto. El vino actual ofrece más olor de fruta que de uva. Este fenómeno se puede explicar de diversas formas. En primer lugar, por la maceración, o paso al vino, de las esencias que están contenidas sobre todo en las pieles. Las pieles de uvas maduras maceradas en un líquido ligeramente alcoholizado dan infusiones coloreadas y aromáticas. Además, la fermentación actúa como revelador de aromas y libera principios olorosos.)

Estos fenómenos todavía no se conocen bien. (A tal respecto es muy significativo el caso del Sauvignon blanco, procedente de Burdeos, que ha obtenido su fama parisina en las tierras de Loire, en Pouilly y en Sancerre. Posee un olor muy específico, florido, almizclado, ahumado con notas algo verdes de hojas arrugadas que justifican su etimología de «salvaje».) Cuando se mordisquea el grano dorado de espesa piel del Sauvignon se percibe su olor particular, aunque con poca intensidad. Del mismo modo, su jugo recién preparado es relativamente poco oloroso y, en un primer momento, el aroma de boca es discreto. Veinte o treinta segundos más tarde, después de haberlo tragado, es cuando bruscamente aparece en la parte posterior de la nariz, como una explosión perfumada, una sensación aromática de Sauvignon. Posiblemente la acción salival actúa para liberar la esencia de Sauvignon que existe en la uva de forma todavía poco olorosa. El vinificador puede hacer otra observación que se explica mediante un fenómeno análogo de escisión de hidrólisis: ocurre que (el vino nuevo de Sauvignon, en cuanto termina la fermentación, tiene poco carácter específico y decepciona al catarlo; pero se expresa un mes más tarde y entonces sorprende por su exhalación aromática.)

Las distintas variedades se agrupan por familias procedentes de las mismas regiones. El Bordelés está poblado de «Carmenets». La Sauvignon del que acabamos de hablar, por una parte, y la Cabernet-Sauvignon por otra, son los arquetipos de esta numerosa familia, representada todavía por la Sémillon, Cabernet Franc, Bouchet, Verdot y Merlot, teniendo todas ellas cierta similitud morfológica y un parentesco aromático evidente. La paleta olorosa de las Cabernet-Sauvignon es de una rara riqueza y aún se ensancha más al envejecer. Son variaciones entre aromas finos de grosella, con notas especiadas, ahuma-

das, resinosas, acercándose a la trufa al envejecer y que se encuentra en los grandes vinos del Médoc, y aromas más o menos salvajes y vegetales que recuerdan más la hoja arrugada que el fruto, y que son los de las Cabernet-Sauvignons cultivadas en suelos o climas demasiado generosos. Por todas partes se encuentra el vino de Cabernet-Sauvignon, es la variedad de moda, y sin embargo huele a resina en Porto Carrás, a clavo de olor en el Valle de Guadalupe en la Baja California, a regaliz en La Rioja, a varec en las arenas del Golfo de Lyon; a la punta del racimo en Languedoc, a humo oloroso cerca de Santiago y a hollín en la región de Eger en Hungría. (Hay algunos que están muy cerca de los modelos del Médoc (se pueden encontrar, aunque sea poco frecuente, en California, en Australia, en Chile), pero otras, más numerosas, están en el extremo opuesto de las referencias bordelesas; se intenta entonces obtener alguna gloria de lo que, por otra parte, se consideraría como un defecto redhibitorio, por ejemplo, olor de aceituna verde, de heno, de creosota o incluso de sospechosos tufos que hacen pensar en el indol. El sabor herbáceo de las Cabernet-Sauvignon (y de las Merlots) del Haut-Adige se presenta de este modo como un signo de calidad.)

En el noroeste vitícola francés se implantó un diferente grupo de variedades finas, las «Noi-miens», incluyendo la Pinot, Meunier, Chardonnay y Gamay. Las tres primeras son las uvas de base del Champagne. La Gamay cede su aroma rústico (cerezas y frutillas) y su suavidad al Beaujolais. El aroma de la Pinot desafía también la descripción, como la Cabernet-Sauvignon; está formada por una composición afrutada (grosella y frambuesa), a menudo más opulenta, más suave, porque está más desprovista de interferencias tánicas, pero también parece más uniforme y menos evolutiva. Alcanza lo inimitable en los «premiers crus» de la Côte de Nuits y de

la Côte de Beaune, no hay ningún otro lugar en el mundo que le vaya tan bien. Su fruto perdura incluso en su momento de mayor envejecimiento y, de hecho, sigue siendo bueno mientras lo conserva.

La Chardonnay no es exactamente una versión en uvas blancas de la Pinot Noir, y se observan confusiones locales: la Pinot blanca de Alsacia o Clevner no es Chardonnay, y en el norte de Italia o en América del Sur se llama Pinot blanca a uvas que no siempre son Pinots. En la Chardonnay se encuentra una gran fuerza aromática, con un amplio registro, ya que cubre los caracteres del Champagne de la Côte des Blancs, donde es viva y ligera, y del Chablis que, más duro y corpulento, para madurar requiere cuatro o cinco años de conservación en botella. (La Chardonnay de Corton-Charlemagne, de Montrachet, de Meursault, de Pouilly-Fuissé, se conserva y evoluciona como el vino tinto, en barricas de roble y tras fermentación maloláctica. Es uno de los pocos vinos blancos, tal vez incluso el único, que soporta esta fermentación. También encontramos la Chardonnay en el Mâconnais, donde es más marcada y a veces ahí se dice que «chardonea». Hay que citar otra zona de predilección donde en algunas partidas recolectadas en las laderas alcanza una expresión aromática tan pura y a veces más brillante que en el clima borgoñón: son las «montañas» de la Napa Valley de California.)

(La Riesling es la variedad de uva reina de las terrazas de los valles del Rhin y de sus afluentes. Ocupa lugares privilegiados, donde puede resistir a los cambios de humor de este clima continental. Se dice que es más fina en la orilla derecha del Rhin, pero en las buenas añadas, Alsacia tiene también grandes Rieslings. Forma parte de las cuatro grandes variedades de uva cuyos vinos han adquirido fama mundial desde hace varias generaciones de viñas y viticultores.) A partir

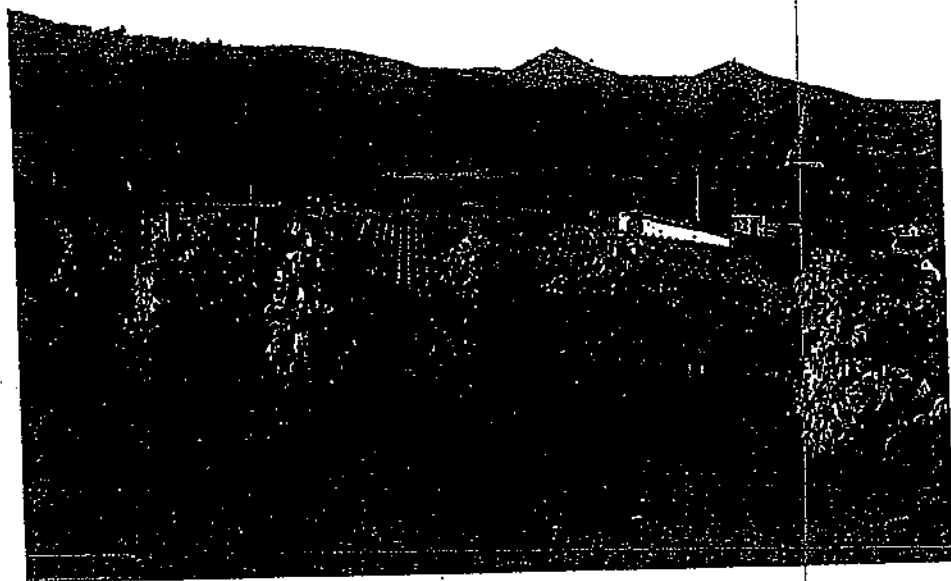
del siglo XVIII los vinos blancos de Riesling se exportaban por vía fluvial desde Colonia, del mismo modo que los vinos tintos de Burdeos lo eran por el Gironde. Estas vías paralelas nunca se encontraron. No hay nada más ignorado que los vinos del Rhin en Francia y que los vinos de Burdeos en el ducado de Bade o en Renania. Volvemos a encontrar la Riesling en Austria, en Italia al pie de la vertiente sur de los Alpes, en Yugoslavia, y ha seguido a los anglosajones a África del Sur, a Australia y a California.

Tierna y dulce, o viva y ácida, siempre ligera y delicada, la Riesling ha creado un tipo de vinos exquisitamente perfumados («vinos para el pañuelo»), (los «frascos de Riesling son frascos de olor», que han servido de modelo a los vinos blancos modernos.) No se conoce otra variedad blanca con tal plasticidad aromática en función de los suelos en los que se cultiva.

A veces se cita como referencia del aroma de la Riesling el olor de la retama, verde y suave, pero también huele a flor de melocotón o de viña, y en los esquistos del Mosela recuerda un poco a humo o alquitrán; (decir que también se encuentra una nota imperceptible de hidrocarburos sería deformar mucho la sensación, aunque los terpenos de la uva sean hidrocarburos; es menos chocante hablar de olor a trufa blanca.)

En las mismas regiones, la Riesling está flanqueada por la Sylvaner y por la Traminer, con su más elevada forma aromática, la Gewürtztraminer. Si el aroma de la primera es muy simple, las otras dos son olfativamente un poco atractivas, por así decirlo. Para el aficionado tienen la ventaja de ser fácilmente reconocibles. Aunque sea poco discreta, esta riqueza olorosa puede incluso gustar.

El grupo de uvas de la variedad Moscatel constituye el mejor ejemplo que se puede dar para concretar el concepto de aroma primario, ya que



Vineto de Hunawihr. Los vinos de Alsacia toman el nombre de su variedad: riesling, gewürztraminer, muscat, pinot gris, pinot blanc, sylvaner.

éstas son las uvas más perfumadas y el aroma del moscatel es unánimemente apreciado. Es también el que se ha estudiado mejor y del que mejor se conocen sus componentes, aunque no se hayan podido reconstruir artificialmente de forma exacta. El carácter oloroso se debe a los terpenos, familia química de compuestos que se encuentran en la mayor parte de los aceites esenciales vegetales: el geraniol, el nerol, que huelen a rosa; el linalol, que huele a madera de rosa; el terpinol, que tiene un olor alcanforado; y también el limoneno, o la citronela, de dominante cítrica. Los jugos de uvas o de vinos de diferentes variedades de Moscateles contienen de medio a tres miligramos de terpenos por litro, como nos indica el cuadro, mientras que la percepción olfativa comienza a partir de una décima de miligramo. También encontramos los mismos terpenos en las variedades de uvas aromáticas (Riesling, Sylvaner, Muller-thurgau, Gewürztraminer), pero con contenidos mucho más débiles, aunque superiores al umbral de identificación.

También habría que hablar de muchas otras variedades de uva que determinan los caracteres aromáticos originales de tantos vinos de calidad: Semillon, Muscadelle de Burdeos, Melon de Muscadet, Chenin de Touraine y de Saumur, Furmint del Tokay, Malvasía, Savatiano del

Atica, Athiri de las islas griegas, Ugni-Blanc que se llama Saint-Emilion en Charente y que es la uva con la que se hace el Cognac, y en las variedades de uvas rojas, la Petite Syrah de los vinos del Hermitage, Malbec del Cahors, Garnacha, Barbera del Piamonte, Xynomauron de Naoussa, Zinfandel de California, etc. También merecerían

una mención decenas de otras muchas menos conocidas, base de vinos atractivos y personalizados. Carecemos de los medios necesarios para identificar mediante el análisis de sus constituyentes, todas esas variedades de uva que el cataador diferencia y cuyo aroma primario sabe reconocer en un vino. A este respecto, la nariz sigue siendo más segura y más sensible que la moderna cromatografía, pero ésta, que cada día avanza más, es capaz de reconocer por su nombre determinadas moléculas olorosas. (El aroma especial de Cabernet-Sauvignon es a base de n-octanol y de 2-metoxi-3-isobutilpirazina.) El mundo de los olores tiene una química y una terminología muy complicadas.

LOS AROMAS SECUNDARIOS O AROMAS DE FERMENTACIÓN

LOS MILES DE MILLONES DE LEVADURAS que transforman en alcohol los doscientos gramos de azúcar que aproximadamente contiene un litro de mosto de uva, sintetizan al mismo tiempo todo un muestrero de productos variados. Las levaduras no solamente fabrican oleadas de alcohol y torrentes de gas carbónico, 47 y 44 por 100, respectivamente, del azúcar utilizado, sino tam-

Terpenos de jugos de uva Moscatel y de algunas otras variedades aromáticas.

	Oxidos de Linalol	Terpinol	Linalol	Geraniol	Nerol	Terpenos totales
Moscatel de Alejandria	578	117	815	1.059	151	2.720
Moscatel de Frontignan	1.228	145	846	702	405	3.326
Moscatel Saint-Vallier	522	140	1.506	441	46	2.655
Moscatel Italia	199	53	638	205	32	1.127
Moscatel de Hamburgo	713	114	489	618	447	2.381
Moscatel Ottonel	449	30	596	209	47	1.331
Riesling	72	42	92	45	17	268
Müller-Thurgau	—	8	30	65	—	103
Gewürtztraminer	80	19	134	150	37	420
Sylvaner	—	29	32	38	—	99

1. Contenidos máximos encontrados en mg/l, según Terrier.

bién pequeñas cantidades de varias decenas de sustancias que se llaman productos secundarios de la fermentación. Las células de las levaduras disponen para ello de un surtido de enzimas que son otras tantas herramientas adaptadas para las transformaciones que realizan.

La fermentación es, pues, mucho más que la simple formación de alcohol etílico, y los productos secundarios son más importantes para la calidad gustativa del vino que el alcohol. Algunos son sabrosos, como, por ejemplo, el ácido succínico, que es salado y amargo a la vez, y muchos otros son volátiles y olorosos; todos ellos constituyen el aroma secundario y son los responsables de los caracteres gustativos que tienen en común los distintos vinos. El alcohol no es más que el soporte, el excipiente, de los elementos aromáticos, y son estos últimos los que dan su personalidad y su valor gustativo a las bebidas fermentadas. Otro tanto ocurre con los aguardientes; su calidad depende esencialmente de las sustancias llamadas «no-alcohol».

Los aromas de fermentación pertenecen a distintas familias químicas: alcoholes de moléculas pesadas llamados alcoholes superiores, ésteres, aldehídos, ácidos... Se encuentran casi las mismas en todos los vinos y en los demás pro-

ductos fermentados, pero sus respectivas proporciones, y por lo tanto la naturaleza y el atractivo del olor, pueden ser muy variables en función de numerosos factores. Los tres principales son: la materia prima utilizada en la fermentación, las clases de levadura en actividad y las condiciones exteriores de la fermentación.

El aroma secundario depende de la riqueza en azúcar de las uvas, es decir, de su grado de madurez. Cuanto mayor es la cantidad de azúcar, más intenso es el aroma secundario. De este modo, el azucarado de la vendimia es un factor que mejora el aroma. Pero también interviene la constitución profunda de las uvas. Los productos olorosos están en relación directa con la alimentación nitrogenada de las levaduras, luego con la constitución nitrogenada del mosto de la uva. Si en éste el contenido en nitrógeno amoniacal es más fuerte, las levaduras utilizarán menos nitrógeno orgánico y fabricarán menos alcoholes superiores. De acuerdo con la mezcla de los aminoácidos que tengan a su disposición, trabajarán más o menos con uno u otro constituyente y el vino tendrá más o menos alcohol isoamílico o alcohol feniletilico, etc. También actúan las vitaminas de las uvas. Las levaduras, al igual que todos los seres vivos, necesitan vitamini-

nas; éstas les permiten fabricar las enzimas-herramienta, que darán lugar a los aromas. La presencia de inhibidores naturales en la uva frena algunas reacciones y modifica el resultado de la fabricación del proceso.

Otro factor se refiere a la naturaleza de las levaduras. (Se ha enumerado una treintena de especies) de esta familia de hongos unicelulares provistos de poder de fermentación, capaces de participar en la vinificación. Hay algunas especies predominantes como la *Saccharomyces ellipsoideus* (cuyo nombre significa literalmente: hongo que transforma el azúcar y que tiene forma elíptica); verdaderamente, en cada cosecha este tipo de levaduras transforma en alcohol las tres cuartas partes del contenido en azúcar de las uvas. Es la auténtica levadura del vino.

Sin embargo, se han censado muchas otras especies, muy diferentes en su forma de actuar. En esta especie *ellipsoideus*, encontramos también varios tipos adaptados al producto fermentado tras un uso secular. Cada una tiene su forma personal de transformar el azúcar, de fabricar productos secundarios y, por tanto, de producir su propio aroma. Los enólogos han observado que, con relación a las levaduras elípticas, las pequeñas levaduras apiculadas forman muchos ésteres y alcohol amílico; que las *Saccharomyces*, que son grandes levaduras de alteración, producen mucho alcohol isobutílico; que las *Schizosaccharomyces* capaces de hacer fermentar el ácido málico, dan pocos alcoholes superiores y pocos ésteres; y también que las levaduras *oviformis* forman una cantidad importante de acetaldehído y de propionato de etilo. (El reparto de las especies en la microflora natural se debe en realidad al clima y al azar de la propagación a través de los vectores naturales: viento, polvo e insectos.) Técnicamente es posible provocar la fermentación con levaduras puras y seleccionadas; se obtienen aromas más netos pero más simples. Desde hace algunos años, se utiliza

la siembra con «levaduras desecadas activas» (LSA). Estas levaduras desarrollan aromas de fermentación (secundarios) más intensos y pueden favorecer la expresión de los aromas varietales.

Las levaduras son muy sensibles a las condiciones en que se mueven, sobre todo temperatura y aireación. En la vinificación en blanco, se ha demostrado que el sulfitado, el deslío (que es una técnica de depuración del mosto de uva antes de la fermentación), así como una temperatura baja de fermentación, disminuyen los índices de alcoholes superiores, en tanto que la maceración y la aeración durante la fermentación tienden a elevarlos. Por otra parte, hay más ésteres formados en la fermentación a 18 ° de temperatura que a 25 °C. (Se comprende que estas prácticas y la elección de temperaturas bajas de fermentación se hayan desarrollado en la vinificación en blanco, ya que la disminución de los alcoholes superiores y el aumento de los ésteres se traducen en una importante mejora gustativa.) El vinificador dispone, pues, de cierto margen de maniobra para seleccionar entre las sustancias olorosas las que tengan un efecto más favorable.

Según una observación común, la prosecución de la fermentación en un vino que ha conservado azúcar genera elementos olorosos suplementarios y produce una exaltación aromática. Algunas tecnologías especiales se basan en la re-fermentación o doble fermentación. Este es el caso del Champagne y de los vinos espumosos, que se afinan aromáticamente mediante una segunda fermentación, que al mismo tiempo produce la espuma. También es el caso del Chianti y de la práctica del «governo». Según este procedimiento, en un local aireado provisto de claraboyas, se conserva cierta cantidad de uva; la uva así, extendida sigue madurando y se concentra. En el mes de marzo se selecciona, se pisa y se mezcla con el vino nuevo. De este modo se impulsa una segunda fermentación que da al vino un ligero cosquilleo y acentúa

el carácter afrutado antes de ponerlo en garrafas. Algunos aromas secundarios dan al vino caracteres pasajeros más o menos agradables. Son olores a fermento, a levadura fresca o levadura seca (que recuerda el de la niarina o vitamina B₁), a pasta fermentada, trigo, pan, o manzana aplastada.

Estos olores de origen aldehídico se atenúan y desaparecen durante los primeros meses mediante clarificación y sulfitado. Los olores de ésteres de fermentación evocan el olor a plátano, disolvente, laca de uñas, caramelos acidulados o caramelos ingleses; se evaporan parcialmente con el gas carbónico en el momento del trasiego. Los aromas más pesados de ácidos grasos, de jabón, vela o estearina, son más estables. Las bacterias de la fermentación maloláctica forman igualmente compuestos volátiles que intervienen en los caracteres organolépticos. El diacetilo, sustancia responsable del olor agradable de la mantequilla fresca, puede alcanzar los dos miligramos por litro, a veces incluso más; algunos vinos están marcados por este olor lácteo (vinos tintos de Australia, por ejemplo).

La producción de lactato de etilo (varias decenas de miligramos por litro), que tiene un olor fino y agradable, también la de propionato y de butirato de etilo, contribuyen a explicar las profundas modificaciones observadas. La fermentación maloláctica no es solamente una manera de suavizar los grandes vinos, sino también un proceso de afinamiento de sus aromas; se considera, muy acertadamente, que constituye la primera etapa de la madurez gustativa de los vinos de crianza.

Pero cuando dominan los olores lácteos en los vinos pobres en aroma primario, es posible que existan desviaciones lácticas. Los vinos huelen entonces a agrio, a leche agria, incluso a ropa sucia, a queso (desde el yogur al roquefort); todos esos olores que por lo general uno no espera encontrar en un vino.

LA GÉNESIS DE LOS «BOUQUETS»

LA CALIDAD DEL OLOR de los vinos está condicionada en primer lugar por su aroma primario, procedente de la variedad de uva; más exactamente, por las proporciones relativas y el respectivo benéfico de este aroma y del aroma secundario. El aroma de fermentación añade al aroma primario de las uvas una nueva lista de sustancias olorosas, pero el aroma primario debe predominar siempre tanto en intensidad como en calidad. Los vinos en los que domina el aroma secundario pueden ser agradables, pero no están tipificados por su origen, carecen de las calidades del viduño y pierden con mayor rapidez sus caracteres olfativos durante la conservación; se deben beber jóvenes y no tienen futuro. Además, una parte del aroma de fermentación es muy volátil y desaparece arrastrado por el gas carbónico durante la fermentación y en los primeros meses de crianza; y es necesario que así sea. (De algún modo, el envejecimiento empieza con la pérdida del olor a vino nuevo.)

La formación de los bouquets es compleja y el paso del aroma del vino joven al bouquet del vino viejo, sea cual fuere su naturaleza, consta de varios fenómenos sucesivos o concomitantes. Acabo de citar la evaporación que comienza con el desprendimiento gaseoso de la fermentación (cincuenta litros por litro de vino) y que prosigue cada vez que el vino se manipula o se expone al aire. El gas carbónico es una sustancia extraña e inoportuna en los vinos tintos, tanto más cuanto que son tánicos. Hay que reducir su contenido, que es de dos gramos por litro después de la fermentación, si es posible, a menos de cien miligramos en el embotellado. Ese gas que escapa está saturado de vapores de alcohol y de

sustancias olorosas; entre las que se encuentran las más volátiles. Se ha intentado recuperar estos productos para obtener un alcohol de boca original, o para volverlos a introducir posteriormente en los vinos. Para ello, se hacía circular el gas carbónico desprendido a través de refrigerantes mantenidos a muy baja temperatura (-20°) con el fin de condensar los volátiles.

Los resultados obtenidos fueron decepcionantes puesto que los productos recogidos tenían un olor fuerte y desagradable, picante y ardiente. Se trataba en realidad de sustancias que normalmente no permanecen en cantidades tan abundantes en el vino o en el aguardiente, de las que deben desembarazarse los vinos nuevos. Del mismo modo, durante los primeros trasiegos, la evaporación elimina olores de fermentación y hace que destaque el aroma primario.

Otro fenómeno que ocurre durante el período de maduración del vino es la transformación del aroma primario en bouquet. Son reacciones químicas por fases (modificación de la forma de la molécula) de oxidación (bajo la influencia del aire) que imponen una modificación del olor hacia matices más pesados, menos etéreos, con una ligera atenuación de los caracteres afrutados. Al mismo tiempo, la mezcla de olores parece más homogénea, más compacta, más armónica. Esta mutación empieza a observarse generalmente durante el primer verano. Los vinos ricos en aroma primario adquieren más bouquet, mientras que aquellos que tienen poco no mejoran; de ellos se dice que no «se sostienen»; estos vinos nunca son mejores que el año de la cosecha.

Las modificaciones progresivas de los polifenoles de la familia de los taninos constituyen evidentemente otra fuente de bouquet, al menos con los vinos procedentes de variedades de uva bien provista de taninos. Veremos que los taninos constituyen la fracción evolutiva del vino, la que envejece. Por ejemplo, los taninos de los

vinos viejos de Cabernet-Sauvignon destacan en el olor; y es porque se vuelven olorosos.

Como un elemento que participa en el bouquet de los vinos conservados en madera, y tanto más cuanto menor es el recipiente y menos se ha utilizado, también hay que añadir los elementos olorosos cedidos por la madera de roble. (Aquí hay, asimismo, un equilibrio que se debe respetar.) El olor a madera no debe anular los otros aromas y constituir por sí solo el bouquet, que entonces es artificial. (El vino viejo no debe ser una decocción de madera.) Hay que utilizar la madera en los vinos al igual que las especias en la cocina: tan sólo para que destaquen los demás sabores. El aporte de madera es favorable en el caso de un vino conservado en barrica para enriquecer y completar los olores y sabores, pero el toque de madera no debe ser identificable inmediatamente; debe permanecer discretamente en segundo plano. Por otra parte, los usos y gustos son muy distintos al respecto según los países. Se busca y aprecia mucho el sabor a madera en los vinos tintos, e incluso en los blancos, en algunas regiones de España, de Italia, así como en California, en Australia, El Cabo, o en Chile. Los grandes viduños bordeleses alojan cada año todo o parte de sus vinos en barricas de roble nuevo. Los grandes borgoñeses se conservan en toneles de roble. Por el contrario, los consumidores en países como Alemania, Austria, o Suiza, acostumbrados a los vinos jóvenes, aprecian mucho menos los vinos con sabor a madera.

Es cierto que este sabor sorprende siempre en un vino del año, mientras que se admite y se busca en vinos que deben envejecer, ya que él mismo evoluciona y se funde lentamente en el conjunto. La madera envejece en el vino, como envejece y se vuelve oloroso un pedazo de madera de vid o de roble. La madera vieja, el viejo tanino, desprenden olor a vainilla, ya que la vainilla es un elemento de construcción de sus

moléculas. Se descubren mejor estos perfumes en los viejos cognacs y los viejos armagnacs, donde se hallan más concentrados. Después de treinta años o más, los vinos viejos se acercan al olor fino de la trufa, del champiñón, de las setas, que son precisamente criptógramas parásitas de la madera. De este modo, el ciclo de envejecimiento de los taninos del vino es igual que el de los taninos de la leña y, sin duda, también del corcho. (Al catador poeta, el bouquet de los vinos viejos le recuerda el sotobosque, al realista le recuerda también la humedad de la vieja bodega)

Se observa que el bouquet se desarrolla mejor durante los primeros años, cuando el vino se encuentra totalmente protegido del aire, es decir, cuando el recipiente es más hermético y está mejor cerrado. El bouquet alcanza determinado nivel de intensidad en barrica de madera o en cuba, pero alcanza su perfección en la botella, envase mucho más hermético, puesto que si el vino respira un poco (para utilizar el lenguaje del maestro de bodega) en contacto y a través de la madera, bajo el tapón de corcho está en una situación de asfixia total. La junta hidráulica del corcho hinchado en el cuello de la botella es tan eficaz que no son apreciables las cantidades de oxígeno que pueden penetrar anualmente en la botella. El bouquet así formado se llama «bouquet de reducción», siendo la reducción, para el químico, el fenómeno contrario a la oxidación.

La presencia de trazas de ácido sulfuroso en el vino tiene por lo general una acción favorable debida a las propiedades reductoras de ese elemento. Desde luego, afina el aroma primario del vino joven, borrando las notas aldehídicas que lo recubren. (Esta ayuda, cuya utilización es

a veces desaconsejable, es, sin embargo, una mejora del elemento gustativo. Todo es cuestión de dosis. Incluso se puede realzar el aroma de una infusión de pieles de uvas maduras añadiéndole algunos centigramos de gas sulfuroso por litro.)

Un bouquet de reducción exagerado puede dar a algunos vinos un olor desagradable: Se trata de olores a «cerrado», a «botella», a «luz», a «sol», así llamados porque el efecto fotoquímico de la luz intensifica este defecto. Olfativamente se perciben como falta de nitidez, un ligero olor desagradable, alíaceo, que a veces recuerda a sudor. Los derivados que contienen azufre reducido (o grupos tioles), como el etilmercaptano, son los responsables de estos olores. Existen además en todo bouquet normal de reducción, pero sólo como trazas. (El olor poco agradable a cerrado se percibe a partir de algunas fracciones de miligramo por litro de derivados tioles volátiles.)

La formación de los bouquets de oxidación sigue un proceso opuesto a los que acabamos de describir. Desde el comienzo, el vino no está protegido del oxígeno y la abundante floración de acetaldehído cubre todos los demás rasgos. Su olor a manzana, a membrillo, luego a almendra, a nuez, sustituye totalmente a los aromas primarios y secundarios. Esta es la razón por la cual los vinos de este tipo proceden generalmente de variedades de uvas neutras (Palomino, por ejemplo).

Los Moscateles representan un caso especial. Para respetar su aroma primario se evita o acorta la fermentación y se apaga el mosto con alcohol. Se le protege de la oxidación hasta el momento del embotellado. (Sólo algunos Moscateles de las regiones cálidas, excepcionalmente ricos en terpenos, soportan un ligero sabor a madera.)

El gusto y los sabores

ANATOMÍA ELEMENTAL RELACIONADA CON EL ACTO DE BEBER

RECORDEMOS QUE en el sentido más estricto, el gusto es «un sentido químico ligado a la existencia de receptores especiales, situados en la cavidad buco-faríngea y estimulados por las moléculas o iones en solución con los que entra en contacto». Esta definición está muy alejada de la del «hombre de a pie», «hombre de la calle», e incluso de la del aficionado enófilo. El gusto puede ser la acción de gustar o probar («hecho de gustar»), el conjunto de caracteres de una sustancia (sabor a naranja, a café), la aptitud para discernir lo bueno y lo bello («hombre de gusto») ... Sin pretender, tomar posición sobre estas ambigüedades semánticas, se pueden precisar los mecanismos fisiológico, neurológico, psicológico. El acto de gustar (probar) es una químico-percepción de contacto, contrariamente

a la olfacción que es una quimiopercepción a distancia. Se separan las sensaciones llamadas somes-tésicas de tipo térmico, mecánico, de superficie y músculo-articular, algunas de las cuales pueden ser dolorosas (se dice también álgicas) y las sensaciones olfativas percibidas por la boca. Explicaremos más tarde las sensaciones del verdadero frío y calor, la «falsa sensación de calor» del alcohol o el «falso frío» de la menta, la astringencia de la alca-chofa cruda, la suavidad, el crujiente o la sensación pastosa de los pasteles, la dureza o sensación de blandura de los caramelos, la sensación ardiente de los alcoholes fuertes, el picante del pimienta... Esta simplificación pedagógica es arbitraria: («se puede ver sin oír, tapándose las orejas, pero no se puede «probar» sin olor y sin tacto».)

Según los tratados de anatomía, la boca es la cavidad donde se llevan a cabo las funciones de masticación y de insalivación; al mismo tiempo, en ella se encuentran los órganos del sentido del gusto, y se producen las articulaciones del sonido laríngeo que dan lugar a los diferentes tonos o timbres de voz.

La cavidad bucal posee dos aberturas: una anterior, que es el orificio bucal, rodeado por los labios, y otra posterior, que es el istmo de la garganta y la pone en comunicación con la faringe.

Los arcos alveolares la dividen en dos partes: una situada delante, entre los dientes y las mejillas, la zona vestibular de la boca, y la otra situada en el interior, dentro de las mandíbulas, que es la boca propiamente dicha. La boca está limitada por arriba por el paladar, y por abajo por la lengua y su base.

El paladar es, por tanto, la parte superior de la boca. Presenta a su vez dos zonas diferentes: la bóveda palatina, constituida por las láminas óseas del maxilar superior y las láminas horizontales de los huesos palatinos, y el velo del paladar. El paladar tiene la forma de una bóveda cóncava que separa la cavidad bucal de las fosas nasales. Por detrás, la bóveda palatina presenta a lo largo de su borde superior la campanilla o úvula y los pilares del velo del paladar. El velo del paladar puede descender y elevarse; esto es lo que hace que juegue un papel importante en los actos de chupar o tragar.

La lengua es un órgano carnoso, alargado, musculoso y móvil, útil para el gusto, la deglución, la succión, y la modulación de la voz. Los nueve músculos que la componen le aseguran una gran movilidad y le permiten el contacto con todas las partes de la cavidad bucal. Brillat-Savarin, en su gran preocupación descriptiva, distinguía en ella los movimientos en punta, de rotación, y de barrido. El primero se produce cuando la lengua sale en forma de espiga entre los labios que la comprimen; el segundo, cuando la lengua se mueve circularmente en el espacio comprendido entre el interior de las mejillas y el paladar; el tercero, cuando la lengua, curvándose hacia arriba y hacia abajo, recoge todos los restos que puedan quedar entre el canal semicircular formado por los labios y las encías.

La recepción de un líquido en el acto de beber se hace a menudo por aspiración. Esta succión se obtiene al cerrarse al istmo de la garganta, y con los movimientos de la lengua y de las mejillas que provocan un relativo vacío en la cavidad bucal. Se puede beber aspirando con ayuda de una paja, pero la forma más habitual es introducir en la boca el contenido de una cuchara, de una taza o de una copa y aspirar el líquido, más o menos mezclado con el aire, cosa que saben hacer muy bien los labios. Es mucho menos frecuente beber a chorro, rociando directamente la garganta. Es difícil beber en una postura que no sea la vertical y realmente sólo se puede catar de pie o sentado. De todas formas, la presión atmosférica y la gravedad intervienen en la forma de beber y se puede pensar que sería difícil catar en condiciones de ingravidez! Habría que preguntárselo a los cosmonautas.

La deglución es el conjunto de movimientos que hacen pasar el bolo alimenticio una vez triturado en la masticación, o, en el caso que nos ocupa, el sorbo de líquido; primero al esófago y luego al estómago. La lengua aplasta el líquido contra el paladar y le hace resbalar atrás. La operación es muy delicada ya que el líquido tragado debe atravesar y cruzar el trayecto de las vías respiratorias. Pero el sistema de seguridad que se pone en marcha es doble: por la parte superior incluye el cierre de las fosas nasales mediante el velo del paladar, la úvula y los pilares del velo; por la parte inferior, el cierre de la laringe por la lengua, la epiglotis y las cuerdas vocales. La epiglotis es un opérculo cartilaginoso colocado en la parte superior de la laringe; en el momento del paso del líquido, la abertura de la laringe es obstruida por un movimiento bascular de la epiglotis. Si el conjunto de todas estas operaciones fracasa, la sensibilidad del nervio laríngeo superior aún provocaría la tos para expulsar el cuerpo mal dirigido; nos atragantaríamos, pero la tráquea arterial seguiría protegida.

El líquido tragado no resbala libremente por el estómago a través del esófago; está atrapado por el movimiento peristáltico de contracción de éste.

Cuando el sorbo de líquido ha traspasado la entrada del esófago, el circuito respiratorio queda restablecido. El aire espirado atraviesa la cavidad bucal, se impregna de los vapores aromáticos de la bebida ingerida, se pone en contacto con la sede del olfato por medio de las fosas nasales, y estimula las neuronas olfativas. El movimiento de tragar crea una ligera sobrepresión en la boca, que expulsa el aire por la vía retro-nasal. Para convencerse de esto, basta tragar teniendo las narices tapadas. Se siente una impresión desagradable en las orejas; el aire no puede escaparse por la vía habitual y ejerce toda su presión a través de la trompa de Eustaquio. Ya hemos señalado que (es en el momento de tragar cuando las sensaciones agradables de la cata son más intensas. Es aconsejable y, por otro lado involuntario, tragar una o dos veces muy pequeñas cantidades de vino durante los diez segundos en que lo mantenemos en la boca.)

PAPILAS LINGUALES Y GLÁNDULAS SALIVALES

LOS ÓRGANOS RECEPTORES gustativos, estimulables por las sustancias sápidas, están localizados sobre todo en las papilas de la lengua. Las células sensibles, agrupadas en yemas, están repartidas de forma muy irregular sobre su superficie; están reunidas sobre todo en la punta de la lengua y en sus bordes, y están ausentes en toda la región central. Se distinguen cuatro tipos de papilas: foliadas, caliciformes, fungiformes y filiformes. (Algunas no juegan ningún papel en la percepción gustativa.) Las papilas filiformes son sobre

todo táctiles. Solamente las papilas caliciformes de la parte posterior de la lengua y las papilas fungiformes, localizadas en la punta, poseen yemas sensibles a los sabores específicos (Estas últimas papilas, cuyo número oscila entre ciento cincuenta y cuatrocientas, según las personas, tienen forma de pequeños hongos de un milímetro de diámetro.)

Estamos por tanto más o menos dotados de papilas. Por ello se utiliza la expresión de cata-dor «fuertemente dotado de papilas». Las papilas caliciformes, más grandes y más numerosas (una decena) forman como un acento circunflejo, o «V» lingual, que atraviesa la parte posterior de la lengua.

Cada papila está equipada por centenares de yemas gustativas de forma ovoide que miden 80×30 micras, y cada yema reúne una decena de células gustativas, cuyos cilios sobresalen en una pequeña depresión llena de mucus. (Para captar los sabores propiamente dichos, disponemos en total de varios cientos de miles de células sensibles. Su renovación es rápida: la totalidad de las células gustativas se renueva en cuatro días.)

No hay que pensar que una de esas yemas esté especializada en un solo tipo de sabor. Algunas poseen sensibilidad simultánea ante los sabores dulces, ácidos y amargos; pero otras perciben solamente dos de estos sabores o incluso sólo uno de ellos. Las papilas caliciformes son sobre todo sensibles al gusto amargo. Según un muestreo

hecho sobre 125 papilas, 79 son sensibles a las sensaciones dulces (de las cuales, tres exclusivamente), 71 a las sensaciones amargas y 91 a las ácidas (de las cuales, doce en exclusiva).

No se conoce totalmente una explicación profunda de la sensación. Para el sabor dulce se piensa que en las células gustativas existe una proteína con un poder especial de reacción ante las sustancias azucaradas y a la que se llama proteína sucrosensible. El poder endulzante de

Nombre	Número de papilas	Localización	Número de yemas del gusto	Nervios	Sensibilidad
Fungiformes	Algunos centenares	Parte anterior de la lengua	3-5	Cuerda timpánica, facial, lingual, trigémino	Química, táctil, térmica
Calliciformes	Una decena	«V» lingual (parte posterior de la lengua)	Algunos centenares	Glossofaríngeo	
Folliculares		Bordes de la lengua		Glossofaríngeo, cuerda timpánica, facial	
Filiformes		Dispersadas			Táctil

Estas informaciones gustativas van enseguida al hipotálamo, el tálamo y el córtex que las descodifican en función del conocimiento y de la reflexión. El hecho de gustar (gustación) es a la vez sensorial y cultural.

una sustancia depende precisamente de su fuerza de enlace con esta proteína. Se supone además que hay varios tipos de receptores linguales para los sabores dulces, de forma que una persona puede ser más o menos sensible, genéticamente, a los diversos edulcorantes.

(El camino seguido por las fibras nerviosas ramificadas que aseguran la transmisión al cerebro de la excitación de las células del gusto, se hace a través de tres nervios del cráneo (glossofaríngeo, lingual y trigémino). La excitación llega a la zona del bulbo donde se encuentra el cuerpo de la neurona sensitiva; de ésta surge un axón que entra en el encéfalo.) Veremos cómo las demás sensaciones que siente la cavidad bucal pasan por otras vías nerviosas. (El centro receptor del gusto se encuentra en el cerebro, cerca de los centros motores de la masticación y de la deglución; la percepción de los sabores se encuentra estrechamente ligada a estas funciones.)

(La lengua está constantemente humedecida por las secreciones salivales. Una sustancia sólo tiene sabor si es soluble en la fase líquida de nuestra alimentación y en la saliva que lubrica las mucosas bucales. A causa del desigual reparto de las sedes receptoras, los movimientos musculares de la lengua durante el consumo y la cata son

necesarios para llevar las sustancias sápidas disueltas al contacto con las células gustativas.) El catador pasea el vino por la lengua para captar y luego expresar todos los matices del sabor.

La saliva es producida por un grupo de glándulas salivales que riegan la cavidad bucal. Unas están difundidas y difuminadas en las mucosas de la boca y de la lengua, son las glándulas llamadas *parietales*. Otras constituyen tres pares de órganos lobulados: las *glándulas submaxilares*, cuyo canal desemboca bajo la lengua; las *glándulas sublinguales*, que se vierten en la mucosa de la base de la boca, y las *glándulas parótidas*, que son las más voluminosas y que desembocan en la pared lateral de la boca, cerca del cuello del primer molar superior.

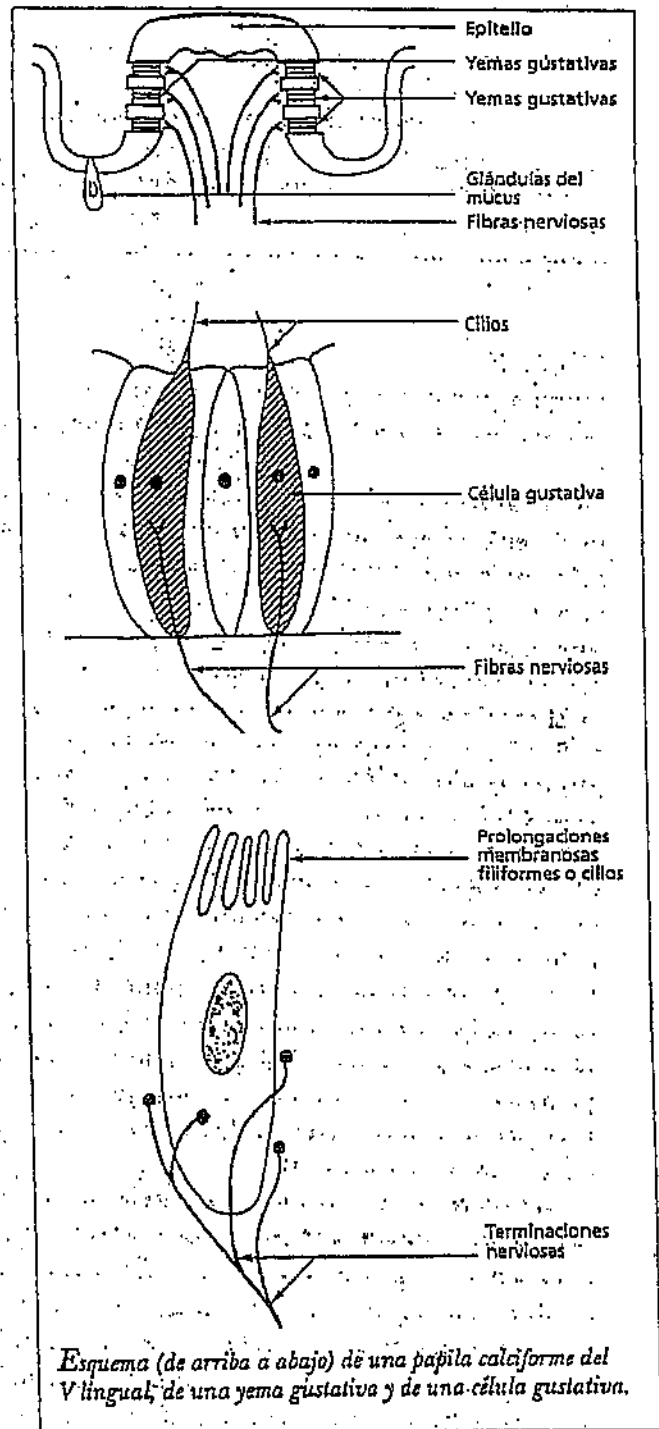
La mezcla de salivas de las diferentes glándulas es un líquido incoloro, opalescente, de reacción neutra, un poco «ahilado» por la presencia de una glucoproteína llamada mucina, de alto peso molecular y en una concentración de 2 gramos/litro. Se conocen varios tipos de mucina. Esta saliva mixta contiene minerales, materias orgánicas, alfa-amilasa (ptialina) que hidroliza el almidón y el glucógeno, y otras muchas enzimas. La saliva de las parótidas es fluida y acuosa, sin mucina, y posee un alto poder hidrolizante. Por el contrario, la saliva de las demás glándulas es espesa y viscosa.

Claude Bernard describe así el papel de la saliva en la alimentación: 1) facilita la masticación y la deglución lubricando las mucosas y los alimentos, humedeciendo de agua estos últimos cuando están secos (insalivación); 2) hace solubles las sustancias alimenticias a fin de ponerlas en contacto con las papilas gustativas y despertar las sensaciones del gusto; 3) lubrica las mucosas bucales y linguales para favorecer la elocución; 4) ejerce una acción digestiva sobre los glúcidos cuando contiene amilasa.

En resumen, las glándulas submaxilares se pueden considerar como las de la degustación, las sublinguales como las de la deglución, y las glándulas de las parótidas como las de la insalivación propiamente dicha.

En situación de reposo, la secreción salival es de 15 g/h. (La ingestión de alimentos desencadena una intensa producción, más abundante y más fluida con las sustancias ácidas o amargas que con las dulces o de sabor más neutro. De hecho, durante la cata del vino la salivación es importante, tanto más cuanto más tiempo se conserve el vino en la boca.) El catador «escupe» en definitiva un volumen más abundante que aquel que corresponde al vino catado; a pesar de la pequeña cantidad que se ingiere.

(Algunos sabores, como los ácidos sobre todo, provocan salivación. Aquellos que corresponden al ácido glutamínico y al ácido succínico, a la vez salados y amargos, persisten durante más tiempo en la boca y confieren carácter agradable a su mezcla. Parece ser que los alimentos más sabrosos, los de sabor más intenso, provocan una salivación mayor.) Esto ha quedado demostrado recogiendo una muestra de saliva de la parótida a la salida del conducto de Stensen. La medida de la salivación ha sido propuesta como una técnica de evaluación sensorial de alimentos y bebidas. Carecemos de datos científicos acerca del papel que juega la saliva en la cata, pero sabemos que es im-



Esquema (de arriba a abajo) de una papila caliciforme del V lingual, de una yema gustativa y de una célula gustativa.

portante. Efectivamente, la saliva puede modificar químicamente al vino mantenido largo tiempo en la boca durante la cata.)

El pH de la saliva (expresión de su fuerza ácida) es casi neutro. La presencia de bicarbonatos confiere a la saliva un poder «tapón» que actúa de cara a la reacción ácida de los alimentos que ingerimos. La saliva tiende de esta forma a disminuir el sabor ácido por un doble efecto, de dilución y de neutralización parcial. La naturaleza de la saliva y el volumen de ella segregado pueden por lo tanto influir en la cata de los vinos ácidos no sólo según las proporciones relativas de vino y saliva, sino también según el coeficiente personal del catador. Ello puede explicar, aparte de la costumbre, la mayor o menor sensibilidad de cada uno frente a la acidez.

No estamos seguros de que en el transcurso de una misma cata, los gustos u olores o, dicho con mayor precisión, los posgustos y los elementos aromáticos persistentes, no sufran algunas transformaciones enzimáticas. Ya cité como ejemplo el aroma de boca del Sauvignon blanco, que se libera después de algunas decenas de segundos.

Volvemos a encontrarnos con la modificación de las propiedades de la saliva en la descripción de la astringencia. (La mucina de la saliva, elemento causa de su viscosidad y de su poder lubricante, se coagula con los componentes del vino correspondientes a la familia de los taninos. La sensación de rugosidad que sigue se debe en gran parte al contacto de la lengua, ya no protegida por la mucina, con los labios y con el resto de la superficie bucal.)

Ciertamente, y con independencia de la salivación, existen otras secreciones digestivas que se desencadenan en el transcurso de la cata. Se produce una secreción gástrica desde el mismo momento en que el vino está en contacto con la boca, los mensajeros del gusto activan las neuronas motrices del estómago, y a la larga el cata-

dor experimenta dificultades. Como se ha dicho, para ejercer este oficio es preciso tener un buen estómago. Parece ser que se desencadenan también otras reacciones reflejas, pancreáticas, por ejemplo; el efecto diurético de la cata es también muy conocido. He leído en algún lado que la inteligencia del estómago son el hambre y la sed. En realidad son las modificaciones de la composición de la sangre quienes determinan éstas. Pero la sed y el hambre agudizan las sensaciones olfativas y gustativas, así como la vista y el olor de las comidas producen hambre.

SOBRE LOS SABORES ELEMENTALES

EL NÚMERO DE SABORES es infinito ya que todo cuerpo soluble tiene un sabor especial que no se parece exactamente a ningún otro, afirmaba Brillat Savarin en 1839. Ha hecho falta mucho tiempo para aclarar esta complejidad. El hombre ha buscado siempre analizar sus sensaciones para hacerlas compartir: ha inventado un vocabulario para describirlas. Ya Aristóteles oponía lo dulce y lo untuoso a lo salado y a los sabores intermedios: lo agrio, lo áspero, lo astringente, lo ácido.

El botánico Linné, en 1751, diferenciaba diez cualidades-gustativas: húmedo, seco, ácido, amargo, graso, astringente, dulce, agrio, mucoso, salado. Chevreul (1824) supo llegar a distinguir las sensaciones táctiles diferentes de las gustativas. (Fueron Fick, (1864) y más tarde Cohn (1914) los que definieron los «cuatro sabores elementales» como los patrones de nuestras medidas gustativas. Esta teoría pareció coherente y se admitió durante mucho tiempo que sólo había cuatro sabores fundamentales percibidos por las papilas de la lengua: el dulce, el ácido, el salado y

El amargo. Todos los sabores puros o mezclados se clasificarían en esas cuatro categorías. Una sustancia puede no tener más que un solo sabor o presentar a la vez y a veces sucesivamente varios sabores elementales. El carácter simplista y a veces inexacto de este análisis fue señalado por Henning y retomado en los trabajos recientes de numerosos neurofisiólogos. ¿Qué podemos sintetizar de esencial hoy?

Los cuatro sabores elementales y sus productos de referencia (sacarosa, cloruro de sodio, ácido tartárico o cítrico, quinina) corresponden a una realidad sensorial discutible. Su percepción parece incluso ser una adquisición prenatal, a partir del líquido amniótico. Estos cuatro sabores se completan, a veces, con un quinto, que es el umami, representando por el glutamato de sodio, propuesto por los japoneses y mucho más presente en la alimentación asiática (pescados, salsas de soja, *nuoc-mám...*) que en la alimentación occidental. Esta existencia de cuatro sabores ha sido mantenida mucho tiempo en nuestra cultura y nuestras experiencias, utilizando siempre los mismos productos de referencia.)

(Las reacciones de las fibras nerviosas a los cuatro estímulos de base, han demostrado una aparente especialización de las papilas. Análisis más detallados, desde hace unos quince años, han establecido, no obstante, que esta especialización de los nervios era solamente aparente y que las fibras nerviosas reaccionan ante un cierto número de estímulos químicos con diferente grado de reacción. Esta «polivalencia selectiva induce un perfil de descarga» nervioso y cada estímulo gustativo se encuentra afectado por una «imagen de activación» muy rica, mucho más eficaz para el reconocimiento gustativo que un simple análisis de cuatro respuestas para todo o nada.)

Esta idea actual es menos fácil que el esquema tradicional, pero no lo contradice. Lo afina demostrando una percepción más detallada de un

conjunto de sabores que constituyen un todo. Un poco como la visión de colores repartida según un arco iris continuo de longitudes de onda diferentes, sin discontinuidad aparente, pero que admite colores de base (rojo, amarillo, ...) con sus intermedios (naranja, ...) (La percepción de los sabores distingue claramente azucarado, amargo, aceptando sabores «intermedios», según los productos y su concentración (sacarinato de sodio muy dulce que puede volverse amargo, por ejemplo).)

(Ese mecanismo complejo parece ser una explicación posible de los fenómenos bien conocidos y mal explicados de antagonismos y de sinergias. El equilibrio fundamental de los vinos: azucarado $\Leftrightarrow$ ácido + amargo se deduciría de la superposición de imágenes gustativas diferentes, de diferentes grados de potencia, que producen la sensación de equilibrio.)

La existencia de esta especialización parcial selectiva está confirmada por estudios electrofisiológicos y sensoriales.

La electrofisiología (Yamamoto y Kawamura en 1971) muestra perfiles característicos de los cuatro sabores elementales, más o menos netos, según las concentraciones. Otras sustancias con sabor complejo no pueden unirse a estos perfiles de base.

El estudio sistemático (Faurion en 1981) en individuos diferentes, de la sensibilidad ante el gusto azucarado que procede de diferentes sustancias (sacarosa, sacarina, aspartame, dehidrocalcón) no pone de manifiesto ninguna correlación. Un individuo puede ser sensible a una molécula dulce e insensible a otra. El poder dulce de los edulcorantes es una realidad estadística general, pero con variaciones individuales muy fuertes. La conclusión que se impone es la ausencia de una especificidad absoluta del carácter dulce y de su percepción. No se puede decir que existe un gusto dulce percibido por una categoría de personas receptoras, sino un

«perfil dulce» resultante de una o varias parejas especiales: moléculas-receptores. Ocurre lo mismo con los demás sabores.

(Cuando se cata un líquido que contiene en disolución las sustancias correspondientes a los cuatro sabores elementales, éstos no se perciben al mismo tiempo. Se dice que el tiempo de reacción, de excitación, es diferente según los gustos; por otro lado, en la boca evolucionan en forma diferente.)

El sabor dulce de una solución de azúcar cristalizado que contenga, por ejemplo, 10 g/l, se percibe de forma inmediata una vez en contacto con la lengua, la reacción es prácticamente instantánea. La intensidad del sabor dulce alcanza su máximo en cuanto transcurre el primer segundo, disminuyendo luego progresivamente para desaparecer pasados unos diez segundos. Los sabores salados y ácidos se perciben también rápidamente, pero tienen mayor grado de persistencia.)

(En cuanto al gusto amargo, es lento en su desarrollo, pero aumenta y se mantiene más tiempo en la boca una vez retirado el líquido de ésta.) Es importante conocer estos hechos porque explican los sabores que sucesivamente se sienten en el transcurso de la cata de un vino. Las últimas impresiones percibidas son muy diferentes de las primeras. (El catador debe anotar cuidadosamente esta evolución en el tiempo. Los primeros sabores pueden ser dulces y agradables, y posteriormente quedar desplazados por una dureza ácida o un excesivo amargor.)

(Las diferencias en la velocidad de percepción se deben a que los diferentes sabores no se sienten en las mismas áreas de la lengua. El sabor dulce se encuentra solamente en la punta de la lengua y no es necesario introducir el líquido en el interior de la boca para detectarlo; basta sólo con mojar la punta de la lengua en la superficie del líquido.

(El sabor ácido se percibe en los laterales de la lengua y en la base. El sabor salado se centra en los bordes de la lengua, pero no en la superficie central. Los sabores amargos son solamente sensibles en la parte posterior de la lengua, marcada por la «V» de las papilas caliciformes, a la que sólo se llega cuando se traga. Además, las papilas sensibles a la impresión dulce y salada afloran a la superficie de la lengua, mientras que las sensibles a lo amargo se encuentran más profundas, lo que explica los posgustos amargos.)

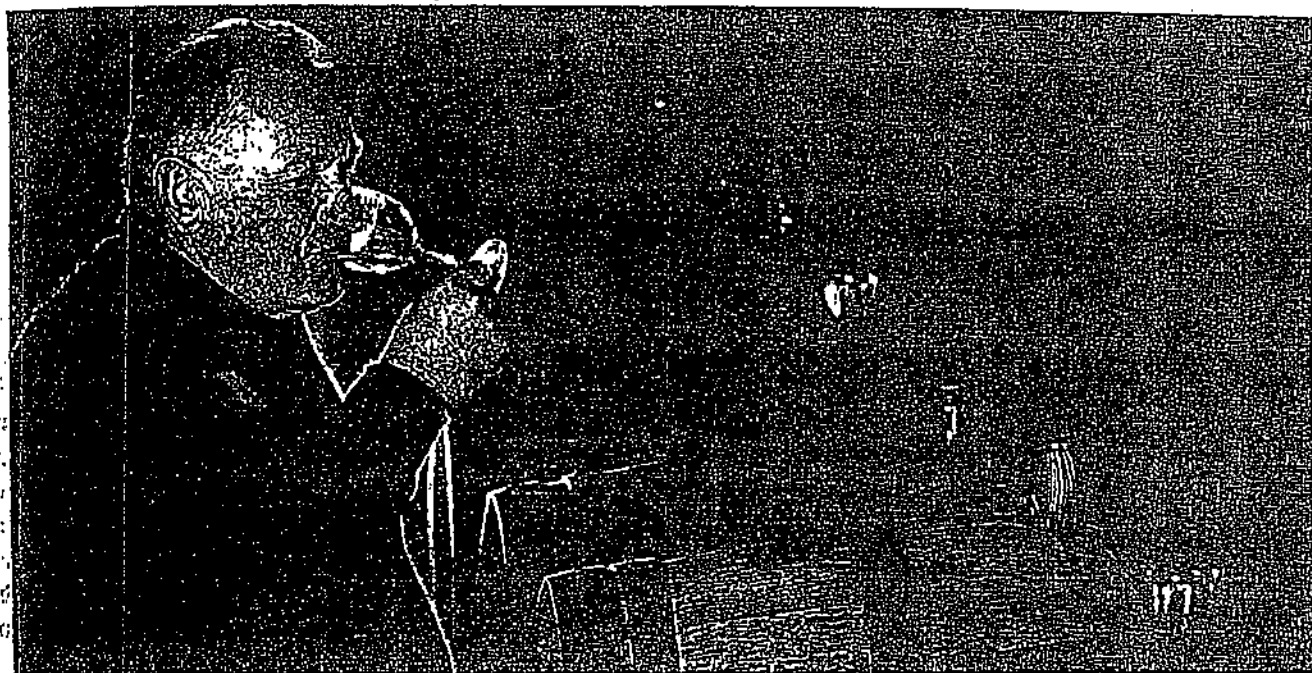
(Una gran parte de la superficie de la lengua es insensible. Si se deposita sobre ella, con precaución, una gota de un líquido de gran sabor, no se percibe nada hasta que, en virtud de los movimientos de la lengua y a su difusión en la saliva, la sustancia sávida llega a ponerse en contacto con la parte de la lengua provista de papilas.)

(Es preciso señalar, por otro lado, que los sabores propiamente dichos en la boca son percibidos sobre todo por la lengua; los labios, las mejillas, el velo del paladar, la epiglotis, tienen impresiones de los dominantes térmicos o táctiles. Sin embargo, en ocasiones se tiene la impresión de que los labios y el fondo de la garganta reaccionan ante un fuerte dulzor o un excesivo amargor.)

En realidad, un gusto se percibe en los labios solamente cuando se pasa por ellos la lengua, y es posible que la abundante inervación de la faringe permita localizar en ellos las sensaciones percibidas por la lengua en el momento de tragar.

(En el vino, se encuentran los cuatro sabores elementales; esta es la sugerencia para los capítulos siguientes.

(Sus sabores predominantes son el dulce y el ácido; de su equilibrio, como veremos, depende la armonía de constitución del vino. El sabor dulce corresponde, por ejemplo, a los azúcares existentes en los vinos suaves licorosos, al alcohol y al glicerol. El sabor ácido es el de los numerosos ácidos existentes en el vino.)



El maestro bodeguero hace el seguimiento de sus vinos. La cippa es su principal herramienta de trabajo.

(La concentración de sales minerales en el vino no es desdeñable y el sabor salado que comunicaría en una solución modelo es muy neto, pero en el vino este gusto queda enmascarado por otros sabores; no obstante, es constatable que las sales minerales realzan los sabores al propio tiempo que les dan frescura. Por último, en los buenos vinos tintos, es necesario un ligero gusto amargo acompañado de una discreta astringencia; existen vinos en los que lo amargo domina por accidente o debido a enfermedades microbianas.)

El cuadro expresa la alternancia habitual de los sabores en el transcurso de la cata de un vino tinto e indica la sustitución de los sabores azucarados y agradables del comienzo, por los sabores más o menos acerbos que luego aparecen con caracteres ácidos y amargos dominantes.

(Se denomina *ataque* a la primera impresión que inunda la boca en contacto con el vino: dominan la vinosidad y las impresiones dulces, dulzonas, melosas... suaves. El catador está atento al cambio progresivo de esos primeros sabores, modificación que

se denomina *evolución*. En los vinos jóvenes ligeros y fáciles de beber, y en los grandes vinos viejos o con crianza, la agradable impresión inicial se prolonga largo tiempo; se dice de esos vinos que son «largos», que se mantienen enteros en la boca, que evolucionan bien. Pero también es frecuente que el sabor azucarado del comienzo disminuya en intensidad mientras que el «frescor ácido» aumenta en su primer momento; esta trasposición disminuye su atractivo. Si la evolución en este sentido es rápida, se dice que los vinos son *cortos*, que de alguna forma se vuelven cortos, que no evolucionan bien. En los últimos segundos, asociados a la acidez aparecen y se desarrollan los sabores amargos y astringentes de los vinos tintos. Cuando son duros dominan la *impresión final*, conocida también como «final de boca». El análisis de la evolución del vino en la boca es muy representativo de la constitución sávida del vino y sus cualidades gustativas.)

Evolución de los sabores con el tiempo durante el transcurso de una cata

Ataque	→	Evolución	→	Impresión final
Duración en segundos: 2 a 3		5 a 12		5 y más
Dominio de los sabores dulces		Disminución progresiva de los sabores dulces y aumento gradual de los sabores ácidos y luego de los amargos.		Dominio de los sabores ácidos y sobre todo de los amargos.

MÉTODOS PARA LA DETERMINACIÓN DE LA AGUDEZA GUSTATIVA

LA SENSIBILIDAD de diferentes personas ante los cuatro sabores elementales, establecida con métodos que tienen un buen valor comparativo, es extremadamente variable; todos reaccionan de forma diferente. Existen, no obstante, casos extremos: la «agusia» o pérdida total de sabores, es rara; la «hipogusia» o sensibilidad gustativa debilitada, se presenta más corrientemente. He encontrado, por ejemplo, personas que no califican azucarada una solución de 20 g/litro de sacarosa; especialmente, consideran secos los vinos suaves casi dulces.

Para las pruebas de demostración de los sabores puros, es cómodo utilizar soluciones simples de sacarosa, ácido tártrico, cloruro sódico y sulfato de quinina o cafeína. Para cada prueba, se presentan separadas y sucesivamente las muestras de agua y las diluciones sápidas en el orden creciente de las concentraciones. En cualquier caso, se pueden incorporar muestras idénticas, pero todo ello, desde luego, sin que lo sepan los catadores. Cada una de las personas debe probar una cantidad aproximada de 15 ml de las soluciones y anotar, además, en el formulario que se le facilita la inexistencia de sensaciones o las sensaciones percibidas. Es preciso esperar un minuto entre la cata de una y otra solución.

Desde hace mucho tiempo utilizamos un modo operativo diferente, que me parece más preciso y de mejores resultados, basado en el test triangular de comparación; además, deja menos posibilidades a las respuestas casuales. En esta prueba se presentan tres vasos por cada solución, es decir, dos vasos de agua y un vaso de la solución que se quiere reconocer, o a la inversa,

o en otro orden diferente siempre desconocido por los catadores. El cuadro adjunto muestra los resultados medios de un gran número de pruebas parecidas, realizadas durante muchos años. Tales personas eran profesionales o estaban interesadas en el aprendizaje de la cata y, por tanto, representaban ya de por sí una selección. Para poder ser interpretadas, estas pruebas se deben codificar muy cuidadosamente. Los resultados son mejores si se hace que las catas comiencen con los contenidos más débiles. Por otra parte, la sensibilidad a un sabor difiere considerablemente según a las personas interrogadas se les ofrezca los tres vasos, uno sólo o dos; siempre es mayor en el segundo caso.

En los casos extremos, en las sensibilidades al sabor azucarado y al ácido, se observan diferencias de 1 a 10, según los individuos. Se dan casos de catadores capaces de encontrar 0,5 gramos de sacarosa o 50 mg de ácido tártrico por litro, mientras que otros no son sensibles a 5 gramos de azúcar o a 0,5 gramos de ácido tártrico. Las diferencias de sencillo a doble pueden ser corrientes incluso entre catadores profesionales. Las opiniones sobre el sabor salado son un poco más concordantes y las capacidades para detectar el gusto amargo son las más irregulares.

La práctica de la cata afina la percepción, y los catadores más entrenados son en general los más aptos para percibir los contenidos más débiles. Es cierto que las personas poco sensibles a un sabor corren el peligro de tener una base de apreciación falseada con respecto a la normal. Un buen catador no debe observar una deficiencia demasiado marcada respecto a un sabor especial. Sería igualmente instructivo determinar, para cada catador, el nivel de los equilibrios entre los sabores, concepto tan importante como las sensibilidades individuales.

La fijación de los umbrales gustativos explica a veces ciertas costumbres alimenticias. Una per-

Sensibilidad de un grupo de personas ante los diferentes sabores elementales

El umbral está definido como el valor mínimo percibido.

Los valores son porcentajes que representan la distribución de personas según su sensibilidad.

Sabor dulce (sacarosa, g/l)		Sabor ácido (ác. tártrico, g/l)		Sabor salado (cloruro sódico, g/l)		Sabor amargo (sulfato de quínina, mg/l)	
Para 820 personas:	%	Para 495 personas:	%	Para 100 personas:	%	Para 374 personas:	%
Umbral > 4	4,5	Umbral > 0,2	11,8	Umbral > 1,00	6	Umbral > 2	23,8
4	12,3	0,2	38,8	0,50	33	2	27,4
2	34,6	0,1	21,2	0,25	40	1	24,5
1	18,0	0,05	28,2	0,10	21	0,5	24,3
0,5	18,0						

persona que no capte lo amargo (y que no esté a régimen), bebe el café sin azúcar; otra, que es poco sensible al dulce, se pone tres trozos de azúcar en la taza. A algunos, no les gusta el zumo de limón, los guisos con vinagre, los vinos verdes o, al contrario, los buscan según su sensibilidad a la acidez. Se utiliza más o menos según la capacidad personal para captar el sabor salado.

Tradicionalmente se distingue para toda sensación un umbral de percepción de identificación y de diferenciación. El estudio de estos umbrales, aplicado a un grupo de personas, permite distribuir las en categorías más o menos adecuadas. No es posible tener en cuenta la totalidad de los estímulos que provienen de todos los componentes constituyentes del vino. Además, esta aptitud para catar va más allá de la simple aptitud de percibir, incluyendo las aptitudes de síntesis, de memorización, de expresión...

El *umbral de percepción*, o umbral de detección, se expresa por una concentración (en gramos por litro) a partir de la cual se encuentra un algo indefinido, pero diferenciando una disolución de otra, considerada como neutra, un poco de sal en agua por ejemplo. El umbral que se selecciona es, generalmente, aquella concentración para la cual un número representativo de personas (20 ó 30 ó más) emite una respuesta positiva. Este umbral varía fuertemente según la solución

de base (agua, aguarrás, alcohol, vino ...) y las condiciones generales (temperatura, iluminación...), pero con condiciones estandarizadas. Puede ser comparado a una constante de la sustancia considerada como su densidad, temperatura de fusión...

El *umbral de identificación* es la concentración que permite decir que un sabor es dulce, salado, etc.

El *umbral de diferenciación* (o diferencial) es la variación de la concentración que permite decir «esta solución es más concentrada que esta otra». Se expresa en porcentaje y varía mucho según la concentración de partida: es generalmente mínimo en porcentaje para concentraciones medias.

Se habla, a veces, de *umbral de saturación* que es la concentración por encima de la cual ya no se perciben diferencias. Se observan a veces variaciones del carácter del sabor, sensaciones dolorosas, como mordiente de la acidez, la quemazón del alcohol... Este umbral sobrepasa rara vez cien veces el umbral de detección.

Estos estudios de umbrales gustativos ponen de manifiesto diversas nociones prácticas importantes. Se conocen los umbrales técnicos de numerosas sustancias. Estos estudios ponen de manifiesto diferencias individuales considerables para tal o cual sabor, sobre todo para el sabor

amargo. Por ejemplo, un estudio hecho en un grupo de 248 estudiantes ingleses (Kalmus, 1971) ha demostrado que el 30 por 100 eran insensibles al amargo de la feniltiocarbamida en concentraciones de 64 a 2.028 veces más elevado que el otro 70 por 100 del grupo: esta particularidad es genética. Existen muchas otras conocidas o desconocidas, menos intensas, modificables mediante el entrenamiento. Este es, probablemente, el caso típico en el cual es posible hablar de sujeto competente o no; este don es real, pero relativo y, casi siempre, compensable por el aprendizaje. El porcentaje de agúsicos (privados del sentido del gusto es casi tan abundante como el de los ciegos).

(Los umbrales gustativos son muy sensibles a los fenómenos de adaptación por degustación, por comparación de contrastes y afortunadamente por aprendizaje. Por medio de degustaciones sucesivas repetidas de productos muy dulces se habitúa uno a este sabor, se vuelve uno menos sensible, pero más ávido. El umbral de detección del gusto salado se disminuye, aproximadamente, cien veces por medio de un enjuague previo de la boca con agua destilada que elimina el carácter salado propio de la saliva.)

(La sensibilidad individual puede ser genética, cultural, incluso prenatal o fisiológica; la percepción del sabor ácido varía con el pH y el poder tampón de la saliva que depende fuertemente del estado de salud, de los medicamentos...)

(Estas diferencias de sensibilidad repercuten sobre las preferencias. Fisiología individual o cultura llevan a preferir tipos de alimentación «blandas y azucaradas» (Estados Unidos) o «picantes y especiadas» (África, Caribe...).

La relación entre la intensidad percibida por el gusto y la concentración en sustancia sávida o gustación cuantitativa preocupa a los fisiólogos desde hace mucho tiempo. La primera formula-

ción científica (Fechner, 1860) indicaba que la sensación S es proporcional al logaritmo de la excitación (estímulo I):

$$S = k \log I + b$$

Si para pasar de la sensación de intensidad 1 a la intensidad 2 hay que multiplicar el estímulo por x , habrá que multiplicar de nuevo por x para pasar de la sensación de intensidad 2 a la intensidad 3.

Un siglo más tarde Stevens (1957) ha profundizado este estudio estableciendo la proporcionalidad entre el logaritmo de la sensación y el logaritmo del estímulo:

$$S = k I^n \text{ ó } \log S = n \log I + k$$

SUSTANCIAS SÁPIDAS DEL VINO

CONSIDERADO desde el punto de vista químico, el vino es una solución hidroalcohólica que contiene de 20 a 30 gramos de sustancias disueltas, que constituyen el extracto y son el soporte del sabor; además, tiene cientos de miligramos de sustancias volátiles que constituyen el olor. Los diversos componentes del vino se pueden clasificar, según su participación en los caracteres gustativos, en tantos cuadros como figuran en este capítulo.

Las sustancias con sabor dulce son los elementos de la ligereza, del cuerpo y de la suavidad (El sabor dulce no va unido sólo a los elementos llamados vulgarmente azúcares, ya que muchas sustancias tienen un gusto dulce y sin embargo no son azúcares. Se puede citar como ejemplo la sacarina, que es quinientas veces más dulce que el azúcar ordinario, y el cloroformo, que lo es unas cuarenta veces más; las moléculas de estos cuerpos no tienen sin embargo ninguna relación des-

de el punto de vista químico con las de los azúcares: Las sustancias azucaradas del vino pertenecen a dos grupos: los azúcares propiamente dichos, que existen en los racimos y que en parte se quedan sin fermentar en los vinos blancos dulces — también están presentes, en dosis más pequeñas, en los vinos blancos secos y en los tintos, y otros cuerpos que tienen uno o varios grupos alcohol, formados por la fermentación alcohólica.

Sustancias del vino con sabor azucarado

		Contenido en g/litro
Azúcares (que proviene de las uvas)	Glúcica	Vinos secos: 0,2 a 0,8 Vinos dulces: hasta 30
	Fructosa	Vinos secos: 1 a 2 Vinos dulces: hasta 60
	Arabinosa	0,3 a 1
	Xilosa	0,05
Alcoholes (de fermentación)	Alcohol etílico	72 a 120
	Glicerol	5 a 15
	Butilenglicol	0,3 a 1,5
	Inósitol	0,2 a 0,7
	Sorbitol	0,1

Es fácil demostrar que el alcohol tiene sabor dulce: con alcohol etílico muy puro y neutro se preparan soluciones al 4 por 100 (4° ó 32 gramos/l) y al 10 por 100 (10° por 100 u 80 g/l). En la de 4°, el alcohol tiene un sabor dulzón, ligeramente azucarado, que aparece claramente por comparación con aguas puras y sin que se pueda reconocer el sabor particular del alcohol. Este sabor es diferente del sabor dulce del azúcar, pero pertenece a la misma familia. En la de 10°, se halla un sabor azucarado muy fuerte junto a una sensación ligeramente cáustica. Esta solución muestra con evidencia el sabor complejo del alcohol, que es a la vez sabor y reacción de las mucosas. Si se preparan soluciones de sacarosa de 20 gramos por litro con diferentes grados alcohólicos, por ejemplo 0,4° y 10°, se

observa que el alcohol refuerza el sabor dulce del azúcar. Esta cata es más demostrativa que la anterior ya que la diferencia de impresiones azucaradas es lógicamente considerable. Por el contrario, en esta concentración el azúcar atenua el sabor cálido del alcohol.

El sabor ácido del vino es debido a toda una serie de ácidos orgánicos que se encuentran en el vino en dos estados: la mayor parte está en estado libre y constituye la acidez total y es la que le produce sabor ácido; el resto está salificado, combinado con las bases del vino. Los aniones minerales que contiene el vino están en estado de sales y no interfieren directamente sobre el sabor ácido.

Se sabe que el vino contiene 6 ácidos orgánicos principales que juegan un papel importante en el sabor ácido. Tres provienen de la uva y presentan un sabor ácido puro: el ácido tartárico, el málico y el cítrico. El ácido tartárico es más duro, el ácido málico más verde y el ácido cítrico más fresco.

Los otros tres ácidos están formados por la fermentación alcohólica y las acciones bacterianas: el ácido succínico, el láctico y el acético; su sabor es más complejo. El ácido láctico tiene un sabor poco ácido más bien algo agrio y fuerte; el ácido acético tiene un gusto agrio, el succínico tiene un gusto intenso, a la vez amargo y salado, y provoca salivación.

Es el ácido del vino que tiene más sabor. Le da a las bebidas fermentadas este sabor que todas tienen en común. En el vino, el ácido succínico da la sapidez, la vinosidad y a veces incluso cierto amargor. A propósito de esto, se puede recordar el parentesco químico que existe entre el ácido succínico, sustancia sávida de las bebidas fermentadas, y el ácido glutámico, sustancia sávida con sabor a carne, empleado en forma de glutamato de sodio en las preparaciones culinarias.

Sustancias de los vinos con sabor ácido

Contenido en g/litro

Procedentes de las uvas	Ácido tártrico	2 a 5
	Ácido málico	0 a 5
	Ácido cítrico	0 a 0,5
	Ácido glucónico	hasta 2,0 en los vinos de uvas podridas, pasas
Con origen en fermentación	Ácido succínico	0,5 a 1,5
	Ácido láctico	1 a 3
	Ácido acético	0,5 a 1

Hay otros ácidos presentes en pequeñas cantidades: galacturónico, glucurónico, citramálico, pirúvico, cetoglutárico, etc.

Para avanzar más en el conocimiento de estas cosas, los especialistas de la cata han intentado precisar si el gusto ácido es debido a los iones hidrógenos (H^+), como se dice a menudo, o bien a los aniones, o incluso a las moléculas indisolubles. La respuesta a estas preguntas no es precisamente sencilla. Estas líneas se dirigen al lector que tenga mayores nociones de Química y Física.

Cuando se prueban soluciones N/50 de los principales ácidos del vino, después de haberlas neutralizado a pH 7 con una base, se encuentra que el ácido sulfúrico y el ácido acético no tienen ningún sabor; que el ácido succínico ha conservado su posgusto pronunciado, y que los otros ácidos orgánicos presentan un ligero sabor. Se puede decir que el sabor del ácido acético es debido a las moléculas de ácidos no disociados, mientras que el sabor del ácido succínico es debido al anión succinato; el anión sulfato no tiene ningún sabor, al menos en esta concentración; los otros aniones orgánicos tienen un sabor débil.

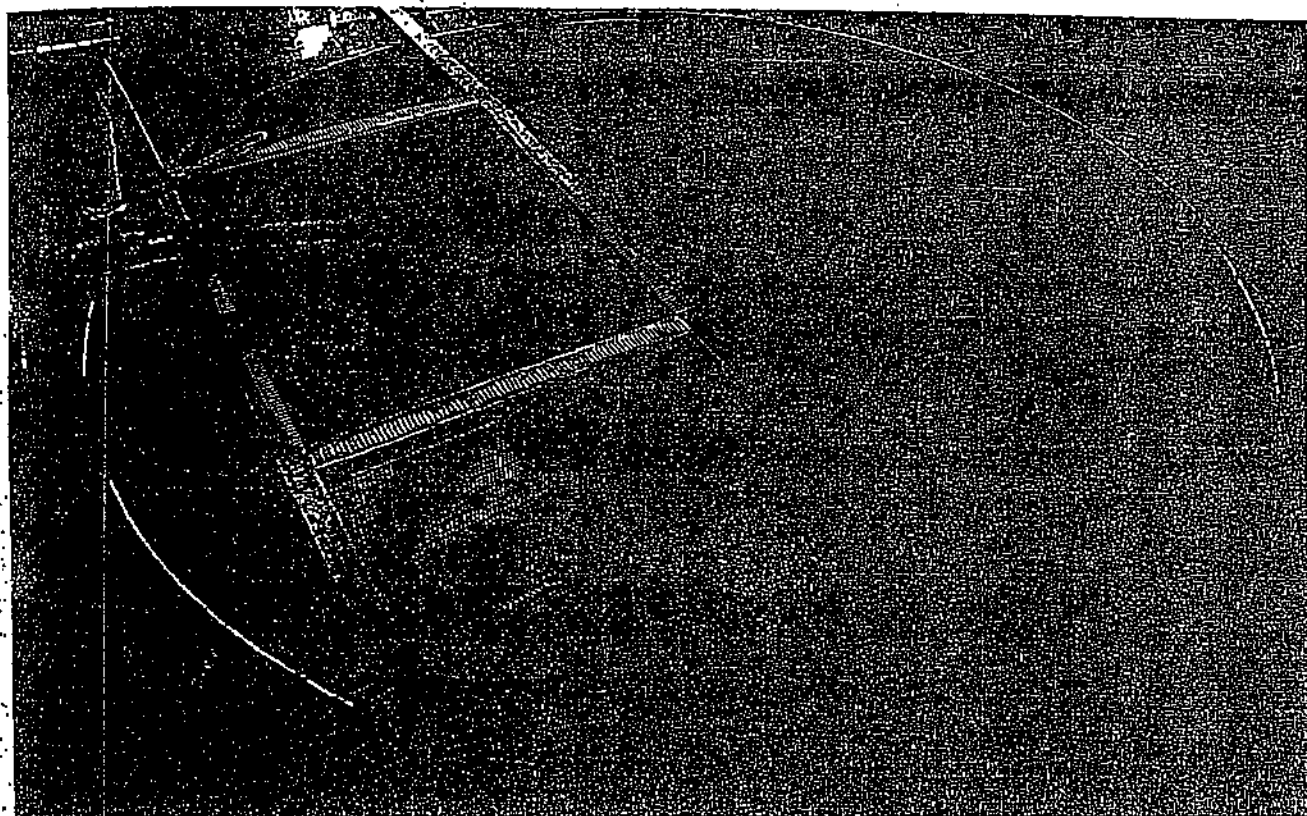
Otras observaciones muy sencillas establecen que las moléculas no disociadas de los ácidos orgánicos tienen, por sí mismas, un sabor ácido. Una solución de ácido clorhídrico a pH 3,0 que es 0,001 N y está enteramente disociada, parece po-

co ácida al paladar. Por el contrario, una solución tártrica o acética que tenga la misma concentración en iones hidrógeno, pero una concentración total más elevada (0,1 N, por ejemplo), es francamente ácida. Este sabor ácido crece cuando aumenta la concentración en moléculas tártricas o acéticas no disociadas. Sin embargo, los iones H^+ tienen una parte importante en el sabor ácido del vino y, a igual concentración en ácido tártrico o acético, una solución es tanto más ácida al paladar cuanto más bajo sea su pH.

En realidad, la interpretación de estas observaciones no es tan fácil como parece. Hay que recurrir a la noción de poder neutralizante de las soluciones. En efecto, la saliva que baña la mucosa lingual y las células receptoras es, lo hemos comprobado, un medio «amortiguador» muy próximo a la neutralidad. Se comprende que el sabor propio de una solución diluida de ácido clorhídrico no neutralizada, esté mucho más modificado por la disolución salivar que por las de las soluciones tártricas y acéticas, que están fuertemente tapadas con pH 3.

La finalidad de estos estudios sobre el gusto ácido es la de demostrar que los factores de las sensaciones no son puramente químicos y no dependen sólo de la estructura molecular y de los fenómenos de disociación. En las pruebas realizadas comparando los sabores ácidos de los principales ácidos del vino, por una parte en cantidades equivalentes y por otra con el mismo pH, se han obtenido las clasificaciones siguientes: en el primer caso, a igual acidez valorada, el orden de la acidez según el sabor era: málico > tártrico > cítrico > láctico; en el segundo caso con pH igual: málico > láctico > cítrico > tártrico. El ácido málico es desde el punto de vista gustativo, el más «ácido» de los ácidos del vino.

Se ha comprobado que en el carácter ácido es la acidez total la que interviene, más que el pH. Ciertos vinos tienen el pH especialmente



bajo o, al contrario, alto con respecto a su acidez total, y en la cata se clasifican en general, desde el punto de vista de su cuerpo, según su acidez total y no según su pH. (Esta observación se puede hacer tanto con vinos tintos como con vinos blancos. Además, experimentalmente, una adición de agua disminuye el sabor ácido sin modificar el pH.)

El vino contiene de dos a cuatro gramos por litro de sustancias con gusto salado. Son las sales de los ácidos minerales y de algunos ácidos orgánicos; las cenizas del vino, resultado de la inci-

El remontado del vino durante la fermentación consiste en sacar mosto por la parte baja de la cuba y remontarlo con la hamba para meterlo de nuevo regando la superficie del orujo.

neración del extracto, las representan aproximadamente. Estas sustancias participan en el sabor del vino y le dan frescor. Por ejemplo, el bitartrato de potasio tiene un sabor a la vez ácido y salado. No obstante, una adición de sales, cloruros o sulfatos, se traduce generalmente en una disminución del placer gustativo. La práctica antigua de la adición de sal, actualmente prohibida, tiene poca justificación técnica. Las sales de potasio tienen también cierto amargor.

Convendría añadir otras materias minerales presentes en forma de trazas, llamadas oligoelementos: flúor, bromo, boro, cinc, manganeso, cobre, plomo, cobalto, cromo, níquel, etc.

Las sustancias con sabor amargo pertenecen a la familia de los compuestos fenólicos o polifenoles, llamados antiguamente «materias tanoides» o «enotanninos». Su sensación amarga viene acompañada generalmente de astringencia y a veces es difícil separar estas dos sensaciones; lo amargo se percibe mejor en medios menos ácidos. Estas sustancias juegan un papel importante ya que los vi-

Constituyentes de las principales sustancias de los vinos con sabor salado¹

Aniones		Cationes	
Sulfato	< 1	Potasio	0,5 a 1,5
Cloruro	0,02 a 0,2	Sodio	0,02 a 0,05
Sulfito	0,1 a 0,4	Magnesio	0,05 a 0,15
Tartrato neutro		Calcio	0,05 a 0,15
Tartrato ácido		Hierro	5 a 20 (mg)
Malato neutro		Aluminio	10 a 20 (mg)
Malato ácido			
Succinato ácido			
Succinato neutro			
Lactato			

¹ Contenido en gramos por litro.

nos les deben su color y una gran parte de su sabor. Evolucionan durante el envejecimiento y explican la transformación de los vinos durante la conservación. El sabor de los vinos tintos y, sobre todo, lo que constituye y explica la diferencia entre el sabor de los vinos tintos y, sobre todo, son las sustancias fenólicas, que tienen, además, la propiedad de coagular las proteínas, e intervienen en la clarificación de los vinos. Por último, algunas de ellas influyen en las cualidades nutritivas del vino tinto, sobre todo por sus propiedades vitamínicas P (resistencia las venas capilares) y por su poder bactericida.

Los compuestos fenólicos pertenecen a varios grupos químicos, y en realidad no todos tienen sabor amargo. Los antocianos, que son los pigmentos rojos, presentes en 200 a 500 mg por litro en los vinos jóvenes, no parecen tener un sabor especial, al menos mientras se encuentran libres, no condensados en los taninos.

El amargor pertenece a algunos ácidos-fenoles, pero sobre todo a los taninos condensados, constituidos a partir de los leucoantocianos de las pepitas y del hollejo de las uvas; también son abundantes en el escobajo. (Hay de 1 a 3 g de taninos por litro en los vinos tintos y decenas de miligramos en los vinos blancos.) Su amargor y su astringencia van unidos a su grado de polimerización (condensación por asociación de numerosas moléculas). Otra fuente de taninos, pero éstos ya ajenos a la uva, radica en la utilización de los taninos comerciales (tanizado) o procede de la madera de las barricas. Estos taninos son muy amargos y astringentes. Si disolvemos una pizca de estos taninos en un vaso de agua acidulada, como hizo Max Léglise, obtenemos la sensación de astringencia, de rugosidad. La misma cantidad en un vaso de agua bicarbonatada o de Vichy da sobre todo amargor.

En los vinos existen también muchos otros constituyentes considerados neutros y sin sabor:

sustancias nitrogenadas y polisacáridos, pectinas, gomas, mucílagos, etc. Quizá habría que destacar, sin embargo, entre los ácidos aminos, al ácido glutámico. Conocemos su sabor apetitoso, a la vez blando y salado; cuando está presente en 200 mg por litro, su participación en el sabor del vino no es nada despreciable.

Por el contrario, los polisacáridos no ayudan a dar suavidad al vino, pero si están presentes accidentalmente en fuertes dosis, pueden transmitir una impresión de pastosidad. Intervienen en sus reacciones sobre los polifenoles.

A ASTRINGENCIA Y OTRAS SENSACIONES

EN EL CUADRO DE LOS SENTIDOS implicados en la cata que hemos visto en la página 18, observamos que, además de las sensaciones puramente gustativas que acabamos de estudiar, la boca reacciona también a estímulos sensoriales de muy distinta naturaleza. Se les ha agrupado bajo el término de ápticos. La boca está dotada de una gran sensibilidad química, que se ha llamado el sentido químico común, que se puede considerar como una respuesta de alarma de las mucosas epiteliales que recubren toda su superficie a la agresión de determinadas moléculas. De este modo, diversas zonas de la boca perciben sensaciones táctiles y térmicas que pertenecen más al sentido del tacto que al del gusto. En realidad es difícil distinguir con exactitud una reacción de las mucosas de la del tacto; por otro lado, esta distinción tampoco tendría sentido para el catador. Lo importante es no confundirlas con los sabores propiamente dichos. La acritud que se siente en el fondo de la garganta es también una reacción del mismo tipo. Algunas

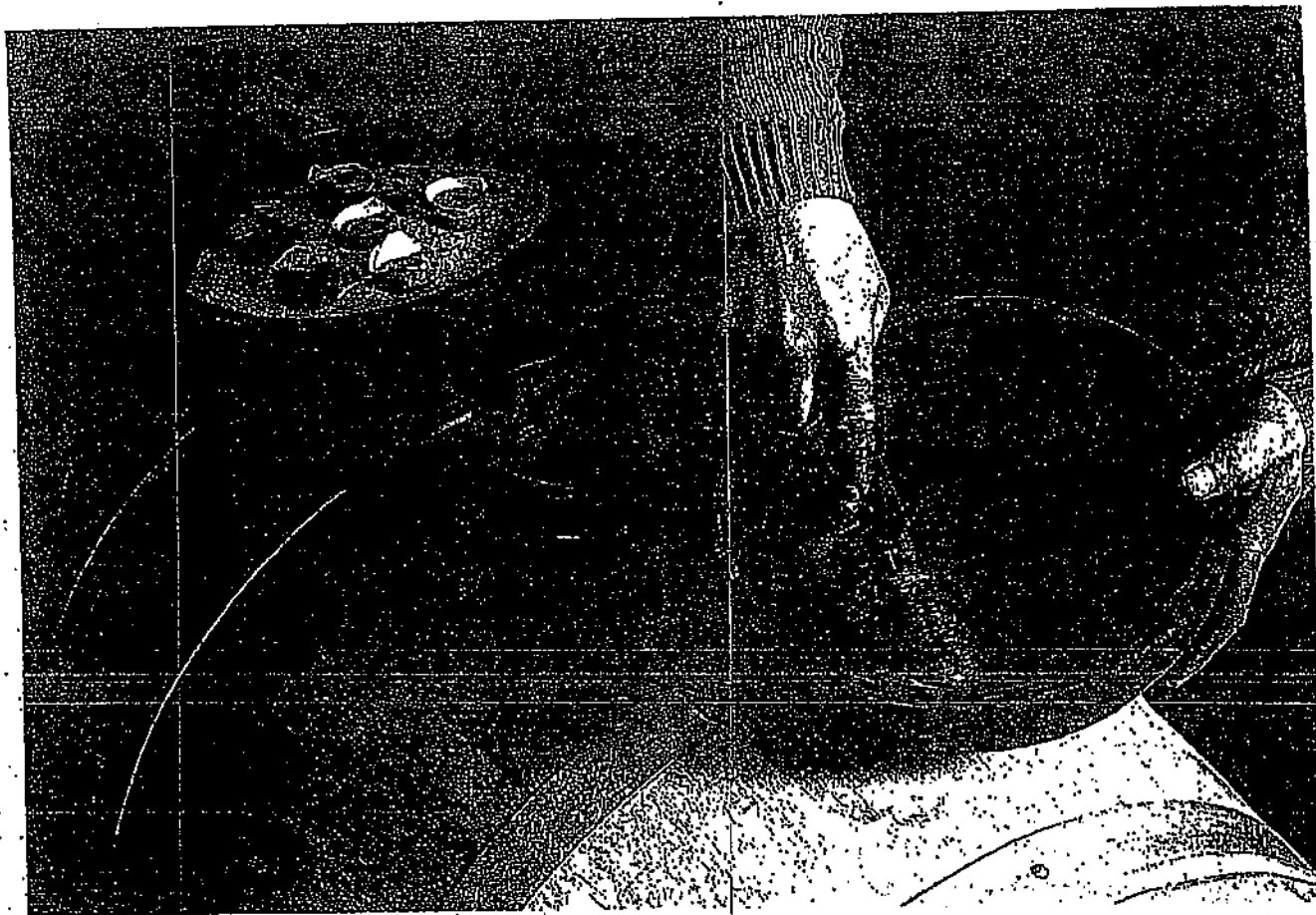
reacciones químicas o térmicas, cuando son fuertes, pueden llegar incluso a producir impresiones álgicas o dolorosas. La acidez también molesta en los dientes y la cata de vinos muy ácidos puede producir una persistente sensación como de hinchazón de las encías.

La astringencia es una sensación que reconocemos perfectamente, pero que pocas personas pueden definir fácilmente, ya que es difícil tener ocasión de sentir una sensación pura de astringencia. La mayoría de las veces en los productos naturales está mezclada con sensaciones de acidez y de amargor, que la refuerzan, pero que se confunden con ella. Bate-Smith la ha descrito muy bien y ha analizado sus causas. La astringencia da una impresión de sequedad y de rugosidad, de aspereza. En lugar de la humedad lisa de la que tenemos habitualmente conciencia al pasar la lengua por el paladar, por las encías, por los dientes y por los labios, sentimos una resistencia al deslizamiento; como si la lengua se hubiera vuelto rasposa y como si los tejidos de la boca se hubieran apretado. La raíz latina de la palabra astringente significa precisamente apretar. Los astringentes o astrictivos se definen como sustancias que provocan la contracción, el apretamiento de los tejidos orgánicos; detienen las secreciones y endurecen los tejidos. Algunas sales metálicas (alumbre, sales de hierro, de cinc, de cobre) están provistas de estipticidad, sinónimo de astringencia. Parece que las causas de la astringencia se deben a tres fenómenos. En primer lugar, sin duda, a la coagulación de la mucina de la saliva, mezcla de glucoproteínas insolubilizadas por las sustancias astringentes. La mezcla de vino tinto y de saliva provoca la precipitación de los filamentos coloreados. Se encuentra en lo que escupe el catador una vez retenido el vino en la boca. Bajo la influencia de los astringentes, la viscosidad de la saliva disminuye; ya no cumple la función de lubricante de la su-

perficie bucal. La sensación de sequedad también se puede deber a la constricción y al cese de las secreciones de los canales de las glándulas salivares, sobre todo de las glándulas difusas que irrigan las mucosas. Para terminar, los astringentes se fijan por reacción de adición en los tejidos de las mucosas, que se consolidan mediante pérdida de agua y disminución de permeabilidad. Con las debidas distancias, es una reacción similar a la del curtido, en la que el colágeno, agente coloidal hidrófilo, se transforma en cuero, relativamente hidrófobo.

Además, después de una cata de vinos tintos tánicos, la parte superior de la lengua, y sólo parte de la boca, permanece muy coloreada, como tanizada o curtida durante varias horas a pesar de los aclarados.

Los astringentes de los vegetales comestibles pertenecen a la familia de los polifenoles. (Se podría dar una larga lista de los alimentos más o menos astringentes; generalmente los cocinamos, ya que este carácter se atenúa con la cocción. Son sobre todo las cortezas, las partes «maderizadas», las cáscaras, las pepitas, la vainas, y las envolturas de los frutos y de las semillas. Algunas verduras son astringentes: alcachofas, cardos, alubias verdes, por ejemplo. Las manzanas para sidra y las peras para la sidra de peras, las variedades de peras de invierno, las variedades tardías de melocotón, los pericarpios de las frutas, las bayas de kaki, los nísperos, las pieles de las almendras, de las castañas, de las nueces verdes, o la cáscara de nuez, son otros ejemplos de tejidos de frutos ricos en taninos astringentes.) Pero no todos los compuestos fenólicos del vino son astringentes. La determinación química de los taninos es una medida imperfecta de esta sensación ya que vinos de diferentes tipos con un mismo contenido en taninos producen astringencias de distintos grados. La astringencia causada por los taninos parece ser una función



Tradicional y siempre en vigor, la práctica del encolado (clarificación) mediante la adición de clara de huevo, asegura la clarificación de las vinos antes del embotellado.

del grosor de la molécula, es decir, del grado de condensación. Los compuestos fenólicos de peso molecular bajo tienen moléculas demasiado pequeñas, que apenas reaccionan, y no son apreciablemente astringentes. Los taninos con muchos polímeros, muy condensados, tienen moléculas demasiado grandes para ajustarse a las de las proteínas, el máximo de astringencia lo dan los taninos de grosor intermedio. La astringencia de los taninos es paralela a su propiedad de coagular las proteínas y de ser fijadas por la piel. Por esta razón, la clarificación con albúmina o gelatina suaviza los vinos disminuyendo su astringencia.

Otra reacción de sensibilidad química es la reacción de causticidad, de pseudo-calor, de ardor, de corrosividad, producida cuando accidentalmente están en la boca en contacto algunas sustancias poco concentradas, ácidas, bases, metales o sales metálicas, e incluso productos di-

solventes que secan rápidamente las mucosas bucales. Tales sensaciones son conocidas sobre todo por el consumo de bebidas alcohólicas.

El alcohol tiene mucho sabor. Brillat-Savarin decía: «El alcohol lleva a su más alto grado la exaltación paladial.» El alcohol con poca graduación es solamente azucarado. A partir de 10 ó 12 grados se empieza a notar esa sensación de calor llamada vinosidad.

A 20 ó 25 grados, que son los que tienen los aperitivos, o algunos licores, el sabor del alcohol está generalmente atenuado por el azúcar. El consumo de los aguardientes se hace siempre de acuerdo con una técnica especial y no se bebe un alcohol de la misma manera que cualquier otra bebida (ver capítulo 11).

La sensación como de picor es compleja. El gas que se desprende sobre las mucosas, así como el sabor ácido del gas carbónico, se siente táctilmente como leves impactos que provocan un cierto picor. La lengua es capaz de reconocer en un vino la presencia al tacto de 500 mg de gas carbónico por litro. La sensación sobre la lengua sigue siendo el mejor medio para que el técnico detecte un

principio de fermentación en determinado mosto. Poupon distingue el tacto pasivo, que es el del paladar, de las mejillas y de los labios, y el tacto activo, que es el de la lengua. Efectivamente, la lengua es ágil, palpa. Así es como durante la cata se reciben las impresiones de textura, consistencia, fluidez, viscosidad y untuosidad. También se ha hecho intervenir a las sensaciones quinesísticas, o sentido muscular, que participan en la impresión de la textura. La suma de sabores más la palpación de una imagen en relieve del vino, una especie de figura geométrica con forma y volumen.

Esta afirmación siempre sorprende al profano; pero sin embargo la representación gráfica del perfil y de la configuración de un vino en la mente del catador experimentado es algo verdaderamente real.

Toda la boca es sede de sensaciones térmicas y constituye un eficaz sistema de protección de las vías digestivas contra el calor y el frío. Es una maquinaria de gran precisión: se pueden hacer comparaciones con un grado de error. Más adelante veremos la incidencia de la temperatura en la sensibilidad a los distintos sabores.

Del mismo modo que reacciones pseudo-calóricas, hay reacciones pseudo-refrescantes. Algunos productos aromáticos volátiles (mentol, eucaliptol) dan una impresión de frescor al aire inspirado sin modificar realmente la temperatura bucal.

PERSISTENCIA GUSTATIVA Y AROMÁTICA

BRILLAT-SAVARIN veía tres etapas en el análisis de las sensaciones del gusto: la «sensación directa» o primera impresión en la parte anterior de la lengua, que ahora llamamos ataque; la «sensación

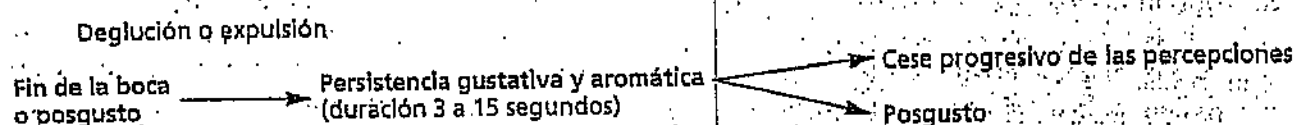
completa», o suma del sabor y del perfume en la parte posterior de la boca, que él llamaba posgusto o fragancia, y la «sensación reflexiva», o juicio de esas impresiones. Al poner en marcha este sistema describía de este modo la cata o, de acuerdo con su expresión, la ingesta del vino: «Mientras el vino permanece en la boca se está agradable... pero no perfectamente impresionado; hasta el momento en que se deja de tragar no se puede realmente catar, apreciar y descubrir el perfume especial de cada especie; y es necesario un pequeño intervalo de tiempo para que el gourmet pueda decir: Es bueno, es pasable, o es malo... Por eso se comprende que los verdaderos aficionados beben el vino de acuerdo con unos principios, y como consecuencia de una práctica bien entendida, pues en cada trago, cuando detienen el gesto de beber, sienten la suma entera del placer que hubieran sentido si hubieran tragado la copa de un solo golpe.»

Así pues, la cata no termina con la ingesta o el escupido del vino. Se suceden muchas otras sensaciones. Se habla de vinos que tienen «una buena vuelta», que dejan la boca llena de su aroma, que tienen una buena embocadura. «La embocadura es el posbouquet», según la expresión de Poupon. «Y normalmente se comparaba, se definía, se medía la duración del placer de las papilas gustativas», nos dice Sabatier, recordando a los vinateros de Châteauneuf-du-Pape en la bodega abovedada de Bédarrides.

El cuadro adjunto sigue el desarrollo de las sensaciones hasta su extinción. Sigue al de la página 75, que mostraba lo que ocurre mientras se mantiene el vino en la boca. Se llama *fin de boca* o *posgusto* a las sensaciones finales percibidas en el momento en que el vino se traga o se escupe.

La cavidad bucal, la faringe y las fosas nasales quedan impregnadas del vino catado y de sus vapores; el sentido del gusto y del olfato continúan manteniendo la impresión. Poco a poco

Evolución de los sabores y de los aromas en la fase final de la cata



las sensaciones se atenúan, como oleadas sucesivas, y luego formalmente desaparecen.

Esta persistencia sensorial es más o menos larga, y puede tener dos causas: primero, la presencia material de una pequeña cantidad de vino, cada vez más diluido, y de una pequeña cantidad de elementos volátiles olorosos, eliminada poco a poco por la respiración; segundo, una especie de respuesta-retrasada, de eco, de recuerdo de las sensaciones pasadas, como si los sentidos siguieran estimulados tras la desaparición de los estímulos directos. (A la segunda explicación le iría mejor el término remanente) que a veces se utiliza como sinónimo de persistencia.

Las sensaciones de la persistencia son complejas: pertenecen al orden gustativo y al olfativo, así como al sentido químico común. Es difícil, y tal vez inútil, intentar separar las diferentes partes de estos tres factores. En primer lugar hay que aplicar los conceptos de cantidad, de fuerza y de duración, y de calidad de las impresiones, es decir, del agrado o no; porque la persistencia, en efecto, no es siempre agradable. Se llama precisamente posgusto a una sensación final diferente a las sensaciones previamente percibidas y por lo general defectuosas. (Se pueden dar dos ejemplos: el sabor estípico de las sales de cobre, percibido a partir de 4 ó 5 mg por litro de este metal, y el «sabor a ratón»... para ser más realista, «de orina de ratón», defecto raro del que únicamente se sabe que la sustancia responsable es de origen bacteriano o de una levadura.)

Las sensaciones de persistencia son muy interesantes para definir la clase y la calidad de un vino. Si un vino se reconoce por la armonía de las sensaciones, un gran vino se reconoce por la persistencia de su aroma de boca. Un vino se juzga, en efecto, por su «longitud en boca», «por la boca que deja». Un buen vino blanco deja la boca perfumada y ligeramente excitada por un frescor acidulado; un buen vino tinto impregna la boca con su bouquet y la rica sapidez de su tanino. Pero al agrado hay que darle a veces más importancia que a la duración. Hay vinos blancos aromáticos de carácter fugaz que no dejan nada en boca y que, a pesar de su brevedad, pueden ser muy apreciados.

La persistencia gustativa se efectúa a base de sensaciones ácidas, amargas o astringentes. En los vinos blancos es la acidez, sobre todo, la que domina el fin de boca, y es gracias a él por lo que se distinguen las últimas impresiones de equilibrio, de frescor, o bien de dureza o de verdor.

En los vinos tintos son los sabores variados y muy complejos de los taninos, sobre todo, los que determinan su persistencia. De una manera totalmente subjetiva, mientras no se conozcan mejor los sabores de los diferentes taninos en función de su estado y de las interferencias de los demás sabores se pueden distinguir: el tanino noble, sabroso, evolucionado, que es el de los frutos maduros de las buenas variedades y de las grandes y viejas botellas; el tanino amargo, que se encuentra en algunas variedades ordinarias o, a veces, en vinos de baja acidez; el tanino ácido.

do y puntiagudo, que es el de los vinos delgados, agresivos; el tanino rugoso, que tiene una franca asringencia, de los vinos jóvenes y de los vinos de prensa; el tanino madenizado, que procede de las barricas de buen roble; y el tanino vegetal, procedente de las uvas verdes o de zonas vitícolas de terruño común.

La persistencia del aroma en boca se debe posiblemente a los constituyentes menos volátiles, a los más tenaces. Sería necesario conocer mejor las sustancias olorosas de los vinos para poderlos clasificar en notas fugaces y en perfumes de fondo. Hay muchas analogías entre las cualidades que los perfumistas exigen a un buen perfume y las requeridas para el bouquet de los grandes vinos: nitidez, volumen o intensidad, vigor, poder de difusión, finura, carácter, personalidad, persistencia.

Los catadores conceden mucha importancia al aspecto de la persistencia aromática; la dificultad estriba en aislarla de las demás sensaciones. Vedel da la definición siguiente de la persistencia aromática intensa: «En el conjunto de las sensaciones que constituyen la persistencia aromática, la atenta observación de las sensaciones olfativas muestra que, tras un período con cierta uniformidad en la intensidad, ésta luego disminuye bruscamente. Se ha decidido llamar «persistencia aromática intensa» a este período, y el catador puede medir su duración en segundos;

la caudalia es su unidad de medida y corresponde a un segundo de persistencia».

Algunos autores proponen utilizar esta medida para la clasificación de vinos muy diferentes. Consideran cinco clases, que corresponden al número de caudalias: hasta 3, de 4 a 6, de 7 a 9, de 10 a 12, y por encima de 12.

Aunque este método tiene la ventaja de exigir un esfuerzo de análisis gustativo, se le puede reprochar una esquematización excesiva y la impresión de una falsa precisión. Además, a menudo hay confusión entre persistencias de los sabores y de los olores. De este modo Léglise aconseja «concentrarse en la persistencia de los sabores y la modificación de salivación que acompaña; observar el momento en que la persistencia se debilita y cuándo la salivación vuelve a ser normal». En realidad, las sensaciones no se detienen bruscamente, sino que disminuyen de intensidad imperceptiblemente según el ritmo de respiración.

Aconsejamos anotar y describir con más detalle y con la mayor precisión las sensaciones de la persistencia: intensidad de los sabores y de los aromas, finura y agrado y, por supuesto, mayor o menor duración de las impresiones. Pero, en mi opinión, afortunadamente, aún estamos lejos del momento en que el cronógrafo y el metrónomo sean instrumentos habituales del catador.

Dificultades de la cata y errores de los sentidos

LA CATA ES UN ARTE DIFÍCIL

EL CATADOR, sobre todo cuando se inicia en la profesión, encuentra obstáculos de todo nivel en el acto de catar. En primer lugar, se topa con las dificultades de la sensibilidad organoléptica considerada en un momento dado, en condiciones determinadas, y con las de la percepción dirigida, es decir, del esfuerzo de atención orientado en un momento deseado hacia el rasgo que debe estudiar. También tropieza con dificultades para liberarse de la influencia de los factores externos y de las distintas formas de sugestión capaces de modificar las percepciones. Otras dificultades, no menores, intervienen en la descripción de sus sensaciones, siempre difíciles de traducir en palabras. También es un ejercicio difícil el esfuerzo de memoria necesario, así como la interpretación y el juicio, que exigen una experiencia, es decir, un elevado número de comparaciones y una gran disponibilidad de datos memorizados.

La primera dificultad se debe al carácter subjetivo de la cata: se basa en impresiones personales, interiores; la personalidad del catador es el elemento esencial. Un fenómeno objetivo es aquel que, contrariamente a lo que sucede en la cata, se presta a medidas y puede ser expresado con cifras: es independiente del catador y afecta al objeto, no al sujeto pensante. Cuando se pesa algo o se mide una longitud, por ejemplo, el resultado siempre es el mismo, sea quien fuere la persona que pesa o que mide, y sean cuales fueren la técnica, el aparato y el momento. Ahora bien, no se puede medir un gusto, un olor; los intentos hechos al respecto no han dado buenos resultados, en tanto que las impresiones de los sentidos físicos se pueden expresar fácilmente mediante cifras. Se tienen medidas exactas para la intensidad de la luz, para los colores; la unidad del flujo luminoso es el *lumen*, la iluminación se expresa en *lux*, la luminosidad en *stilbs*. Los sonidos se pueden medir o clasificar en gamas según la longitud de onda de las vibraciones; la intensidad de los sonidos se expresa

en *decibelios* y su altura (sonidos graves o agudos) se expresa en ciclos por segundo o *hertzios*. La sensación de calor se mide fácilmente con un termómetro. Sin embargo, no hay nada parecido para el gusto y el olfato; no es posible realizar ninguna medida directa o indirecta.

Hemos visto sobre qué bases tan arbitrarias se basan la medida de un gusto elemental y su expresión en «gusts»; con mayor motivo cuando se trata de calificar un conjunto de sabores. Los sabores dulces, ácidos, salados y amargos se oponen, se modifican mutuamente y no se acumulan. Se han propuesto diversos modelos de olfatómetros, pero no pueden prescindir del órgano del olfato. O bien se trata de largos tubos en cuya base se coloca la sustancia olorosa en una determinada dosis de disolución, y al otro extremo la nariz mide el tiempo necesario para que se difunda la primera sensación (de este modo se mide más la volatilidad que la intensidad olorosa). O bien se trata de cámaras con atmósfera controlada, sin olor, en las cuales se inyecta una cantidad conocida de sustancia olorosa; este equipo es útil para fijar con exactitud los umbrales de olfacción de la sustancia utilizada por litro de aire, pero no se puede aplicar para medir la intensidad olorosa de una solución compleja. En otros intentos se ha medido el tiempo que un volumen de aire impregnado con olor a vino tarda en perder ese olor al atravesar una columna de absorbentes (carbón, sílice, aluminio, etc.); el tiempo que dicha columna retiene las sustancias aromáticas es un valor de su concentración y de su naturaleza, pero no necesariamente de su intensidad olorosa.

Cuantitativamente no se puede definir la intensidad de un olor o de un sabor más que considerándolos en relación con excitaciones iguales o diferentes y comparándolos entre sí; lo que no tiene sentido más que cuando se trata del mismo sabor o del mismo olor. Podemos afir-

mar que un sabor es más fuerte que otro, pero nos es imposible decir cuántas veces lo es.

En otras palabras, no hay una simple proporcionalidad entre las sensaciones y las concentraciones de las sustancias sápidas y olorosas. Se ha observado que la relación entre la variación de concentración del estímulo necesario para producir un cambio de sensación y la concentración total es una constante. De una manera más explícita, esto quiere decir que cierta dosis añadida a una pequeña cantidad produce una variación sensible, mientras que añadida a una cantidad grande, ya no es perceptible. Las sensaciones son proporcionales a los logaritmos de las concentraciones de los estímulos.

Sin ser totalmente exacta, esta ley expresa que las sensaciones crecen en progresión aritmética, en tanto que las concentraciones de las sustancias crecen en progresión geométrica, lo que hace muy difícil las apreciaciones. Para duplicar la intensidad de la sensación, hay que cuadruplicar la dosis.

Los resultados gustativos están sometidos a la competencia del catador experto, a su capacidad personal, a su vocabulario, al sentido exacto que da a sus palabras, así como a la importancia que atribuye a tal o cual defecto. Desde las primeras líneas nos hemos visto obligados a destacar la importancia de la personalidad del catador. La cata vale lo que el hombre que la realiza. Cada vez que coge una copa en la mano, el catador recurre a sus conocimientos y utiliza toda su experiencia profesional.

Como la formación de distintos catadores es muy diferente (comercial o técnica, regional o especializada en determinados tipos de vinos), es comprensible la posible diversidad de los juicios, sobre todo en casos límites y con vinos especiales. Cuando se comparan las notas que un grupo de catadores ha otorgado a una serie de diez vinos, se comprueba una similitud en las

calificaciones, por ejemplo en ocho de ellos; en los otros dos, que frecuentemente corresponden bien a vinos de gran clase, o bien a vinos con algún defecto técnico, las opiniones difieren. Algunos catadores están totalmente en desacuerdo y la discusión no suele modificar sus puntos de vista. Estas oposiciones me han molestado con frecuencia, hasta el día en que comprendí que la finalidad de la cata en grupos era precisamente destacar las diferencias de opinión. Los catadores se enfrentan más por sus interpretaciones que por sus sensibilidades. Cada uno de ellos, según su formación, se hace una idea personal de las normas de calidad de un tipo de vino o atribuye más o menos importancia a un defecto. Si los catadores siempre estuvieran de acuerdo, el trabajo en equipo no tendría sentido y bastaría la opinión de uno sólo. Al dirigirse a varios, se abre el abanico de referencias, así como el «paraguas» contra los errores.

ALGUNOS ESCOLLOS DE LA CATA

LA INFALIBILIDAD no es cosa que pertenezca al dominio gustativo y hay que admitir que las opiniones de un mismo catador pueden variar según sus condiciones de trabajo.

Cuando un catador se ha acostumbrado a un ambiente, a una sala de cata, e incluso a una forma de copa o de taza de cata, se puede desorientar en circunstancias diferentes. Por tal razón, las circunstancias de la cata deben ser codificadas lo mejor posible. En los próximos capítulos estudiaremos los numerosos factores exteriores que influyen en las percepciones. Los profesionales intentan protegerse de los errores colocándose siempre en las mismas

condiciones y refiriéndose siempre a los mismos términos de comparación.

La peor cata es la que se realiza cuando se visitan las bodegas o las naves de conservación y el propietario o el encargado nos honran con su vino. Esta es también la opinión de Poupon y otros muchos. «En una bodega hay tal riqueza de olores vinosos, un ambiente tan optimista, que te encuentras en un contexto olfativo capaz de falsear todas tus impresiones. A pesar de la costumbre, y contra lo que se pueda decir, la bodega es el lugar donde peor se cata.» El maestro bodeguero te llena la copa con el grifo, catador de una cuba o sacando el vino a través del orificio canillero, o incluso dejándolo caer por la espita de una barrica colocada en posición de «canillero lateral». Supongo que estas operaciones se efectúan correctamente. El bodeguero seca el pie de la copa con el pulgar y te la tiende. La cata que vas a hacer puede no tener valor. En el ambiente vinoso de la bodega de crianza es imposible juzgar el olor propio del vino; todos los vinos parecen buenos porque sus defectos pasan inadvertidos y porque no se dispone de ningún término de comparación. Al día siguiente te sorprende, al catar el mismo vino en la sala de cata, ver que se tiene que juzgar con mucha severidad.

Nuestro ritmo fisiológico diario influye considerablemente en la sensibilidad de nuestros sentidos y no hay que sorprenderse si las impresiones dadas por un mismo vino se califican de diversa manera, sobre todo si se realiza antes, durante o después de las comidas. La apetencia del vino varía con el momento del día y la acuidad gustativa u olfativa no es uniforme. La mayor sensibilidad corresponde al momento en que el estómago está vacío y cuando sentimos apetito. De este modo la hora más favorable es al final de la mañana, antes de comer, según las costumbres francesas, entre las 11 y la 1 del mediodía, por ejemplo. Las catas tempranas son poco

atractivas, pero las del comienzo de la tarde, que coinciden con la digestión, son las más penosas y las menos eficaces. Si es necesario, se puede considerar llevar a cabo otra sesión hacia las seis de la tarde, aunque los resultados sean peores.

En la interpretación de la cata también se deben considerar la fatiga del paladar y los fenómenos de saturación y de costumbre a determinados caracteres; lo que los especialistas llaman efectos de convergencia; es decir, una respuesta atenuada a los diferentes estímulos. Puede quedar modificada la naturaleza de las sensaciones. El sentido olfativo, sobre todo, se embota rápidamente; no es capaz de percibir el mismo olor durante mucho tiempo, aunque éste sea intenso. La inhibición dura tanto más tiempo cuanto más intensa y prolongada es la impresión olorosa. De este modo, nos acostumbramos al olor del piso, del local, del laboratorio, donde vivimos o trabajamos, porque ya no lo sentimos. La gente se acostumbra a la impresión de un agua de colonia, de un perfume, o del humo del tabaco y aunque choca a los demás, pierde la sensación del olor que lleva encima.

A través de un mecanismo similar, el consumidor se acostumbra al sabor de un vino y ya no acepta, o en todo caso aprecia menos, vinos diferentes, aunque sean mejores. Del mismo modo, cuántos al beber con regularidad un vino defectuoso, no son ya capaces de reconocer su defecto!

A veces se asegura que algunos rasgos se modifican rápidamente durante la cata, que hay bouquets fugaces, fluctuantes, que pueden reaparecer después de haber desaparecido. Según algunos, este sería el caso de un olor a moho vegetal, que en la zona de Burdeos se llama «rambergue». Cuando se cata ese vino, la primera impresión es muy desagradable, pero se diluye y la tercera o cuarta vez el defecto se hace aceptable; finalmente, a fuerza de catarlo, ya no se le

encuentra tal defecto. Esto no quiere decir que este rasgo aumente o disminuya, como se dice, sino que es más o menos sensible según las disponibilidades del momento y, sobre todo, que la costumbre borra la percepción. Tras algunos minutos de reposo, uno vuelve a encontrar el mismo mal olor en la misma copa.

Uno de los episodios que en nuestra opinión ilustra mejor la anulación transitoria del sentido del olfato es el siguiente: a un propietario del Médoc sus compradores le avisaron de un mal sabor redhibitorio en su vino; con su mejor voluntad, él no era capaz de encontrarlo, y pidió mi opinión. El vino había estado guardado en una bodega nueva cuya estructura de madera encolada y los paneles aislantes habían sido tratados contra insectos xilófagos. El olor del producto utilizado, que recuerda a una especie de moho, era sofocante en cuanto se abría la puerta, pero al cabo de unos minutos de estancia en el lugar ya no se percibía, como si hubiera desaparecido. En la cata que hice allí mismo aprecié el agradable afrutado y la buena clase del vino de ese viduño. Ni el menor rastro de mal olor. Pero media hora después de haber abandonado la bodega, en el coche ya de vuelta, el olor del insecticida me volvió violentamente a la nariz y al día siguiente, en la sala de cata, encontré al vino dominado por ese desagradable olor químico; había contraído ese defecto en el ambiente de la bodega saturada por los vapores del producto, pero no se percibía «in situ».

Este ejemplo muestra el mecanismo de la influencia de los olores de fondo. En el interior de la bodega, el sentido olfativo, saturado selectivamente por el olor del producto en la atmósfera, ya no era sensible a ese mismo olor existente en el vino y, sin embargo, identificaba todos los demás; cuando cesó la inhibición, el olor incriminado pudo ser sentido y entonces dominó sobre los demás.

En otro orden de cosas, se comprueba que algunos sabores desagradables de acidez, amargor o astringencia fatigan enseguida al paladar. Se suman, de algún modo, a lo largo de catas sucesivas. Cuando se comparan entre sí dos vinos ricos en taninos, la impresión de dureza se acentúa en cada cata y los vinos parecen cada vez más ásperos. Si se trata de vinos ácidos, se encuentran cada vez más mordientes. Además, las catas muy prolongadas pueden provocar una irritación de las mucosas y una sensibilidad a la acidez y a la astringencia. Durante ejercicios de cata prolongados también surge cierto efecto de cansancio por el paso del alcohol a través de las mucosas de la boca y de la nariz. No basta con escupir completamente el vino para evitarlo. El catador no debe esperar a dicha manifestación para interrumpir la sesión de cata.

Para terminar, también pueden modificar la opinión los efectos de contraste, los que hacen

que un vino blanco seco parezca más ácido después de un vino dulce, o que un vino tinto tánico parezca más firme tras un vino suave. Para evitar estas interferencias, los vinos deben ser clasificados con un orden lógico antes de catarlos.

En Burdeos, los vinos tintos se catan por lo general en primer lugar, empezando por los más ligeros; se continúa con los vinos blancos secos y se termina con los vinos suaves y licorosos, según su contenido en azúcar. Los vinos rosados se catan antes que los vinos tintos o antes que los vinos blancos secos. Es cuestión de costumbre. En las regiones de vinos blancos, éstos se catan preferentemente antes que los tintos.

En este capítulo se trataba de señalar algunos escollos entre los muchos que el catador debe

En Médoc, catas durante un ensamble.



saber evitar. La superioridad del catador profesional estriba precisamente en conocerlos bien y en saber evitarlos, desconfiando.

EL CATADOR ES SUMAMENTE INFLUENCIABLE

LA SUGESTIÓN es el pensamiento dictado, insinuado. En la vida social, casi todos nuestros actos son el resultado de sugerencias que recibimos: de nuestros padres, de nuestros profesores, de nuestro entorno, de la sociedad. En gran parte, la educación consiste en ejemplos y en sugerencias. Los medios de comunicación y la publicidad son sus modernas formas de difusión.

El catador a quien se le plantea un problema gustativo se encuentra en un estado en el que es sumamente influenciable, lo que significa que es muy receptivo a las impresiones procedentes del exterior; se deja influir fácilmente y es muy fácil inducirle a error, al menos cuando se trata de encontrar diferencias poco sensibles. Se le puede orientar discretamente en un sentido u otro, por ejemplo en la forma de enunciar la pregunta planteada, de redactar las etiquetas o de presentar las muestras. Se le puede indicar el camino, ayudarle, o, por el contrario, confundirle las pistas.

Por otra parte, cuando dispone de pocos datos, el catador tiene tendencia a imaginar, a concebir ideas, extrapolar a partir de un simple detalle vislumbrado o interpretado: se autosugestiona. La sugestión y la autosugestión corren el riesgo de falsear la cata. El catador debe saber liberarse de estas variadas formas de condicionamiento; debe desconfiar de la imaginación. Un sabor imaginario y previsto se percibe a medias, aunque no exista.

Ya hemos citado casos de sugestión en capítulos anteriores, en especial de interacción del aspecto y el color sobre las cualidades gustativas halladas en los vinos rosados. A este respecto, los ejemplos se podrían multiplicar sin límite.

Empecemos con el testimonio del gran Pasteur, ya citado por Got. Cuenta un hecho expresivo observado por él mismo en diferentes catas de vinos calentados que había que comparar con los mismos vinos sin calentar, realizadas por una comisión competente.

«La comisión se había acostumbrado a observar diferencias grandes y pequeñas entre las dos muestras que yo ofrecía simultáneamente a cada uno de los miembros.

Por lo tanto, era fácil prever que si les rogaba discretamente que catasen comparativamente dos muestras totalmente idénticas que ellos creían diferentes porque no se les había advertido, y porque se habían acostumbrado a juzgar siempre las cosas distintas, por un error de imaginación se sentirían impulsados a encontrar diferencias reales.

Por lo tanto, sin hacer o decir nada que despertara sospechas en las manos de cada uno de los miembros de la Comisión puse, en copas separadas, el mismo vino, que acababa de salir de la misma botella. Ahora bien, cada uno de los miembros (convencido de que una de las copas contenía vino calentado y la otra vino sin calentar) advirtió diferencias entre las dos muestras sometidas a examen.»

Del mismo modo, si a un catador que tenga la preconcebida de que el filtrado fatiga y debilita los vinos, se le hace catar un vino filtrado en comparación con un testigo no filtrado, encontrará, efectivamente y contra su mejor voluntad además, que uno de los vinos presentados, el más limpio, es menos grasoso y está más aclarado que el otro. Hay que explicar lo que

ocurre en la mente del catador cuando le presentan dos copas para comparar y debe definir los matices. El catador prueba la primera copa atentamente, metódicamente, observa con cuidado su aspecto, el olor y luego en la boca su ataque, la evolución, el final y la persistencia. Posteriormente pasa a la segunda y, con un esfuerzo de memoria, compara la misma secuencia de sensaciones con sus primeras impresiones. Alertado porque debe encontrar una diferencia, siempre «encuentra» o, más exactamente, siempre «siente» una diferencia, exista realmente o simplemente sea imaginaria.

Supongamos que el catador haya considerado que la segunda copa es más suave, luego más agradable que la primera; su investigación no se detendrá ahí. Volverá a la primera copa y hará de nuevo la comparación, esta vez en sentido inverso. Si lo encuentra menos suave que en la segunda copa, confirma su primera conclusión y tiene razones para decir que la diferencia es real. Por el contrario, si no siente la impresión anterior o si esta vez la siente de otro modo, debe afirmar que no hay diferencia sensible entre las dos copas. No dirá: «Es el mismo vino», sino que dirá: «No hay diferencia significativa.» Para un catador, siempre es una confesión difícil decir que no encuentra ninguna diferencia entre dos copas; y hay pocos capaces de ser tan francos.

Citaremos una anécdota que me hizo reflexionar acerca de la fuerza de la autosugestión. En un gran restaurante del barrio de L'Etoile, para acompañar las ostras pedimos una botella de Carbonnieux 1970, viduño clasificado de Léognan, denominación Graves controlada. El sumiller, con el catavinos colgado al pecho, desaprueba nuestra elección: «Es un vino de Burdeos; no se toma un vino dulce con las ostras.» «Sin embargo, dije, el Carbonnieux es un vino

seco» (yo lo conocía, lo había analizado, no tiene más que una cantidad ínfima de azúcares reductores: un gramo y medio). «Señores, todo el mundo sabe que los vinos blancos de Burdeos son dulces». Mantenemos nuestra petición, evidentemente, y apreciamos la savia y el nerviosismo de este gran vino. Entonces proponemos al sumiller que compruebe efectivamente que es un vino muy seco. Lo prueba, y dice triunfante: «Ya se lo había dicho, este vino no es seco, es dulce.» El sumiller tenía bien fijado su idea preconcebida y falsa de que todos los Burdeos son dulces y, sugestionado, aunque de buena fe, encontraba al Carbonnieux un sabor francamente dulce.

Terminaremos a este respecto por placer con Rabelais. Su carga es un poco fuerte, pero procede por alegoría y jamás se han citado casos más claros de autosugestión. Nos cuenta cómo en el templo de la diva botella «el agua de la fuente adquiere sabor a vino según la imaginación de los bebedores».

Bacbuc nos dice: «Antaño, un capitán judío, docto y caballeroso, que conducía por los desiertos a su pueblo totalmente hambriento, obtuvo de los cielos el maná que, con su imaginación, llegaba a tener realmente el mismo sabor que la carne. Aquí, de la misma forma, al beber este licor mirífico, sentiréis el sabor del vino tal y como os lo hayáis imaginado. Imaginad y bebed, pues.» Eso hicimos. Luego gritó Panurgo: «Por Dios, que jamás he bebido mejor vino que este Beaune... — ¡Foy de Lanternier!, exclamó Fray Juan, es vino de Graves, galante y revoltoso... — A mí, dijo Pantagruel, me parece que son vinos de Mireveaux, porque antes de beber así me lo imaginé... Bebed, dijo Bacbuc, una, dos, tres veces: al cambiar de idea encontraréis el gusto al sabor tal y como os lo hayáis imaginado.»

MULTIPLICIDAD DE LOS TIPOS DE VINO Y SU JERARQUÍA

EL VINO ES UN PRODUCTO de complejas interrelaciones: de la naturaleza y los hombres, de un lugar y de una sociedad; de una ecología y de una civilización. Por lo mismo, no es extraño que sea infinitamente variado. Los productos fermentados (bebidas y quesos) son desde luego los más variados de los productos agroalimenticios y se puede decir que entre todos ellos el vino es el más ilimitado en número de variedades. No hay dos vinos totalmente idénticos y en dos lugares distintos o en cosechas diferentes, nunca se hace exactamente el mismo vino.

A decir verdad, se da el nombre de vino a las bebidas, simplemente porque proceden de la uva; pero puede que el sabor de uno y otro no tenga ninguna relación. La influencia de los climas, las numerosas variedades, la invención de nuevas técnicas de vinificación, han permitido crear un elevado número de tipos. Los vinos ofrecen toda una gama de colores, de olores y de sabores. Entre el Champagne, el Banyuls, el Médoc, el vino de mesa, el Anjou rosado, el Sauternes, el Rioja, el Dueiro y el Alsacia, por no citar más que algunos tipos, hay pocas cosas en común en sabores y aromas; la apreciación de la calidad no responde a las mismas normas. En cada tipo existe una jerarquía basada en principios diferentes.

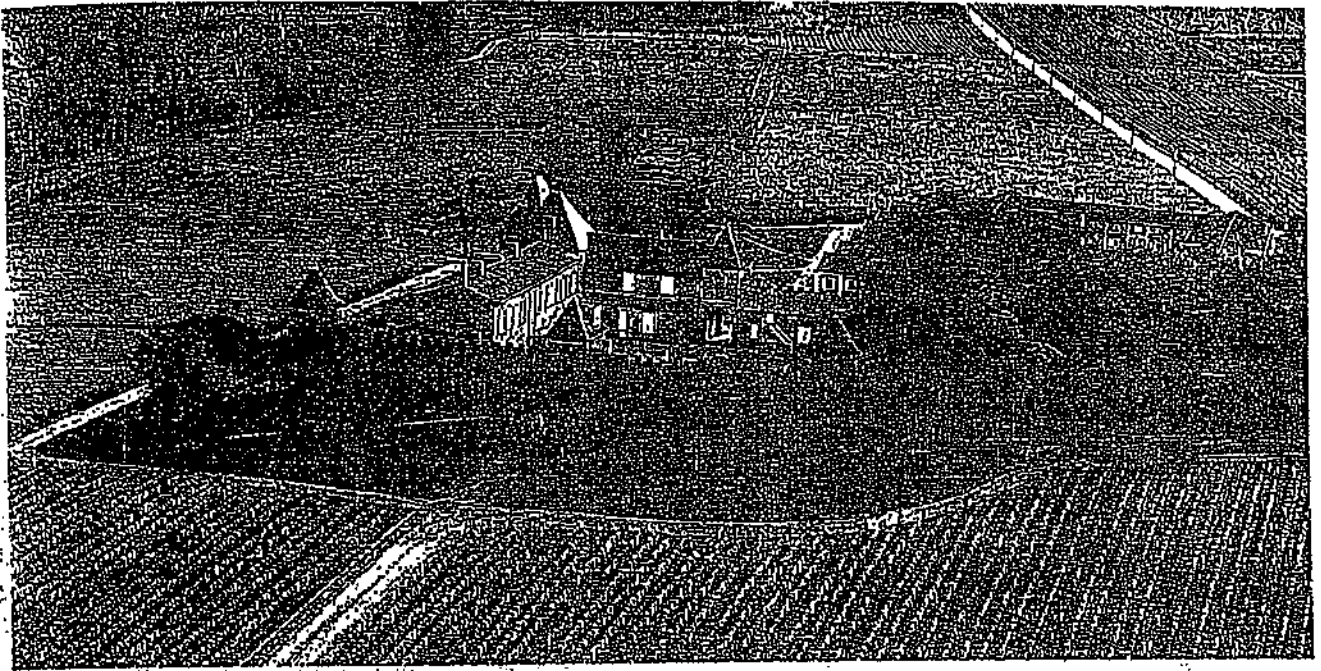
Una de las dificultades que encuentra el catador, además de las ya citadas, es la de conocer bien los distintos tipos de vinos y sus criterios de calidad. Los vinos no se pueden juzgar más que de acuerdo con su propia variedad, es decir, teniendo en cuenta su origen, su mención o su marca, así como su precio. Lo cual supone que el catador debe conocer perfectamente esas características. Ahora bien, no es posible haber estudiado todos

los vinos, y no hay ningún catador realmente universal. La mayoría se ha especializado en una zona vinícola o en una clase de vinos. Es raro encontrar una competencia que cubra varias regiones y, todavía más, varios países. La dificultad aumenta además, cuando se tienen que juzgar vinos de países diferentes, ya que hay que tener en cuenta los gustos particulares de sus poblaciones respectivas y su forma de beber y la de alimentarse. Fuera de su casa, el catador debe hacer un esfuerzo para ponerse en el lugar del catador local.

Para comprobar la extrema complejidad de las clasificaciones hagamos una incursión en el terreno de la reglamentación. La reglamentación de la Comunidad Europea, a la que están sometidos los vinos franceses y constituye la base de la organización del mercado vinícola, divide los vinos en dos categorías: *los vinos de Mesa* VDT (antiguamente, en Francia, vinos ordinarios, vinos corrientes, vinos de consumo corriente, y en España vinos peñones, corrientes o incluso «de pasto») y los *Vinos de calidad producidos en una Región determinada* o VQPRD. En Francia, los *Vinos del País* (VDP) pertenecen a la primera categoría y en los VQPRD se distinguen aún los *Vinos delimitados de Calidad superior* VDQS y, en la cima de la jerarquía, los vinos con *Denominación de Origen Controlado* o AOC.

Cada una de las numerosas denominaciones controladas francesas está codificada de acuerdo con sus características de producción: viduño, modo de cultivo, rendimientos, formas de vinificación y conservación, etc. Existe una complicada jerarquía entre las denominaciones que regula su valor comercial siguiendo criterios más o menos subjetivos, como la calidad gustativa, la aptitud para el envejecimiento, e incluso la fama, la demanda comercial. Para juzgar, al catador le ayuda saber las cotizaciones de las denominaciones.

El club de los vinos con denominación de origen controlada reúne a la elite de la produ



ción. La denominación, como se suele decir, corresponde a una especie de *pedigree* vinícola, a una selección de bouquets, un gotha. Al principio sólo incluía vinos de viejas añadas, de noble procedencia, pero desde hace poco, la denominación se democratiza y prolifera. Se descubren nuevos talentos de aficionado. La abundancia y la dispersión de las denominaciones de origen hacen muy ardua la tarea del catador.

Jerarquía entre denominaciones, y jerarquía dentro de las denominaciones, aquí todo está jerarquizado. En la denominación Burdeos ya encontramos la categoría de los «petits châteaux». Los vinos de Haut-Médoc, Graves, Saint-Emilion, tienen una clasificación oficial; otro tanto ocurre con los vinos de la Côte des Nuits y de la Côte de Beaune. En el primer caso, «cru» es sinónimo de propiedad, de castillo; en el segundo caso, de municipio, de «país».

En la zona de Burdeos, la primacía de los châteaux Haut-Brion, Latour, Lafite y Margaux data de finales del siglo XVII. Posteriormente hubo varias clasificaciones hasta la realmente histórica de 1855, que consistió en cinco categorías de viduños «clasificados» (primeros, segundos, terceros, cuartos, quintos), en «crus bourgeois supérieurs», «crus bourgeois» y en «crus paysans». Esta clasificación sigue siendo válida actualmente, al menos en lo esencial. La calidad del «cru» radica sobre todo en el emplazamiento y en el suelo, el

Vista aérea del Chateau d'Yquem. La selección progresiva de variedades mejor adaptadas al clima y a la diversidad de los suelos ha elevado las grandes bodegas bordeesas al más alto nivel de calidad y prestigio.

pago. No suele destacarse suficientemente el hecho de que esta clasificación haya resistido a toda una serie de revoluciones sociales, técnicas y económicas. No existen seguramente ejemplos parecidos en otros productos agrícolas de transformación, «se basaba en la orgullosa afirmación de que el paladar humano sabe reconocer suficientes matices en los grandes vinos como para poder justificar seis o siete precios distintos». Prevalece sobre todo la fama. La calidad es un elemento importante para la fama, pero no el único, y la diferencia de precios entre las distintas clases (han cambiado mucho desde entonces), no representa el valor de las diferencias de calidad.

La zona de Burdeos tiene unos ciento setenta y ocho «crus» clasificados que se reparten de este modo: unos sesenta en Médoc, desde 1855; veintiocho en Sauternes, desde 1855 también; setenta y cinco en Saint-Emilion, desde 1954; una docena en Graves, desde 1959. En Gironde, la producción clasificada apenas representa en volumen el tres por 100 de los vinos con denominación de origen controlada. Aunque se añadiera el mismo volumen de «crus bourgeois», apenas representaría en total el cinco por 100 de los vinos clasifica-

dos. Estas cifras muestran a la vez la importancia del número de etiquetas de «châteaux» y el débil porcentaje de grandes vinos que representan. Un error bastante frecuente es identificar la producción de una región con la de sus grandes vinos. Toda la denominación queda beneficiada por la fama, pero no se puede negar que la elite es auténticamente minoritaria.

INTENTO DE CLASIFICACIÓN UNIVERSAL DE PIERRE COSTE

PARA GUIARSE a través de la extraordinaria variedad de nuestros viñedos, y despreciando deliberadamente las clasificaciones oficiales, Pierre Coste examinó y definió no sólo los vinos producidos, sino a sus consumidores o, más exactamente, clasificó las actitudes afectivas de éstos según su forma de beber. En su obra *Les révolutions du palais* (1987), Pierre Coste partió de la idea de que a cada categoría de vino corresponde una categoría de bebedor, y así lo demostró. En definitiva, clasifica a los vinos según quien los bebe, y a los consumidores según los vinos que beben. De este modo creó cuatro categorías.

La primera es la del vino «bebida nacional del francés», bebido generalmente sin saborearlo, consumido por costumbre, sin siquiera paladarlo. Este vino lo definen los profesionales con la expresión: «Sin vicio ni virtud». En el actual estado de las cosas, es el caso más sencillo y, sin duda, el más frecuente. Realmente, la función de ese vino es la de diluir el bolo alimenticio y apagar la sed, proporcionando siempre las agradables sensaciones que produce cualquier mezcla etílica. El vino pasa de la copa al estómago con total indiferencia, sin haber despertado ningún proceso representativo o emocional;

hay quien traga de la misma manera el mejor y el peor de los vinos. Es la definición del glotón. No puede ser más que esta indiferencia al placer de los sabores y de los olores, o su deformación, lo que explica la comercialización de tan enormes cantidades de vinos de mesa. Los precios de estos vinos-bebida se calculan sólo por su grado alcohólico. Se trata de esos 40 millones de hectolitros anuales de vinos sin atractivos ni ambiciones que explica que el consumo *per cápita* de Francia sea uno de los más altos del mundo. La calidad de este tipo de vino suele ser criticada por el propio bebedor, pero cuando el embotellador modifica un poco las mezclas, aunque sea para mejorar, las reclamaciones aumentan y las ventas bajan. Afortunadamente, el consumo de tales vinos, que no hace honor alguno a la viticultura francesa, disminuye lenta, pero constantemente, en beneficio de otros vinos con una mejor concepción de la calidad.

La segunda categoría es la de los «falsos buenos vinos», aquellos que pueden tener un buen origen y haber sido criados de acuerdo con las normas, pero engañan. Tienen defectos generalmente técnicos. En un tinto: dureza, astringencia, poco o ningún cuerpo, excesivo olor a madera, acidez fija o volátil, acetato de etilo, etc.; en un blanco: oxidación, verdor, olor a ácido sulfuroso, etc. Pierre Coste califica a los consumidores de estos vinos como «bebedores de etiquetas». Se trata de personas que han asimilado mal algunos conocimientos fragmentados. En connivencia con el productor supuestamente «tradicional», son vulnerables a la publicidad y no creen más que en la pretendida «tradicición», incluso si esa gran etiqueta oculta un vino dudoso o hasta estropeado. Es la tendencia natural del ser humano de otorgar su confianza a quien le garantiza haber seguido estrictamente las reglas fijadas por sus antepasados, nos dice Pierre Coste, y añade: «La tradición es casi siempre la pri-

mera justificación comercial de un alto precio.» Y ese tipo de consumidor paga por la fama de una marca. Asociando un gusto y un perfume a una etiqueta conocida, esté mal conocedor decidirá que frente a sí tiene lo que él quiere; se trata de un típico caso de autosugestión. Para él tal vino es bueno por definición, porque él lo conoce. Confunde viejo con oxidado, acescente con aromático, ácido con corpulento; sería un gourmet si no fuese ignorante. Gracias a este bebedor, malo, pero útil, se dan salida, y a buenos precios, a vinos simplemente pasables y a malas añadas.

La tercera categoría de Pierre Costé agrupa a los buenos vinos, bien estructurados, ligeros, sencillos, pero agradables y fáciles de beber, generalmente consumidos jóvenes, con sabor a fruta madura y, caso de los blancos, con aroma floral. Son de reciente concepción y deben su existencia a las modernas técnicas de vinificación. Son los vinos-jugo de fruta. Su clientela vive en centros urbanos, es gente atareada, activa y frecuentemente joven. A estos bebedores les gustan los vinos lozanos y vivaces, sin pretensiones de gran categoría y con precios moderados, gracias a los cuales a través del joven sabor a la uva, encuentran incluso casi sin darse cuenta las imágenes de unas bucólicas vacaciones: «La apacible atmósfera de los campos, el encanto de los paisajes vitícolas y la tradicional alegría del folclore del vino.» No dejan demasiado tiempo el vino en sus copas ni estudian analíticamente sus caracteres; lo beben con placer y saben por qué les gusta. Son muchos los vinos que responden a estas características en Francia y en los países vecinos.

La cuarta categoría, finalmente, es la de los grandes vinos, ejemplares únicos y sin defecto como una obra de arte, complejos y con gran personalidad, ricos en principios sápidos y olorosos que escapan a la descripción, y son, por ello, más atractivos de catar. Son vinos para el verdadero aficionado, para el sibarita privilegia-

do, para el gastrónomo erudito. Beberlos es un rito, como una comunión. No basta con saber o poder comprarlos, hay que realzarlos con todo el rito que llevaría a cabo el mejor sumiller. No pueden acompañar más que a manjares dignos de ellos y presentados con el mismo refinamiento, pues pierden todo su sentido y toda su razón de ser si su servicio no está a la altura que les corresponde. Existe toda una técnica para su «descubrimiento», mediante pequeños tragos y en el mayor de los recogimientos; estos grandes vinos deben ser descubiertos y redescubiertos cada vez, y afectan tanto al espíritu como a los sentidos. Los vinos de la tercera categoría hacen soñar; éstos obligan a reflexionar. Este arte de beber forma parte de la gastronomía.

Nadie mejor que Pierre Costé ha sabido describir el choque emocional del encuentro con un gran vino. Anhelamos con él que estas dos últimas categorías eclipsen poco a poco a los dos primeros grupos mencionados.

El bordelés James de Coquet ha conseguido una proeza singular: escribir para los gourmets, para los golosos, para los gastrónomos y para los glotones, sin hablar del vino y casi sin beberlo. Es de alguna manera lo que las abuelas llamaban la comida del burro. Pero para colmar esta laguna imagino que el gourmet que asocia el plato elegido con un placer intelectual, y el goloso, ese «comelotodo» y «comesiempre» que se deleita con todo lo bueno, sólo beben los buenos vinos de la tercera y de la cuarta categoría; puedo pensar que al gastrónomo, teórico, erudito, que ha desarrollado su estómago a la medida de su ciencia, no le interesan más que esos grandes vinos que son clásicas obras de arte, monumentos o piezas de museo; y puedo suponer, por fin, que el glotón, ese robusto «tragalotodo» que no sabe dominar sus gustos ni sus inclinaciones, es el único capaz de absorber la producción de los vinos sin gloria, de la primera y segunda categorías.

Técnicas de cata

MANERA DE OLER EL VINO

(LA APLICACIÓN DE NUESTROS SENTIDOS a la cata del vino puede hacerse siguiendo técnicas muy diferentes. El acto gustativo es fácil de describir a grandes rasgos, pero su desarrollo puede ser muy variado.) El vino se coloca en una copa de forma y capacidad determinada, y a una cierta temperatura; se observa y se huele después de agitarlo, etapa que puede ser realizada de diferentes maneras; luego se lleva a la boca y en ella se puede prolongar más o menos su contacto con las diferentes partes de la lengua; se puede proceder o no a movimientos de las mejillas o de la lengua, a una aspiración de aire, y a uno o varios tragos; por fin, el vino es escupido y las impresiones se van desvaneciendo lentamente. Durante todas esas operaciones estamos atentos a las diferentes sensaciones percibidas, a su evolución y a su persistencia. Después, sólo queda des-

cribir esas impresiones, interpretarlas, emitir un juicio. Es perfectamente aceptable, por tanto, que existan muchas maneras de proceder, y que cada uno pueda tener su propia técnica de cata.

Frecuentemente se ha subrayado que el olfato y el gusto son sentidos delicados y que su práctica exige orden y método, es decir, una manera de actuar siguiendo ciertos principios adaptados al fin que se pretende. Catar es, en efecto, un acto que comporta una cadena de gestos, de movimientos musculares, así como las intervenciones sucesivas o simultáneas de varios sentidos; el olfato, por ejemplo, funciona primero solo, y luego se acopla con el gusto. Así pues, el esfuerzo de atención, sin el cual no existe la percepción, debe de aplicarse en el momento oportuno de cada una de las etapas.

Ya hemos visto cómo hay que mirar y observar el vino. Sabemos también que el olfateo es una de las fases más importantes de la cata. Ahora bien, hay diferentes maneras de hacer que se desprenda el olor. Su intensidad depende mucho de la manera de agitar el vino en la copa y

de la proximidad de la superficie desde la cual la nariz recoge los aromas, por lo que la forma de la copa y el volumen de aire que ésta contiene también tienen mucha importancia. Conveniría imaginar los vapores exhalados que flotan por encima del vino y que llenan la parte vacía de la copa como una niebla fina e invisible. Son más densos cuando el vino se agita y cuando la embocadura de la copa es estrecha, y más diluidos en un vaso abierto. La composición de estas emanaciones olorosas depende, en primer lugar, de la tensión del vapor, de la volatilidad de las sustancias; los vapores son hidroalcohólicos, pero el alcohol está más concentrado en ese vapor que en el propio vino. El grado alcohólico facilita la extracción y la expansión de los cuerpos volátiles olorosos; además, un fuerte movimiento de la superficie forma en el aire una emulsión de partículas de líquido, como una especie de aerosol, fenómeno cuyos factores y condiciones seguramente son diferentes a los de la volatilidad.)

(Muy pocas sustancias volátiles abandonan la superficie del vino en reposo y su difusión en el aire es lenta. Por esta razón es ineficaz el gesto que se ve hacer algunas veces de acercar la nariz a la botella destapada para oler el vino que contiene. En esas condiciones no se huele el vino, que está a algunos centímetros de profundidad, sino el cuello y el residuo oloroso dejado por el corcho.)

También es fácil comprender que la fuerza de emanación y la constitución olorosas de un mismo vino varían según la superficie de evaporación y según los volúmenes relativos de líquido y aire. Si se pone poco vino en el fondo de la copa su olor no tendrá ni la misma intensidad ni la misma composición que si el vaso está casi lleno. Un ejercicio instructivo de catá consiste en oler el mismo vino en cuatro copas idénticas, pero más o menos llenas, por ejemplo con 20, 50, 100 y 200 mililitros. (El olor y la finura au-

mentan con el volumen del vino hasta 100 mililitros; por encima de esa cantidad no se puede agitar el vino sin verterlo y, si el vino está quieto, la nariz respira el aire exterior y la impresión es menor.) En la fase olfativa se debe de seguir una técnica bien codificada, teniendo en cuenta la forma y la capacidad del vaso, el volumen del vino y el modo de agitarlo.

Hay tres maneras de oler el vino en la copa, que a veces son llamadas los «tres golpes de nariz».

La primera consiste en oler el vino en reposo con la copa llena a un tercio o dos quintas partes. Se espira el aire de los pulmones y se olfatea aspirando lentamente el que está sobre el vino. (Las aletas de la nariz exploran la entrada de la copa posada sobre la mesa, o se acercan más a la superficie del vino levantando el vaso e inclinandolo más o menos sin agitarlo. En el primer caso, sin tocar las copas, se pueden hacer comparaciones rápidas y cuidadosas de vinos próximos que presentan olores parecidos, o del mismo vino tratado de distinta manera.) El olor que se percibe así es ligero, pues sólo se recoge la parte que más se diluye en el aire. Pero el catador no se contentará sólo con esta prueba.

La segunda manera de oler, además de complementar la anterior, es la más frecuente y es siempre la recomendada. El vino se huele tan pronto ha sido movido para aumentar la superficie de contacto con el aire y, por lo tanto, la evaporación de las sustancias olorosas. (El movimiento de rotación, el giro que con destreza se imprime a la copa sujetándola por el pie, rompe la superficie del vino, lo hace subir a lo largo de las paredes, que quedan mojadas, y llena de vapores olorosos la parte vacía de la copa.) Si al principio falta habilidad para este ejercicio, se puede poner la copa sobre la mesa e imprimir un movimiento giratorio a la misma, haciendo que el vino se deslice por la copa suavemente.

«El sentido inverso al de las agujas del reloj parece que es el más fácil para los que usan la mano derecha», observa Kressmann. Esta agitación aumenta mucho la evaporación y el olor del vino se exalta de la manera más agradable. El catador inclina entonces la copa y acerca la nariz al vino para olerlo desde lo más cerca posible. Puede hacerse varias veces la operación, y cada vez se recibirá la misma impresión.

La tercera manera es la mejor para hacer resaltar los defectos olfativos. Se practica cuando en el examen precedente queda una duda sobre la limpieza olorosa. En este caso la agitación del vaso es viva, brusca, para romper el vino, para emulsionarlo; a veces, el vino puede incluso derramarse. (En casos extremos también se puede tapar la copa con la palma de la mano y agitarla con energía de arriba a abajo.) acto seguido se huele la superficie del vino. Los olores que así aparecen son siempre menos agradables; es una manera de intensificar los malos aromas y de liberar los de acetato de etilo, los de oxidación, los de mala madera, de humedad, estireno, etc., y los malos olores sulfídricos. Experimentalmente se refuerza igualmente el olor vinoso moviendo enérgicamente el vino en el vaso de laboratorio con la ayuda de un agitador magnético o haciendo burbujear nitrógeno o aire. Por otra parte, la extracción mediante corriente gaseosa ha servido como método de estudio de las sustancias volátiles y olorosas.

Se ha preconizado también (en definitiva, un cuarto olfateo) respirar los olores que quedan pegados a la copa una vez vaciada ésta, como se hace corrientemente con los grandes aguardientes. Muchos vinos no dejan nada; los vinos envejecidos en buenas maderas dejan olores grasos, dominados por los aromas de los taninos del vino y del roble, modificados por el envejecimiento.

Durante estos ejercicios conviene controlar bien el ritmo de la respiración. Hay que oler con inspiraciones lentas olfateando, inhalando

con bocanadas más o menos profundas según la capacidad olfativa. Aspirar rápidamente no conduce a nada. Se realizan series de dos o tres inspiraciones de dos a cuatro segundos cada una. En el transcurso de una inspiración surge una sucesión, una gama de olores. Como la agudeza olfativa se embota rápidamente, se deben ir anotando las impresiones a medida que se sienten. Cada serie de inspiraciones se debe espaciar con intervalos de reposo.

(Las comparaciones olfativas requieren una técnica muy segura. Hay que respirar siempre la misma cantidad de aire, a la misma velocidad, y espirar de la misma manera entre cada percepción. Cada sensación está relacionada con las que han precedido e influye en las que siguen. La costumbre a un olor termina borrándolo. El recuerdo olfativo pierde pronto su precisión y no podemos confrontar los olores si no hay un intervalo suficiente entre dos olfacciones sucesivas. En este intervalo de tiempo; se respira profundamente, tranquilamente, concentrando la mente en el recuerdo de la sensación. A la más pequeña distracción, hay que volver a empezar.)

Roudnitska da consejos parecidos a los especialistas de perfumes: las disciplinas de su olfato son las mismas que las de los catadores de vino.

El estudio de un aroma o un bouquet exige mucha dedicación y múltiples y repetidas inhalaciones. A este ejercicio se debe conceder en principio tanto tiempo como al análisis de sensaciones puramente gustativas. Algunos catadores tienen una lamentable tendencia a reducir o a suprimir la fase olfativa; sin embargo, tan reveladora, y a juzgar solamente sobre el gusto y de manera un poco apresurada. Sin embargo, nada como la nariz para informar sobre la finura, la clase y la edad de un vino. Por otra parte, la cata de ciertos tipos de vinos de calidad, como el control de los vinos de Oporto en Vila Nova de Gaia, por ejemplo, se basa casi exclusivamente en la olfacción.

El catador actúa gracias a los fenómenos de habituación olfativa, lo que se llama adaptación sensorial, incluso sin advertirlo. No se puede saborear bien ni oler bien, más que si la boca está avinada y si la parte retronasal está impregnada de vapores de vino. El primer vino siempre se juzga mal. Cuando se empieza una cata, los dos o tres primeros vinos catados no retendrán mucho la atención; por otra parte, para «ponerse en boca», se debe empezar con vinos conocidos que sirvan de punto de referencia. Así, uno se acostumbra al intenso olor vinoso, base común de los vinos catados; nos volvemos menos sensibles, pero, de tal modo, que uno está más en condiciones de captar un olor diferente o matices más delicados. De la misma manera, repitiendo y prolongando el examen olfativo, se descubren y destacan poco a poco tonos olorosos que pasaron inadvertidos en primera intención.)

EL VINO EN LA BOCA

«APRES L'ODORATION DU VIN, on pratique son imbuication» (tras oler el vino, llevarlo a la boca), se habría dicho en el siglo XVIII. Nada parece más sencillo que llevarse el vino a la boca; sin embargo, los aprendices de catador preguntan con frecuencia: «¿Qué es lo que hace usted exactamente cuando saborea? ¿Qué es lo que ocurre dentro de la boca? ¿Cuántas veces gira la lengua y cómo? ¿Cuáles son los movimientos más eficaces?». Las respuestas no son fáciles, pues los gestos y la mímica del catador son completamente inconscientes: se ha acostumbrado a cierto mecanismo, a ciertos movimientos musculares; los repite de manera automática y los repite exactamente igual, sin tener que pensarlo, para que sus catas sean realmente iguales y comparativas.

Observemos cómo actúa un catador y sigamos de cerca la confrontación entre su paladar y el vino. Levanta e inclina la copa hacia los labios, con la cabeza ligeramente echada hacia atrás en el acostumbrado gesto de beber. Pero no deja deslizar el vino por gravedad; libremente, como cuando se bebe; lo retiene y lo aspira suavemente con la boca abierta, los labios hacia delante, y el borde de la copa apoyado sobre el labio inferior. La punta de la lengua viene al encuentro del líquido con las mandíbulas separadas. El vino resbala por la lengua, que se extiende plana para mantener el vino en la parte delantera de la boca. Los músculos de las mejillas y de los labios saben aprovechar admirablemente la respiración para aumentar o disminuir la presión en la cavidad bucal, sin que el catador se dé cuenta; todos los movimientos del vino mientras se cata son provocados de esta manera por una aspiración o por un rechazo de aire sabiamente dosificado. Esta toma de vino se acompaña de una primera inspiración, por la boca abierta, de los vapores olorosos que intervienen en las impresiones iniciales o de «ataque».

Aunque sobre este punto cada uno tiene sus propias costumbres, se aconseja poner en la boca una pequeña cantidad de vino, de seis a diez mililitros; éste es también el consejo de Puisais. Por el contrario, otros autores, glotones sin duda, hablan de 20 mililitros, incluso de 25, lo que nos parece mucho. Demasiada cantidad es más difícil de calentar, es difícil conservarla en la boca y obliga a tragar el excedente. Bien es cierto que, viendo cómo proceden algunos, a grandes tragos; ¡se podría creer que la cata es un aclarado de boca o un gargarismo! Por otra parte, no sería posible catar de esta manera una serie un poco importante de vinos sin sentir fatiga ética. Por el contrario, una cantidad pequeña no moja adecuadamente la superficie del paladar y, diluida en la saliva, no aporta suficiente cantidad de sabores.

El esfínter orbicular de los labios del profesional sabe medir con precisión el volumen de vino necesario de la misma forma que un distribuidor automático. Debe ser siempre el mismo de un vino a otro, si no, no es posible ninguna comparación seria. Uno de los primeros ejercicios que tiene que hacer un novicio es medir esta cantidad. Basta con pesar el vaso antes y después del sorbo. Se tratará de rectificar el volumen y de regularlo si hace falta.

Una vez efectuada la toma de vino, se cierran los labios, con la cabeza inclinada un poco hacia adelante, y se mantiene el vino en la parte anterior de la boca. Es en esa parte anterior de la misma donde se efectúa una parte de la cata; pero el vino penetra también en la boca propiamente dicha, mediante un deslizamiento, un vaivén provocado por la lengua, y se toma de prisa el primer trago. Las mandíbulas quedan entreabiertas, móviles, de ahí que se haya dicho que la cata parece una masticación. Durante toda esta fase, el vino se remueve suavemente y las superficies de contacto con las mucosas se renuevan continuamente. La lengua musculosa, y móvil en todos los sentidos, cambia constantemente de forma y agita suavemente el buche del vino, aplastándolo contra el velo del paladar. La lengua queda detrás de las mandíbulas, pero cuando el vino es llevado adelante, pasa al vestíbulo y se desliza por las paredes de los dientes, de las encías, por las de las mejillas, y por los labios, con el fin de apreciar el posgusto. Los músculos de las mejillas se contraen y restringen el volumen interior; estos movimientos acentúan la salivación. Al cabo de tres o cuatro segundos se efectúa otra deglución; si la cantidad es la correcta, será la última.

La exaltación del aroma de boca o de un defecto de carácter volátil se obtiene practicando dos o tres veces una ligera aspiración de aire entre los labios semicerrados, hundiendo un poco las mejillas. Este aire emulsiona el vino recalentado y los



Pascal Ribéreau-Gayon, decano de la Facultad de Enología y profesor de la Universidad de Bordeaux.

vapores olorosos, impulsados por chapoteos gaseosos, son expulsados a la parte interior de la nariz.

El catador varía el tiempo de permanencia del vino en la boca según se interese por las primeras impresiones, por los sabores tánicos, o por el posgusto. Así, se puede mantener el vino en la boca entre dos y cinco segundos tan sólo, o prolongar la cata de diez a quince segundos. En el primer caso, no se sentirán los sabores tánicos de los vinos tintos. Según sea la meta buscada se puede saborear con la punta de los labios, rápida y superficialmente, o por el contrario profundamente, completamente, haciendo participar a las papilas de la «V» lingual, la parte interna de la boca y la faringe esofágica.

Durante el transcurso de ejercicios profesionales, el catador escupe el vino la mayor parte de las veces. Esto no quiere decir que la cata sea mejor cuando el vino se arroja, todo lo contrario, pero, evidentemente, al catador le es imposible beber sin perjuicio algunos tragos de entre los diez a treinta vinos que debe catar a menudo en una sola sesión. El aficionado, siempre que cate un número restringido de muestras, no tiene que ser tan prudente; es completamente normal que trague lo que cata, por lo menos los vinos de su gusto. Algunas personas están convencidas de que mientras no traguen, no sentirán ninguna sensación; están dispuestas a situar en la garganta el sentido del gusto, aunque, de hecho, lo que hacen es tragar, pero no catar.

Para escupir el vino, se lleva al umbral de la boca, se entrecierran y avanzan los labios, se aumenta la presión bucal y el vino, expulsado a chorro por la lengua, es proyectado más o menos completa y diestramente según la habilidad de los labios para modelar la trayectoria. Se comprende que se sea discreto en el arte de escupir, y sin embargo revela al profesional. Hay una manera muy limpia de hacerlo, sabiendo regular la fuerza del chorro según la distancia de la escupidera.

Antes de probar otro vino, y salvo en el caso de ejercicios rápidos donde no se busca más que una impresión global, hace falta esperar un poco para apreciar la persistencia y dejar que desaparezca toda sensación. Es inútil catar muchas veces y una detrás de otra las mismas muestras, pues las apreciaciones repetidas logran perder toda sensibilidad; si se hacen con atención, las mejores apreciaciones son las primeras. En todo caso, después de la segunda prueba se debe tener ya formada una opinión.

Normalmente, entre dos catas no se recomienda enjuagarse la boca con agua; ya hemos visto que, por el contrario, la boca debe quedar vinosa. Después de un lavado bucal, las comparaciones con impresiones precedentes se hacen más difíciles, pues se modifica la sensibilidad.

Sólo en el caso de fatiga del paladar el catador debe enjuagar la boca, beber algunos sorbos de agua y observar un poco de reposo antes de continuar catando.

También se puede, sin ningún inconveniente, comer en ese momento un pedazo de pan o una galleta sin azúcar; pero en una cata profesional se deben de prohibir ciertos alimentos, como el queso o las nueces, que disminuyen o borran los sabores taninos. Por el contrario, el aficionado debe catar mientras come; pero entonces ya no se trata de saber catar, sino de saber beber.

LA COPA, HERRAMIENTA DEL CATADOR

¡QUÉ OBJETO TAN BELLO es la copa! Es a la vez cepo y expositor: retiene al vino y lo ofrece. Me parece que el vino no existe más que a través de ella. Antes de la transparencia del cristal ¿podemos imaginar que se pudiera catar de verdad? La pátera, el cáliz, la copa, el pote... escondían su contenido y sólo servía para tragar. Ha hecho falta también que la garrafa sustituyera al cántaro. Quizá, en el fondo, los grandes vinos no pudieron nacer hasta finales del XVII, o principios del XVIII, tras la moderna fabricación de copas más adecuadas para la cata.

Se ha hablado del entendimiento entre maestros vidrieros y maestros bodegueros, y es verdad que el vino siempre ha necesitado el cristal para conservarlo y para beberlo. La copa para beber data del siglo XVII; la botella, tal como la conocemos, de mediados del siglo XVIII. Hacia 1750 los ricos bebían en copas de cristal de Bohemia y de Venecia; en las casas burguesas y en las buenas posadas, en cubiletes o en tazas de porcelana, de gres o estaño; en las tabernas, los cubiletes eran de madera.

El cristal fue descubierto en Inglaterra hacia finales del siglo XVIII y fabricado en Francia, en Baccarat, a partir de 1820. Hace falta un 24 por 100 de plomo para que el vidrio se llame cristal. Nada realza más la nobleza de un burdeos, de un borgoña o de un coñac que la nitidez y la pureza de un fino cristal. Hacia mediados del siglo XIX aparecen las copas «balón», antecesoras de las de cata.

La copa es la herramienta que sirve para presentar el vino a nuestros órganos sensoriales. Debe permitir a nuestros sentidos actuar en las mejores condiciones, y debe ceñirse a las exigencias de la vista, de la nariz y de la boca. La

naturaleza de la copa, su forma y su volumen, influyen enormemente en nuestras sensaciones, así como el modo de servirlo.

Un viejo comerciante tenía la costumbre de decir: «Mire esta bola de cristal. En ella veo el vino, su pasado, su presente y su futuro». Parecía un poco como un mago.

Hay una técnica sobre el manejo de la copa, y una copa funcional corresponde a normas precisas. Hay que distinguir entre la copa de cata que emplean los profesionales de la cata y las copas para beber que hallamos a diario en nuestras mesas. Hay que distinguirlas porque su uso no es exactamente el mismo. Las dos deben presentar bien el vino y realzar su color y su brillo. La copa para beber quizá no tenga que estar especialmente adaptada para la olfacción, puesto que en la mesa esta fase es limitada; la copa de cata quizá no requiera la misma comodidad puesto que sólo se toma un sorbito de vino.

Bebed el vino más corriente en el vaso que queráis; no se trata más que de beber. Por el contrario, el vino de cierta clase no puede expresar sus cualidades en cualquier recipiente; necesita una copa con pie, de cristal fino, transparente, no coloreado, con paredes lisas, sin florituras ni tallas, pues el continente debe eclipsarse discretamente delante del contenido. La copa se tiene que olvidar para dejar la originalidad al vino. Poupon imagina bien esta gran burbuja de vino: «Me gustan las copas que no se vean, donde el vino parezca levitar a unas cuantas pulgadas sobre el mantel.» Las pesadas copas talladas, con peanas recargadas, las formas audaces de los diseños modernos y las copas coloreadas tienen su lugar en las vitrinas. ¡Cuántos grandes vinos han sido estropeados por malas copas!; hay cristalerías que son otros tantos malos servicios prestados al vino. Siempre temo que el mal gusto del vidriero atente contra el sabor del vino.

La copa con pie, la más sencilla, es la mejor si está bien diseñada. No hay que poner grandes vinos en copas pequeñas. A veces es preferible servirlo en copas de agua. «A gran vino, gran copa», dice un refrán de bebedor; pero no se trata aquí de cantidades que hay que beber, sino de saber saborear y del placer que ello causa. Una buena copa tiene un volumen de un cuarto de litro. Pero tampoco hay que abusar de la copa gigante, tan grande como un lavafrutas; es más decorativa que funcional. Como los platos grandes, da enorme atractivo a la mesa; es un bonito cáliz de sonoro cristal. Pero un vino corriente se pierde en el fondo de un recipiente de litro. Sin embargo, hemos encontrado grandes vinos de Borgoña que triunfan en esa prueba y salen engrandecidos. Dejemos a estas copas la atracción de lo excepcional.

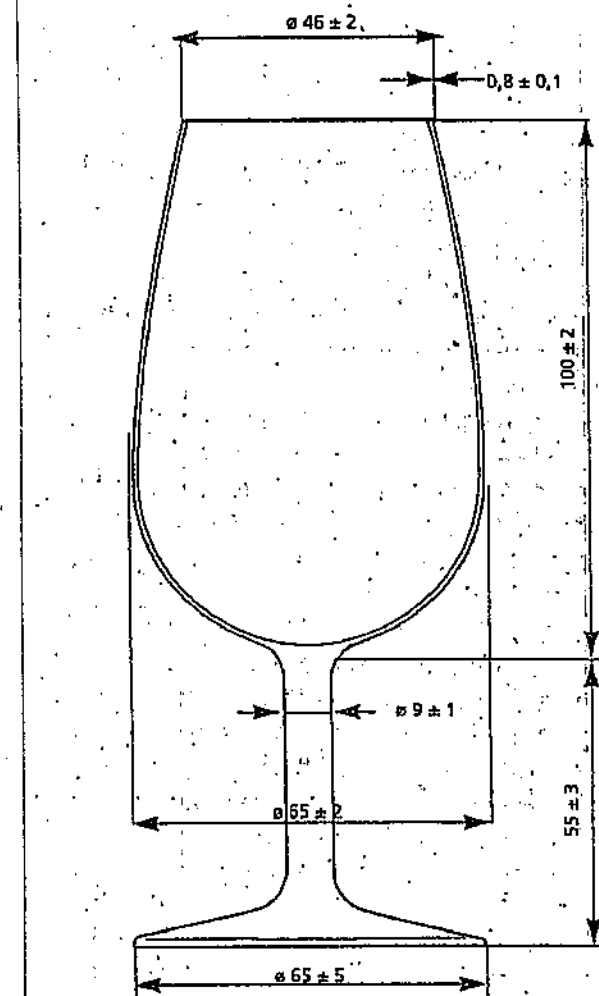
El borde superior de la copa (el borde que se pone en contacto con los labios) debe ser fino, lo que sólo es posible con cristal o cristallino. La impresión de grosor influye sobre lo que se bebe; y en esto cada uno tiene sus propias costumbres. La cerveza gusta más en jarra gruesa; si las tazas de loza van bien al café mananero, es preferible la taza de fina porcelana para el café moka o el expreso. Dad a probar el mismo vino en dos copas, una fina y ligera y otra gruesa y pesada, y hay muchas probabilidades de que el bebedor encuentre que es mejor el de la primera copa: un buen ejemplo de nuestro condicionamiento según la presentación del vino.

La copa de vino tiene que estar necesariamente provista de un pie o talle fino, suficientemente alto, y con una base por la que se sujeta, entre el pulgar y el índice, para manejarla. Algunas copas tienen una base muy pequeña que no se puede coger y que no es útil. No se debe coger jamás el cuerpo de la copa o del cáliz con toda la mano, pues el gesto es antiestético y des-

mañado, con la única excepción, quizá, en el caso de que el vino, demasiado frío, deba ser calentado con la palma de la mano. Por otra parte, ofreced una copa a cualquiera: por la manera de cogerla sabréis enseguida si es un entendido o no. El pie o base es el disco horizontal que soporta el tallo y que se apoya sobre la mesa; le da a la copa su estabilidad. El tallo se acopla a veces a la copa por un motivo llamado botón. No escogáis copas con tallos gruesos, o cuadrados, o con pesadas formas, y tallas con relieves.

Se ha dicho que a cada vino le corresponde su copa. Admitámoslo, pues sobre este punto hay costumbres regionales, y la originalidad de cada cristalería puede obtener el beneplácito general. Antes de 1914 una cristalería completa comprendía seis series de doce copas: agua, borgoña, burdeos, champagne, oporto y licores, además de frascas y jarras, pues se utilizaba mucho el decantado. Actualmente sólo se usan de agua, borgoña, burdeos, y las flautas para el champagne. Una copa normal de agua tiene un contenido de 24 a 27 centilitros; una copa de borgoña de 19 a 22; las antiguas copas de burdeos eran pequeñas, de 12 a 15 centilitros; hoy se prefieren mayores. La copa de la Academia de Vinos de Burdeos, que está admirablemente hecha, contiene 27 centilitros.

Se puede elegir también una forma y un volumen que convengan para todos los caldos. Por ejemplo, un óvalo muy puro, o con forma de huevo cortado de manera que la abertura sea ligeramente estrecha, con forma de una tulipa más o menos abierta y abultada en su base, cerrándose arriba y no muy abierta; esta copa que usaremos para otros requisitos de la buena mesa, servirá igualmente para el champagne, mucho mejor que la ancha plana y muy abierta, que deja escapar el gas y el aroma. Es la tipo flauta la que realza la efervescencia y prolonga



Dimensiones en milímetros.

La copa de degustación (tipo INAO). Una copa no se debe llenar del todo. El espacio que hay por encima del líquido permite captar las sustancias volátiles.

el desprendimiento gaseoso del champagne y los cavas. El olor de un vino no se analiza de la misma manera si se cata en copas diferentes. Es uno de los ejercicios del aprendizaje de la cata.

La relación superficie/volumen de vino, y por lo tanto los fenómenos de evaporación, de tensión superficial y de capilaridad, no son los mismos en esas copas.

En una copa demasiado alta, el olor parece más débil, la nariz queda lejos de la superficie que se debe oler. Con la copa medio-balón, de forma más baja, el olor se percibe mejor porque la nariz puede acercarse al vino, pero su abertura es demasiado ancha y las aletas de la nariz aspiran también aire del exterior.

La copa de la figura es la que dará la máxima intensidad olorosa, pues la nariz tapa literalmente la abertura, más estrecha, y permite estudiar mejor, en toda su complejidad los matices aromáticos de los grandes vinos.

Esta copa fue creada hacia 1970 para la cata de vinos por un grupo de expertos franceses, teniendo en cuenta los trabajos del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. Se ha normalizado. Está formada por un recipiente (llamado «huevo alargado») sostenido sobre un tallo que reposa en una peana. La abertura del recipiente es más estrecha que la parte convexa para que los olores se concentren.

Está fabricada con cristal transparente totalmente incoloro, y corresponde a las especificaciones del tipo llamado «cristalino» (una proporción de plomo del orden del 9 por 100). Su borde es regular, liso y redondeado; cortado al frío y esmerilado para asegurar su horizontalidad, y vuelto a pasar por el fuego.

Tiene una capacidad de 210 a 225 mililitros y permite maniobrar cómodamente con 70 u 80 mililitros de vino. Para el estudio de vinos espumosos, esta copa puede tener un punto esmerilado de 5 milímetros de diámetro en el fondo y en el centro que induce a la formación de burbujas. Este tipo de copa es muy recomendado para el estudio olfativo de los vinos y hay que admitir que la generalización de su

uso mejora mucho la expresividad del parecer de los catadores.

Para terminar, recordemos: para catar hay que llenar la copa sólo un tercio o, como mucho, dos quintos de su volumen, lo que permite animar al vino con un movimiento vivo y rotativo, sin desbordar. Hemos visto que la parte vacía por encima del vino contiene una fina bruma olorosa; llenar por completo la copa, de un invitado es un error, como lo es llenar copiosamente su plato; se le impide apreciar el vino servido, pues no se puede catar en una copa muy llena.

Respecto a la limpieza de las copas, se recomienda enjuagarlas con agua destilada después de haberlas lavado hasta dejarlas por completo inodoras. Con frecuencia se llama la atención sobre el hecho de que la mayoría de los detergentes comerciales están perfumados y que los paños con los que se secan las copas pueden transmitir el olor del jabón con que fueron lavados. ¡Cuántas veces hemos oído a Goffard, una de las narices más puntillosas, despotricar contra el olor desagradable de una copa vacía!

El método siguiente da buenos resultados. Las copas se lavan y aclaran con agua caliente nada más usarse. No se utiliza detergente. Sólo se emplea agua jabonosa, de un jabón sin olor, si hay que desengrasarlas. Las copas nunca se secan, se ponen a escurrir boca abajo y se guardan en una vitrina sin olores. Los cristaleros recomiendan no ponerlas boca abajo, por donde se bebe, sino boca arriba, sobre el pie. Cuando uno quiere usarlas, se pasan otra vez por el grifo, se escurren rápidamente agitándolas y se enjuagan con un poco de vino de la cata. Es lo que se llama «envinar»..., en tanto que «avinar» significa embeber de vino y se aplica al tonel; envinar es dar a una botella, a una copa, o a la propia boca, un olor a vino.

EL CATAVINOS, SÍMBOLO DEL CATADOR

EL PRIMER OBJETO para beber fue seguramente un cazo, una taza de barro en forma de copa, copela o cúpula. Se han encontrado de barro cocido, de cerámica; pero también de madera y de metal. Era fácil hundir la copa en la fuente, el ánfora, la vasija, la tinaja o la jarra, y llenarla. La copa estaba provista de un asa o de una empuñadura en la que se introducía el índice para evitar que se escapara. Naturalmente, se usaba el mismo instrumento para sacar, beber y catar el vino «in-situ». En el siglo XV, y antes sin duda, llamaban catavinos a una taza pequeña y plana, con paredes lisas o abultadas. Los borgoñones hicieron famosa la palabra escribiéndola «tastevins»... o «catavinos». Viene del verbo «taster» o «tâter», es decir, catar, gustar o probar; muchos idiomas tienen la misma palabra para estos dos verbos. En el país de Oc, pues borgoña no tiene el monopolio; se llama tassou, tassot, tasset, tasse à vin.

El nombre de catavinos también se da, curiosamente, al tubo-pipeta que se sumerge en el canillero de un tonel para sacar vino. Se sumerge la pipeta de metal plateado o de vidrio, provista de una anilla para agarrarla en la parte superior; el vidrio sube y el tubo se llena; se tapa entonces el orificio superior de bordes anchos y planos con el pulgar, se retira la pipeta y, levantando diestramente el pulgar, se deja salir más o menos vino en la taza o copa de cata. El catavinos-pipeta se hizo complemento indispensable del catavinos taza cuando el vino se guarda en barricas de madera con escasa abertura; ésta es sin duda la razón de esta sinonimia. El asa y el apoya-pulgar no tuvieron ya la misma utilidad: la taza bordelesa para cata nunca la ha tenido.

Mazenot ha seguido al catavinos a través de los siglos; ha estudiado más de mil ejemplares, desde aquellos cuyo uso se presume, que vienen de Micenas, de Creta y de Anatolia, quince siglos antes de nuestra era, hasta los pulidos, repujados y cincelados por los orfebres del siglo XVIII, «la edad de oro del catavinos».

Un buen modelo de catavinos de plata borgoñés puede tener ochenta y cinco milímetros de diámetro, veintinueve milímetros de altura y una capacidad de nueve centímetros. El interior no es liso. Antiguamente muchas veces estaba adornado con un racimo de uvas y pámpanos. El catavinos que describe Pierre Poupon tiene el fondo casi enteramente ocupado por el abultamiento umbilical; éste es el término exacto, señala: «centro de una fuente o de un plato que tiene una protuberancia redondeada». Los bordes están punteados arriba y en la base con una corona de perlas espaciadas; la asimetría de esas decoraciones es obligada. Por un lado se alinean una veintena de molduras alargadas, o estrías paralelas; algunas veces son más cortas, o salomónicas, u oblicuas. Por el otro, hay ocho cúpulas que forman cavidades regulares.

Oigamos a Poupon actuar en el catavinos con la luz y el vestido de un vino de Pinot... pues el catavinos ha sido inventado para el vino tinto; en él el fulgor del vino blanco se apaga. También podríamos haber cogido a Engel como experto, pues los borgoñones son maestros en catavinos: conjugan el verbo catavinear y han creado en catavinado, confrontación anual de los productos de una comarca. «Cuando el catavinos está en la mano, cuando ha recibido la dosis de vino para catar, entran en juego cada uno de sus relieves y de sus huecos, cada una de sus protuberancias y de sus estrías. Primero es necesario examinar la silueta del vino en reposo, con superficie inmóvil y horizontal, cerca de una fuente de luz. El «om-

bligo» reduce la cantidad de vino y disminuye su espesor. Enseguida hay que inclinar el catavinos, ya hacia los labios, ya hacia la nariz, y así hacer pasar el vino del campo arañado de surcos al campo taladrado de huecos; entonces su masa se ilumina con los rayos y se jalona de estrellas, o se vela con sombras y se carga de opacidad. El color del vestido del vino se intensifica entonces, o se aligera».

Es cierto que de un lado el vino parece más ligero, más débil, más translúcido (es el llamado «del comprador» porque hace un examen más severo), y que del otro lado, el vino parece más compacto y más oscuro, mejor (es el del bebedor, que presume y lo adula un poco).

Mazenot considera que la taza de vino bordelesa, sencilla y desnuda, es la heredera directa de la antigua copa griega o romana, pues tiene su forma y sus dimensiones. Lisa y sin adornos, reposando sobre una base de escasos milímetros, obtiene su belleza clásica en la armonía de las formas simples. La taza para vino de plata de Alain Querre tiene ciento doce milímetros de altura, un grosor de siete décimas de milímetro y una capacidad de siete centímetros. El ombligo central, muy abultado y con forma de cúpula, y la inclinación de treinta grados de los bordes, crean en el vino espesores que van de uno a veinte milímetros, lo que permite observar la brillantez del fondo inclinado o convexo, a través del líquido. La taza de vino bordelesa no es una simple vasija, sino un sobrio recipiente, un espejo de vino.

Cada región de Francia posee una forma propia de catavinos derivada de las dos anteriores. El lujo en la decoración del cáliz, la originalidad de la forma del asa (horizontal o vertical, enrollada, en forma de serpentina o de concha), la antigüedad de la fabricación y del buril del orfebre, realzan el valor de estos hermosos utensilios ya fuera de uso.

Pocos profesionales han conocido la época en que en Burdeos la taza catavinos era un instrumento propio de bodega antes de convertirse en un elemento decorativo. El corredor de vinos intinerante, catando de bodega en bodega, la sacaba de su bolsillo o de su morral, envuelta en una tela de franela con la que la secaba y le daba brillo después de usarla. La taza de vino era el instrumento de un hermoso rito de gestos precisos y moderados. Entonces compraban «por la taza», y los precios no estaban en función del grado, ni siempre del origen, sino de esta cata.

¿Han tenido alguna vez en la mano una auténtica taza catavinos, es decir, una taza que haya ejercido su oficio? Ésta está marcada por el pulido del uso, la pátina de las concavidades y de las ranuras, un ligero abollado del disco, imperceptible magullamiento que no se ha podido evitar en el transcurso de una larga carrera, a pesar del uso más precavido. Es agradable al tacto, ligera y densa a la vez, y encaja bien en la palma de la mano, pues está hecha a su medida. Se puede sostener por debajo, entre el pulgar y el índice, apoyándose éste en el hueco central y aquél sobre el borde exterior, con el gesto de ofrecimiento; una pequeña obra de arte. Todo cuanto atañe al vino, ha sido siempre motivo de búsqueda artística.

Catavinos y tazas de vino, ¿qué ha sido de vosotros después de vuestro retiro? Ya no estabais adaptadas a nuestros análisis organolépticos, mejor organizados, más comparativos, más descriptivos que las catas de antaño. Estabais hechas simplemente para apreciar la honradez y la franqueza de un vino; para reconocer lo leal y lo comercial. Sois el recuerdo de otra época. Ahora os hacen representar al folklore de nuestras provincias vinícolas. El aficionado al vino os conserva como un símbolo, el catador profesional y el sumiller, como una insignia, la cofradía



El catavinos, o taza de vino, permite observar el color del vino bajo distintas densidades.

del vino perpetúa vuestro culto. Pieza única, vuestro lugar está con la plata de un coleccionista o, en el salón, sobre una cómoda Luis XVI.

La fabricación de catavinos se ha degradado mucho en el siglo XX: reproducciones en serie que han perdido toda originalidad, se suelen utilizar... destino irrisorio de estos antiguos siervos del vino, como chucherías publicitarias o como simples ceniceros.

La copa de cata tiene tantas ventajas sobre el catavinos que lo ha suplantado definitivamente. Ya se trate de observar la limpidez, el color y su intensidad, o de estudiar la nitidez, la amplitud, la finura de un aroma, el catavinos se revela como un utensilio de pocos resultados. La valoración del aspecto del vino en tan escasa profundidad no puede ser más que meramente aproximativa.

El catavinos es totalmente impropio para apreciar los aromas, a causa de la disolución de éstos en el aire y de la pérdida de olor provocados por su gran superficie. Tampoco es apropiado para llevarse el vino a la boca: el contacto del metal sobre los labios, su espesor, su temperatura variable, por ser un buen conductor de lo

frío y de lo caliente, lo hacen poco agradable al tacto labial. Y las pruebas sucesivas a las que se le somete, como cuando se cata sin parar muchos vinos en un solo vaso, muestran su poca aptitud para comparaciones de precisión.

Hay hombres de arte que todavía lo usan, tanto por delicadeza natural como por fidelidad nostálgica, del mismo modo que otros escriben con pluma de ganso.

SALAS DE CATA Y SUS CONDICIONES AMBIENTALES

LA IMPRECISIÓN DE LA CATA, el hecho de que los resultados no siempre sean repetibles (y lo que no se puede repetir no debería quedar establecido), se explica frecuentemente por las condiciones inadecuadas de trabajo. Evidentemente no siempre pueden seguirse las recomendaciones que Verrier hace al catador: «Elegid como preferencia trabajar por la mañana, en un día hermoso; la bruma y la lluvia son perjudiciales para el vino».

No es suficiente que el catador se esfuerce por liberarse de las influencias exteriores y se desconfíe de sí mismo; es necesario también que esté en las condiciones más favorables, que disponga de instalaciones funcionales y de un material apropiado. Se distinguen dos clases de factores que influyen en la agudeza sensorial: las condiciones ambientales, que son las del lugar, taller de cata, y la «forma» del catador (en sentido deportivo del término, en relación con sus propias marcas o posibilidades).

Puisais ha llegado muy lejos en el estudio experimental de las condiciones de la cata, y estos párrafos se refieren a sus trabajos. El efecto de la temperatura del vino se conoce según el tipo

del mismo y se abordará más adelante. Por ejemplo, en ciertos vinos tintos con exceso de polifenoles, una simple modificación de dos grados centígrados es suficiente para explicar las contradicciones en el momento de juzgar su carácter tánico.

En consecuencia, las muestras deben tomarse con el tiempo suficiente para ser catadas a una temperatura uniforme. El profesional, en sus catas diarias, no tiene costumbre de refrescar los vinos blancos o de calentar los tintos, lo que estimula los sabores, pero sin embargo evita el catarlos por encima de los 20 °C o por debajo de 15 °C.

El catador es también sensible a la temperatura exterior del local. Si está incómodo por el frío o por el calor, sus opiniones pueden quedar deformadas. La temperatura ideal para este trabajo parece rondar los 18 °C.

En cuanto a la higrometría del local, ésta se ha fijado en torno a un 60 por 100 de humedad. Los olores se perciben menos en locales secos. Pero la nariz está en la copa y roza la superficie del vino; la humedad ambiental cuenta poco.

Siempre se ha insistido en la tranquilidad necesaria para la mejor concentración del catador. El ruido en el trabajo molesta a los demás sentidos. Sin exigir un silencio absoluto, muy difícil de obtener en grupo, es necesario evitar un nivel elevado de ruido de fondo, así como ruidos intermitentes que distraen la atención de los catadores. En ejercicios de precisión se prohíbe hablar a los participantes. Hay que evitar todo lo que distraiga al catador y turbe su comodidad.

El color y la luminosidad del local también cuentan. Los colores vivos son más bien desfavorables; se recomienda que las paredes sean de un solo color, claros, más bien neutros. Puissepiensa que el verde tiende a reforzar la impresión ácida, y el azul el gusto amargo; mientras que el rojo tiene un efecto de superación. Por

otra parte, hay que rechazar las iluminaciones violetas, y las superficies brillantes, tanto como la penumbra. El nivel suficiente de iluminación se encuentra entre 200 y 400 lux. Siempre que sea posible, es preferible la luz del día o bien se elige una iluminación artificial, uniforme y repartida, que se le aproxime lo más posible. Las lámparas eléctricas con filamentos incandescentes son preferibles a los tubos fluorescentes que generalmente apagan y falsean los colores.

La sala de cata debe de poder airearse de manera que los olores puedan desaparecer; con frecuencia está junto al laboratorio, el despacho o la bodega. Por otra parte, en la misma práctica de la cata, el vino manipulado o vertido y los productos de limpieza, comunican olores persistentes. La sala debe de tener ventanas al exterior o bien renovación mecánica de aire a razón, por ejemplo, de diez veces su volumen por hora. Hay salas de cata que huelen a serrín, donde no se puede catar si no es abriendo la ventana o la puerta; a veces es mejor trabajar en el exterior, al aire libre.

Cómo debe trabajar el catador, ¿de pie o sentado? Esto depende de las circunstancias y de la costumbre, pero no se le debe plantear el mismo tipo de problemas si trabaja de pie que si trabaja sentado. En la propiedad se cata de pie en la bodega o en el rincón de cata que hay para ello. En las instalaciones de comerciantes o corredores, que son con frecuencia oficinas y lugares de cata al mismo tiempo, se cata también de pie. Por el contrario, en las organizaciones profesionales cada vez aparecen con mayor frecuencia lugares de cata concebidos para trabajar sentados, pues es sentado como finalmente estará casi todo bebedor. Cada uno de estos modos de trabajo tiene sus ventajas y sus inconvenientes. El catador está más libre de pie; se sirve, se desplaza, se acerca o se aleja de la serie de vasos que están sobre la mesa, examina el vino

delante de la ventana o del foco de luz, da algunos pasos hacia la escupidera, vuelve para anotar las impresiones. Pero estos movimientos son otros tantos motivos de distracción, sobre todo si son varias las personas que efectúan la misma operación. Las anotaciones se hacen con algunos segundos de retraso. El catador sentado de cara a sus copas frente al problema planteado, es capaz de concentrarse mejor. Las comparaciones son más precisas porque son más rápidas; las notas se toman a medida que surgen las impresiones. Pero se puede mantener este esfuerzo al mismo ritmo cuando se está sentado. La fatiga sensorial llega antes cuando se está sentado. Por último, la posición sentada exige para el mismo grupo de trabajo mayor superficie e instalaciones múltiples.

El lugar de trabajo tiene siempre mucha influencia sobre el rendimiento. El catador se acostumbra a una sala de cata y los resultados que obtiene son mejores en su marco habitual. Se siente más a gusto; el orden de las cosas le es familiar y sus gestos son automáticos. Su sensibilidad allí es mayor y le ocurre cuando cata en otro lugar el hecho de querer confirmar sus impresiones posteriormente en su propia sala de cata, antes de dar una opinión formal. Se dice, a menudo, bromeando que el catador lleva sus instrumentos de medida allí donde va, pero estos aparatos están sin duda mejor afinados en su casa.

El equipamiento de las salas de cata ha sido objeto de estudios recientes y de codificaciones. Han sido numerosas las salas de cata de vinos que se inspiran en estos trabajos. Se puede pensar en varios tipos de equipamiento. Para los ejercicios normales de cata que agrupan un pequeño número de catadores que trabajan generalmente de pie, el mobiliario de la sala de cata puede ser muy simple. Basta con una mesa fácil de limpiar, recubierta con una placa de opalina o de vidrio e, incluso, de cerámica,

donde poner los vinos y las copas, de una pila-escupidera, bastante profunda y de un armario con puertas y baldas de vidrio para meter las copas limpias.

Para las catas de mayor precisión (sesiones experimentales o de control, concursos de vinos o de catadores, etc.), es conveniente disponer de un local más funcional. Actualmente, en cada región vinícola conocemos instalaciones de este tipo, algunas de ellas muy perfeccionadas.

Védel describe así el equipo necesario: cada catador trabaja sentado en una especie de compartimento aislado de sus vecinos. El compartimento está limitado por tabiques laterales frontales fabricados con material ligero. Su altura corresponde a la de la cabeza del catador sentado. Para ciertos usos, y en particular para la enseñanza, es cómodo que sean amovibles. Cada puesto, con una anchura de 80 a 90 centímetros, tiene 75 centímetros de altura y una mesa con una profundidad de 40 centímetros. Está hecho con un material cuya superficie, pulida, debe ser de fácil limpieza (tipo formica, por ejemplo). A la izquierda de la mesa está instalada una pila-escupidera de unos 30 centímetros de anchura, mejor de color negro. El agua para aclarar de las copas y de la pila se conduce por un cuello de cisne, dejando una abertura cómoda para limpiar la copa. Algunas pilas tienen chorros rotativos, como en el dentista. Es útil prever, en el frente, una tablita que permite poner los objetos utilizados por el catador y colocar las copas suspendidas por el pie.

Los colores de este equipo deben ser de tonos neutros: rojizo claro, arena, gris suave. Cada compartimento tiene una silla, si es posible con regulador de altura. Además de la iluminación general de la sala, es conveniente instalar un haz luminoso orientable, de difusión concentrada, para permitir el examen de la limpieza.

EL CATADOR DEBE ESTAR SIEMPRE EN FORMA

EL PALADAR DEL CATADOR es una especie de receptor de complejidad y sensibilidad insospechadas; pero tan influenciable que no funciona bien si no es en condiciones ambientales determinadas. Hemos visto que el catador es bueno en la medida en que sepa colocarse en condiciones favorables de trabajo. Es cuestión de organización. Pero la sensibilidad y la precisión del instrumento de medida dependen también, fundamentalmente, de la psicología del catador y fluctúan constantemente con sus estados de ánimo, con su disposición en cada momento. El buen catador es, pues, aquel que, conociéndose bien, sabe mantenerse en buenas condiciones y juzgar sus posibilidades y sus limitaciones. Sólo cata si está gustativamente en forma.

Para catar bien hay que estar reposado, despierto, con buena salud y tener el espíritu libre. La fatiga, los dolores musculares u orgánicos, las preocupaciones, no afectan al umbral de agudeza sensorial, pero impiden la concentración del espíritu y disminuyen la apetencia del vino. Para catar bien, hay que sentir la atracción del vino y tener deseos de beberlo. Se cata mejor hambriento que en estado de saciedad.

Se ha dicho más de una vez que se huele con el aparato respiratorio y se saborea con el aparato digestivo. Afecciones crónicas o momentáneas de las vías respiratorias o del tubo digestivo, aunque sean ligeras (catarros, anginas, bronquitis, ataques de asma, pesadez o ardor de estómago, desórdenes intestinales o de la vesícula...; esta lista no tiene límites) impiden la cata. Por otra parte, algunas enfermedades deforman los olores y los sabores. Las afecciones del hígado, por ejemplo, conducen con frecuencia

a hiperosmias, verdaderos fantasmas olfativos. Para catar bien hace falta que el catador esté motivado, como se dice hoy en día. Aunque ignore la identidad de las muestras, debe de estar al corriente de todos los detalles que son importantes para él. Debe conocer el objeto de la cata y haber comprendido bien los elementos del problema; la atención que aporte estará en función del interés que dedique a resolverlo.

El catador debe seguir determinadas reglas de higiene y, en primer lugar, mantener su dentadura limpia y en buen estado con los cuidados habituales. Sin embargo, es muy difícil catar con precisión en la hora posterior a un cepillado de dientes o al aclarado con un agua dentífrica. La cata de un número importante de vinos puede irritar las mucosas, sobre todo la parte superior de la lengua, que es la más sensible y puede incluso llegar a ser dolorosa; entonces se practican lavados antisépticos de boca y se la deja reposar algunos días hasta que cicatrice. También puede ocurrir que los vinos ácidos irriten los dientes y dejen una sensación de inflamación en las encías, muy desagradable al masticar; cuando ocurre, hay que aclararse varias veces con agua alcalina (agua de Vichy o agua con bicarbonato). Por otro lado, las prótesis dentales llamadas movibles pueden constituir una molestia y disminuir la agudeza gustativa.

Según la óptica francesa del saber beber, el vino está hecho para acompañar a la alimentación. Pero, según su naturaleza, los alimentos interfieren de forma diferente sobre la sensibilidad de nuestros sentidos, aparentemente, por modificación del pH y del poder tampón de la saliva. Es por ello que el consumo previo de carne aumenta el umbral de las sensaciones dulces y ácidas y disminuye el de los sabores salados y amargos. La ensalada verde actúa en sentido inverso. El queso y el limón perturban igualmente la sensibilidad ante los cuatro sabores. Se com-

prende así la apreciación tan distinta que se hace de un vino cuando se cata antes o durante la comida y según el plato que lo acompaña. Las cosas se complican por el hecho de que la reacción de todas las personas no es la misma.

No llegaremos, como algunos, a recomendar incluso un menú-tipo especial para la víspera de la cata, pero el catador sabe por experiencia que se cata mal después de una comida copiosa de difícil digestión. Por otra parte, todos los excesos afectan a la capacidad gustativa. El catador no puede ser bebedor. Al estar cotidianamente en contacto directo con bebidas alcohólicas, no puede ejercer su oficio si no tiene gran dominio de sí mismo. La cata es la escuela de la sobriedad, y saber catar implica saber beber. Por otra parte, uno se vuelve demasiado exigente y con frecuencia es abandonando un poco su sentido crítico como el catador astragado puede convertirse de nuevo en consumidor. Obligado a beber poco, trata sólo de beber lo que es realmente bueno.

El catador no debe abandonar el entrenamiento, entendiéndose por tal el ejercicio frecuente y regular necesario para mantenerse en forma. El catador «pierde» la lengua, como otros pierden la mano, con la falta de acción. El entrenamiento no mejora quizá los umbrales de sensación, pero refresca la memoria y proporciona resistencia y «fondo».

Según algunas pruebas concretas, el uso moderado del tabaco no modificaría la sensibilidad, pero es aconsejable no fumar durante la hora que precede a la cata. Hay personas que encienden un cigarrillo en cuanto saben que van a catar; en la mano derecha tienen la copa, y el cigarrillo en la izquierda; malos fumadores y peores catadores, son los mismos que fuman en la mesa entre plato y plato. El olor del humo del tabaco en la habitación, en la ropa o en la mano del catador, impide una cata seria. El vino y el tabaco no hacen buena pareja. Por el contrario,

la asociación del puro y de los grandes aguar-dientes aparentemente ejerce una sinergia de placeres.

Hay otros olores que son una molestia para la cata en grupo, como los perfumes; los cosméticos, lociones de después del afeitado, lápiz labial, etc. Uno no percibe sus propios olores, pero sí los de los demás. Pasa lo mismo con los olores de algunas ropas, el terciopelo y el cuero entre otros.

No es de extrañar que con la edad se observe una disminución progresiva del sentido del gusto y del olfato, puesto que la agudeza de los demás sentidos disminuye también, a veces hasta llegar a la enfermedad. La pérdida del gusto se explica por la disminución del número de yemas gustativas constatado a partir de los 50 años, pero sobre todo a los 60. En efecto, si como media se cuentan 245 yemas por papila en los jóvenes, no se encuentran más de 88 en los que tienen de 70 a 85 años.

Sin embargo, también hay buenos catadores de la tercera edad. Al final de su carrera, el catador, debido a una experiencia más profunda y a una mayor posibilidad de hacer comparaciones, compensa esta deficiencia con percepciones más seguras en los casos difíciles.

Ya se ha hablado de las diferentes sensibilidades a lo largo de una jornada de trabajo. Dependen de las formas de vida y de la forma de alimentación. Por esta razón pueden ser diferentes de una región a otra. Se conoce de hecho el aspecto cíclico de nuestras reacciones según nuestras costumbres y nuestros horarios.

No se puede cerrar este capítulo sobre las reacciones psicológicas del catador sin recordar los efectos de la absorción del alcohol a través de las mucosas de la boca. En el transcurso de una cata importante y con ausencia absoluta de ingestión, pueden pasar al cuerpo cantidades de alcohol que provocarán un índice de alcoho-

lemia de varios decigramos. Sin embargo, no supera los 0,4 ó 0,5 gramos por litro de sangre, luego no puede afectar al comportamiento inmediato del catador. No obstante, es posible que este índice sea una de las causas de la gran fatiga que padecen algunos profesionales al final de un día muy cargado de catas. La sobriedad exigiría que el catador trague la menor cantidad posible de vino y que no prolongue excesivamente las pruebas gustativas.

RECUERDO DE ALGUNAS REGLAS PARA LA PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS Y DE LA CATA

Si se vuelve a tomar un vino que ya se había catado hace unos días, puede que ya no produzca la misma sensación. Deducimos que se trata de otra muestra, o que esta última ha sido mal tomada. Esta incertidumbre ocurre con frecuencia en la práctica, y el catador queda desconcertado ante el insuficiente valor representativo de la muestra.

Una vez hicimos una prueba de control de muestras en treinta châteaux de Burdeos. En cada uno de ellos dejamos que el jefe de bodega sacara media botella de vino del año con su material y según su técnica, mientras que probábamos después de él de la misma cuba o de la misma barrica con todas las precauciones necesarias. En diez casos sobre treinta, la muestra del jefe de bodega se cató peor. Los defectos constatados fueron los siguientes: falta de nitidez, olores de polvo, de mala madera, de corcho, sabor a madera nueva muy marcado, sabor alterado. Un tercio de los vinos había sido despreciado por el modo de muestreo. Esta observación exige una reflexión ya que, efectivamente, el muestreo no es una operación tal fácil como parece.

Hay tres casos que hallamos generalmente en la práctica de catas en bodegas: la partida de vino es de una cuba concreta, en tanto que la muestra pretende representar un conjunto homogéneo; segunda posibilidad, el vino está alojado en toneles de más de doscientos litros, en cuyo caso dos muestras tomadas de dos toneles vecinos pueden ser algo diferentes, pues cada unidad de volumen tiene su propia evolución; para terminar, supongamos que el lote de vino está ya en botellas; en tal caso, cada una de ellas podría ser considerada como una muestra individualizada, pues después de algunos años de conservación nunca se está muy seguro de que todas las botellas guarden el mismo sabor.

En el primer caso, el muestreo parece fácil: sólo hace falta sacar una pequeña cantidad de vino de la cuba. Sin embargo, la homogeneidad de estos grandes volúmenes sólo es relativa: el estado de limpidez de la parte superior puede ser diferente a la inferior, y el vino de la superficie, más o menos expuesto al aire, se cata generalmente peor. Cuando es posible, lo mejor es sacar de lo más profundo, hundiendo rápidamente por la trampilla superior de la cuba una botella fijada a una vara. Si se usa el grifo de cata, que atraviesa la pared de la cuba a media altura, hay que dejar correr varios litros de vino para que se limpie la salida.

Cuando el vino está en toneles, se cogen muestras de varios de ellos con las necesarias precauciones usuales para evitar sacar vino que esté directamente en contacto con la madera. Primero se retira una pequeña cantidad y luego se sumerge la sonda en el corazón de la barrica por el orificio del canillero o incluso trasegando con el sifón. Cuando el tonel está en la posición de canillero de costado, se introduce un tubo doblado de acero inoxidable por el agujero de la espita y se tira el primer vino que sale.

Para evitar que los vinos se modifiquen más o menos por el efecto del oxígeno, por regla ge-

neral deben catarse tan pronto se saque la muestra; si la cata se retrasa se pueden guardar algunos días, bien tapados y en reposo. El trasvase de la botella-muestra a frascas más pequeñas, como hacen los corredores, es siempre perjudicial para la calidad, sobre todo en los casos de vinos jóvenes todavía cargados de levaduras; tanto más cuanto que la obturación de las frascas es generalmente insuficiente. Muchos vinos son mal juzgados porque las muestras catadas están saturadas de oxígeno. Es el caso, según parece, de muchos de los vinos presentados al comercio para su abastecimiento.

Cuando se trata de vinos embotellados, es indispensable no mezclar el poso eventual y no airear el vino. Se descorcha con precaución y se vierte directamente en el vaso de cata. Si se prefiere decantar, la operación debe hacerse en el último momento; por otra parte, se puede hacer al resguardo del aire, por ejemplo, con ayuda de un sifón. Se sabe que una ligera aireación basta para modificar los vinos viejos.

Conviene tener muy en cuenta determinadas reglas relativas a la organización de las sesiones de cata. Recordemos primero la ley general por la cual una sensación que sucede a otra anterior no es percibida en su exacto valor más que cuando está originada en una excitación diferente o más intensa. En segundo lugar, hay que clasificar los vinos por orden de intensidades excitantes crecientes, es decir, de los más flojos a los más alcohólicos, de los más ligeros a los de más cuerpo, de los más secos a los más generosos. Tercero, hay que respetar un orden lógico de cata; algunos catadores obtienen resultados más fiables simplemente porque saben ordenar mejor su método de trabajo.

La cata debe hacerse con vinos del mismo tipo; es inútil confrontar vinos de naturaleza y orígenes diferentes, e incluso, naturalmente, vinos

jóvenes con vinos más viejos. Una regla eficaz es siempre la siguiente: no comparar más que lo estrictamente comparable. Una programación previa a la sesión de cata es, pues, indispensable; tanto más cuanto que los ejercicios propuestos a los profesionales pueden ser numerosos. Se puede tener que juzgar dentro de una misma denominación de origen vinos de diferentes pagos (domaines), de una misma cosecha o diferentes añadas del mismo territorio; en tal caso, se comienza por los vinos más jóvenes. Puede ocurrir también que se deban comparar vinos de variedades distintas provenientes de un mismo viñedo, o vinos de una misma variedad, pero originarios de propiedades o de regiones diferentes.

Si se prueba una serie de vinos de una misma región, se presentan por el valor o la notoriedad de la denominación. Así, en Burdeos se comienza por los Burdeos tintos, los Burdeos superiores, los vinos de Côtes, antes de probar los Fransacs, los «satélites» de Saint-Emilion (Parsac, Puisseguin, Lussac, Montagne, Saint-Georges); se pasa enseguida a los Saint-Emilions, Graves, Pomerols, Médocs, Haut-Médocs; los «crus classés» se catan siempre al final.

De la misma manera, un comerciante borgoñés comienza por los Beaujolais, los Beaujolais-Villages, continúa por los Mâcons tintos, y cata en dos series diferentes los vinos de la Côte de Beaune y los de la Côte de Nuits. Se hace lo mismo con cada región vinícola, en función de las jerarquías locales.

Si se deben elegir los mejores vinos entre una serie de blancos secos, problema que el comerciante plantea normalmente al corredor que cata las muestras propuestas para la compra, se presentan las muestras, de izquierda a derecha, por orden de graduación alcohólica. Si se trata de vinos más o menos suaves, se clasifican según sus densidades o sus contenidos crecientes en azúcares.

Para los tintos se utiliza a menudo la presentación según sus grados. El conocimiento de los

índices de polifenoles, representativos de los sabores astringentes, permite una programación más racional. Se reparten los tintos en varios grupos; por ejemplo, aquellos que tienen un índice inferior a 30; aquellos en que el índice está fijado entre 30 y 40, entre 40 y 50, entre 50 y 60, y finalmente aquellos cuyo índice es superior a 60. Por último, se catan los vinos de prensa.

Por la diversidad de sus tipos y la gama de sus calidades, la cata de vinos finos es evidentemente tanto la más ardua como la más interesante. La comparación de vinos parecidos es difícil y exige renovar con frecuencia las pruebas gustativas. Este es el caso cuando, por ejemplo, se pretende la clasificación de una serie de vinos que están claramente en el mismo nivel.

Es mucho más interesante catar y comparar los vinos «naturales» que los mezclados, cuyos caracteres se atenúan y tienden hacia vinos comerciales uniformes y sin defectos, pero frecuentemente sin ninguna personalidad. A los vinos corrientes se les pide sólo cierta neutralidad, uniformidad y ausencia de vicios, y así hay vinos sin personalidad imposibles de describir.

El catador debe tener en cuenta también, antes de juzgar un vino, un posible exceso de gas carbónico que lo adelgazará y lo volverá cosquilleante, o un exceso de gas sulfuroso que desnaturaliza los aromas y seca los vinos tintos. Pero una insuficiencia de ácido sulfuroso es igualmente perjudicial porque libera los olores aldehídicos alterados.

Estos son efectos pasajeros que se remedian muy bien en los procesos habituales de trasiego y manipulaciones practicados en las bodegas. Para quitar el gas a un vino antes de probarlo, basta con pasar el contenido de un vaso a otro, dejándolo caer desde cierta altura para emulsionarlo; se repite este trasvase una decena de veces. Uno se sorprende de lo que mejoran los tintos jóvenes así tratados.

INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA EN NUESTROS SENTIDOS

LA SENSACIÓN DE FRESCOR en la boca y en la garganta forma parte del placer de beber, de refrescarse, de apagar la sed: «Bebed fresco, si hacer se puede», aconsejaba Rabelais. En otras ocasiones es igualmente apreciado el efecto reconfortante de una bebida caliente.

En el acto de beber, la sensación del líquido frío o del líquido caliente se perciben por la sensibilidad térmica, que forma parte del sentido del tacto. Pertenecen sobre todo a los labios y a la punta de la lengua, que son las partes de nuestros órganos tocados primero en el acto de ingerir. Los labios tienen una misión de centinelas avanzados, de órganos de alarma, y están encargados de evitar contactos dolorosos en las paredes de la laringe y del esófago, que son las mucosas más sensibles de la boca. La sensibilidad de los labios es asombrosa: sin mucha preparación es posible distinguir el contraste térmico entre dos vinos que tienen solamente un grado de diferencia de temperatura, por lo menos en la gama de 10 a 20°, que es la que nos interesa en la cata.

Los puntos de sensibilidad al calor y al frío no coinciden: En la boca, y sobre todo en la lengua, existen unas fibras sensibles al calor y otras al frío. La impresión sentida depende también de la conductibilidad del objeto en contacto con los tejidos. Esto aclarará algunas observaciones: el toque desagradable en los labios de la taza de cata fría, o el tenedor de madera que se usa en España para comer las angulas hirviendo en aceite en la cazuela de barro. El efecto refrescante del mentol se debe a que sensibiliza los receptores del frío e inhibe los receptores del calor.

El catador sabe que la temperatura del vino juega un papel considerable en sus propias impresiones olfativas y gustativas, y lo tiene en cuenta en la organización de su trabajo. Sólo se pueden comparar los vinos que están a la misma temperatura; de ahí la necesidad, ya señalada, de dejar reposar las muestras en la sala de cata una hora o dos antes de probarlas. Dos copas con un mismo vino, presentadas a temperaturas diferentes, pueden ser consideradas como dos vinos diferentes. Por otra parte, es muy difícil juzgar los vinos muy calientes o muy fríos.

La temperatura es también una condición esencial para un buen servicio del vino. De acuerdo con su nivel, el olor y el gusto pueden quedar exaltados o neutralizados; se modifican cuantitativa y cualitativamente a la vez. Tan perjudicial es para un vino tinto ser catado muy frío como serlo muy caliente. Para cada tipo de vino hay una temperatura óptima en la que las cualidades organolépticas se expresan mejor; algunos grados de desviación bastan para que un vino se encuentre agradable o no. Por este motivo hay errores dramáticos: una botella, que ha exigido tanto trabajo, cuidados, tiempo y dinero para llegar finalmente a la mesa del consumidor, puede quedar mal en unos instantes por culpa de unos grados de diferencia.

Se saben aplicar los adjetivos exactos que definen las temperaturas? Se puede proponer el siguiente baremo que intenta hacer coincidir, lo mejor que puede, una calificación subjetiva.

El efecto de la temperatura del vino sobre la olfacción tiene sobre todo causas físicas: la evaporación de las sustancias volátiles olorosas se facilita con la elevación de la temperatura; es más débil a temperaturas más bajas. De este modo, el aire de la copa que está en contacto con la superficie del vino, en equilibrio con la constitución volátil del líquido, se llena más o menos de vapores olorosos; su concentración aromáti-

Términos usados según la temperatura del vino

Refrigerado	Temperaturas cercanas a 0 °C.
Frío	
Helado	
Refrescado	De 4 a 6 °C
Frío	De 6 a 12 °C
Fresco	De 12 a 16 °C
Entibiado	De 16 a 18 °C
Temperatura ambiente	
Tibio	Temperaturas superiores a 20 °C
Templado	
Caliente	

ca es más fuerte con calor y más débil con frío. Así, los aromas y los bouquets parecen exaltados a 18 °C, disminuyen a 12 °C y prácticamente se neutralizan por debajo de 8 °C. La evaporación del alcohol y su olor particular, que es el soporte de todos los demás, sigue las mismas leyes. Puede predominar a partir de los 20 °C; entonces disminuye su sabor agradable, y borra la finura de un bouquet. Los defectos destacan con el calor; el carácter de acescencia y la falta de nitidez, debidos al acetato de etilo, quedan muy acusados y surgen algunos sabores falsos. El olor químico del ácido sulfuroso, esa punzada que provoca el estornudo en las personas sensibles se acentúa a temperaturas elevadas y desaparece por debajo de 12 °C. La forma más hábil de atenuar los defectos olfativos de ciertos vinos es presentarlos muy fríos.

Una de las diferencias entre el aroma de boca y el aroma percibido por vía directa, entre el aroma interior y el aroma exterior, podría decirse que constituidos en primera aproximación por las mismas sustancias volátiles, se debe en parte a las diferencias de temperaturas propias de estas dos sensaciones. Es aconsejable mantener el vino en la boca el tiempo suficiente para que las sustancias aromáticas se liberen y las perciba el olfato. Un vino blanco a una temperatu-

ra de 10 °C, cuando ha estado en la boca diez segundos, pasa a 25 °C.

La acción de la temperatura sobre el gusto sigue unas leyes psicológicas que no están claramente establecidas, y se ha podido decir que para cada vino existe una temperatura óptima de consumo. De hecho, los índices respectivos de azúcar, de acidez, de tanino, de gas carbónico y el grado alcohólico son los que determinan la mejor temperatura para la cata de un vino. Algunos, a pesar de ser servidos a la misma temperatura que otros, aportan un elemento suplementario de frescor. Desde este punto de vista, la elección de la temperatura adecuada sería muy completa; pero desde un punto de vista práctico es posible enumerar algunas reglas que hay que tener en la memoria para saber hacer valorar un vino.

Las temperaturas muy bajas, por debajo de 6 u 8 °C, anestesian literalmente las papilas. Entre 10 y 20 °C, los diferentes sabores evolucionan en sentidos diferentes. Una temperatura más elevada aumenta la dulzura, y una solución de sacarosa parece más azucarada a 20 °C que a 10 °C. Esta acción se ejerce sobre todas las sustancias con sabor dulce: azúcares diversos, glicerol, alcohol. Un vino generoso, un licor, parecerán menos dulces a menor temperatura. Un determinado vino considerado seco no acusará sus cinco gramos de azúcar si se sirve muy frío. Por otro lado, la sensibilidad al sabor ácido en función de la temperatura ha dado lugar a observaciones contradictorias. El umbral de percepción de la acidez no cambia, pero el óptimo para la sensación ácida se coloca en niveles elevados, 35 a 50 °C. Para Léglise, un vino parece más ácido cuando está frío. Se ha dicho que un vino «blando», servido fresco, tiene un mejor equilibrio ácido. Sin embargo, si se prueban soluciones de bitartrato de potasio a 10 y 20 °C, parece que la temperatura baja hace más aceptable la acidez, so-

bre todo con la presencia del 10 por 100 de alcohol. El carácter ardiente de la suma acidez + alcohol se refuerza con el calor.

Un vino blanco seco con una acidez total de 5 gramos, por ejemplo, parece muy ácido a 18 °C; su «verdor» domina en la boca después de tres o cuatro segundos de evolución; a 14 °C, su acidez choca menos al paladar, hacen falta unos 8 segundos para percibirlo; a 10 °C la acidez no es más que un agradable frescor. El resultado es el mismo con vinos con 4 gramos de acidez total. Quizá se trate de un efecto indirecto, puede deberse también a una gran carga personal en la noción del equilibrio ácido en función de la temperatura, o simplemente es una mera preferencia más o menos marcada por una bebida fría o templada.

Sin embargo, sí se está de acuerdo en el hecho de que la sensibilidad a lo salado, a lo amargo y a la astringencia es mayor a temperaturas más bajas, exactamente a la inversa de lo que pasa con las sustancias dulces. Por ejemplo: el cloruro de sodio o sal de cocina tiene un umbral de sensibilidad en el agua de 20 miligramos por litro a 17 °C y de 50 miligramos a 42 °C. El amargor de la cafeína y el de la quinina son tres veces más fuertes a 17 °C que a 42 °C. El mismo vino tinto parecerá ardiente a 22 °C, suave y fluido a 18 °C, y con cuerpo y astringente a 10 °C. Tal es la razón de la ambientación de un vino, y la ley fundamental para la presentación de vinos tintos, que se puede traducir así: cuanto más tánico es un vino, menos frío se debe servir; sólo los tintos poco tánicos se pueden beber frescos con agrado. Generalizando y esquematizando para todos los vinos, se puede decir que el índice de tanino es lo que más condiciona la temperatura de presentación: los vinos blancos, que por construcción están casi todos exentos de tanino, se deben beber fríos; los vinos rosados que

contienen poco tanino se beben bastante fríos; los vinos tintos poco macerados, nuevos o jóvenes, se aprecian mejor cuando están frescos; por el contrario, los vinos de reserva, de estructura tánica, se beben tibios, ambientados.

La misma ley se puede enunciar también de la manera siguiente: los vinos ricos en aromas, que conservan el afrutado de la juventud, se benefician con una temperatura un poco baja, que precisamente realza su frescor aromático; los vinos que han adquirido un bouquet gracias al envejecimiento en botellas se presentan a una temperatura templada que refuerza el carácter de un bouquet y acentúa su suavidad. Es pura lógica, pues generalmente existe una relación inversa entre lo afrutado y lo tánico.

La vinosidad, ese efecto como de calor que provoca el alcohol en la boca, se acentúa con temperaturas frescas. Los vinos generosos se beben más bien frescos; se soporta mejor el alcohol de un aguardiente blanco o de un licor cuando están muy fríos. Por el contrario, la vinosidad aumenta la sensación de ardor en la garganta con temperaturas altas. Bebiendo un vino caliente, un grog, se siente el efecto sofocante de los vapores de alcohol.

La temperatura también actúa sobre la solubilidad del gas carbónico que en mayor o menor cantidad contienen los vinos. El gas carbónico tiende a liberarse cuando la temperatura se eleva. El cosquilleo característico de un vino blanco que contenga 700 miligramos de gas carbónico por litro se percibe fuertemente a 20 °C, apenas es perceptible a 12 o a 14 °C y no lo es en absoluto a 8 °C. El fenómeno es análogo para un vino tinto que tuviese 400 miligramos por litro; si ese vino se bebe fresco, el gas carbónico pasa inadvertido, mientras que a temperatura ambiente, a 18 y 20 °C, burbujea desagradablemente en la lengua. El champagne, los vinos espumosos, se sirven muy fríos y en copas apropiadas

(flautas) con el fin de limitar la evasión de gas; solamente así son agradables.

A los que pretenden que los vinos blancos fríos y los vinos tintos a temperatura ambiente sólo se beben así por costumbre, se les puede oponer razones que justifican esta manera de actuar.

TEMPERATURAS ADECUADAS PARA CATAR BIEN

AHORA QUE YA SABEMOS hasta qué punto influye la temperatura en las sensaciones organolépticas, tenemos elementos de respuesta a las preguntas: «¿A qué temperatura se debe beber? ¿A qué temperatura se debe catar?».

Son temperaturas que no necesitan ser forzosamente las mismas. El catador prueba con un espíritu crítico y no está inmerso en las condiciones especialmente idóneas de presentación que podrían atenuar algún defecto eventual. Las catas de profesionales se deben hacer entre los 15 y 20 °C sin distinción de los tipos de vinos. En realidad no se toman precauciones especiales, aparte de no catar muy fríos, en invierno, vinos recién salidos de la bodega, o no catar demasiado calientes, en verano, las muestras dejadas en una habitación caliente.

Por el contrario, para satisfacer la búsqueda hedonística del aficionado, del bebedor entendido, los vinos se presentarán tan cerca como sea posible de la temperatura que se considere óptima, de manera que se realcen sus cualidades y se minimicen sus defectos. Pero esta temperatura ideal no es tan sencilla de fijar. Su definición es subjetiva; aunque depende del vino, también depende del ambiente y de las costumbres, de los gustos del consumidor. La verdad es

taría en el axioma: «Una temperatura para cada vino, una temperatura para cada gusto», lo que da lugar a una gran variedad de opiniones y es una hábil manera de no comprometerse.

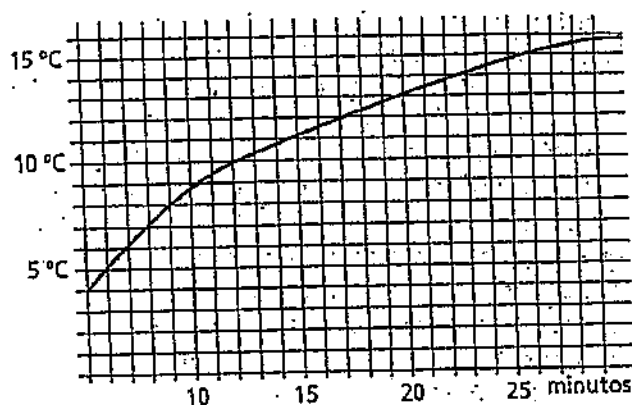
Si uno quiere ser prudente y no disgustar más que a una minoría, tendrá que seguir escrupulosamente los consejos del cuadro siguiente. Son los consejos de la mayoría, cotejados con seriedad y basados en la experiencia que da la experimentación.

Baremo común de las temperaturas para el servicio de los vinos

Vinos tintos de Burdeos, de Toro...	18 °C
Vinos tintos de Borgoña	16 °C
Vinos tintos tánicos (índice de tanino superior a 36), Oporto tinto (vintage), Rioja, Valdepeñas	16 a 18 °C
Vinos tintos poco tánicos (índice de tanino inferior a 36), Beaujolais, Côtes-du-Rhône	14 a 16 °C
Vinos rosados de Navarra	12 a 15 °C
Vinos blancos con cuerpo, aromáticos, vinos generosos, vinos rosados, Banyuls, Oporto blanco, Jerez	10 a 12 °C
Vinos blancos ligeros, ácidos, espumosos	8 a 10 °C

Según estos supuestos, se ve que generalmente hay una tendencia a beber los vinos tintos muy calientes (pocos vinos soportan una temperatura superior a los 18 °C) y los vinos blancos demasiado fríos.

Si hubiera que salirse de estas normas, más valdría servir un grado más frío que un grado más caliente. Por otra parte, el vino muy frío se calienta espontáneamente en la copa según se ve en la curva adjunta; no hay más que tener paciencia y esperar. Entre 4 y 10 °C el calentamiento es aproximadamente de 1 °C en tres o cuatro minutos; entre 10 y 15 °C, es de 1 °C en



En una copa de cata se vierten 10 centilitros de vino blanco a una temperatura de 4°C y se coloca en una habitación a 21°C; la curva representa su ritmo de calentamiento.

seis u ocho minutos. En 12 ó 15 minutos se pasa de 6 u 8 °C, temperatura demasiado baja para un vino blanco, a 10 ó 12 °C. Siempre es posible acelerar este calentamiento cogiendo el cáliz del vaso entre las palmas de la mano.

Pero el buen equilibrio térmico no siempre coincide con la opinión del termómetro; un tinto a 20 °C puede convenir a un plato fuerte; en tanto que sería excesivamente tibio con el queso. Con tiempo frío, será conveniente elevar un poco el baremo precedente; por el contrario, en verano se prefiere beber más fresco, es más refrescante.

También hay que tener en cuenta las costumbres y las diferentes opiniones. Algunos bebedores de Médoc sirven vinos muy viejos casi templados. Al contrario, existe una reciente moda anticonformista, que es la de beber vinos tintos muy frescos. En esto del gusto, donde siempre se puede discutir, es fácil dar pruebas de originalidad haciendo todo lo contrario de lo que dictan las ideas ya admitidas. Pero con frecuencia es muy pequeña la distancia entre la excepción y la anomalía, entre la originalidad y la falta de sentido común.

Interpretación de los test gustativos

LOS TEMAS GUSTATIVOS

CADA EJERCICIO GUSTATIVO afecta a un problema en particular y debe ser considerado en función del problema planteado; previamente hay que definirlo bien y anunciarlo explícitamente a los catadores. Ya lo hemos dicho: ciertas catas no aportan los resultados que podrían esperarse, simplemente porque su finalidad ha sido mal formulada y a los catadores no se les ha precisado suficientemente qué se esperaba de ellos. Los temas de cata propuestos con más frecuencia pueden ser catalogados en tres categorías.

Primeramente, *pruebas de diferenciación e identificación de las muestras*: constituye algo corriente entre los profesionales. Estos ejercicios permiten comparar los vinos entre sí, determinar una preferencia, controlar la influencia de las condiciones experimentales de elaboración o de conservación, seguir la evolución, ver el efecto de una adición, de un tratamiento, determi-

nar mezclas, cortes, etc. Existe también el juego de las catas a ciegas, consistente en tratar de reconstruir el estado civil de un vino anónimo y, en el mejor de los casos, reconocerlo.

En segundo lugar, *pruebas de apreciación y de clasificación*: consisten en comparar, anotar y clasificar, según sus cualidades y sus defectos, vinos que preferentemente tienen un mismo origen o un mismo valor; es por ejemplo, el caso de las catas del control oficial de calidad, cuyo fin es la eliminación de muestras con calidad insuficiente; es también el de las catas de concursos que de un lote seleccionan los mejores vinos; también, más corrientemente, la apreciación de la calidad comercial de un vino propuesto para su compra o para su venta, en función de su denominación y de su marca.

En tercer lugar, *pruebas de cata analítica*, que también se puede llamar *análisis gustativo descriptivo*: consiste en estudiar y relacionar la totalidad de las reacciones sensoriales determinadas por un vino; describirlas y explicarlas en la medida de lo posible, según su constitución analítica. Estas

pruebas utilizan un vocabulario detallado y preciso que, para ser inteligible para todos, necesita una codificación. Después de la descripción, se llega a un juicio que también puede traducirse en una nota o una mención. Estos son, igualmente, los aspectos de las presentaciones de vinos, cada vez más practicadas en clubes, sociedades, organizaciones comerciales, etc., así como en reuniones, simposios, comidas-cata, etc., ante un público de profesionales o de aficionados interesados.

Cualquiera que sea el objetivo, todo ejercicio gustativo conduce necesariamente a un juicio por diferencia. Se puede afirmar que la cata no tiene valor si no es comparativa. Las comparaciones se hacen, bien con relación a uno o varios vinos tipo presentados y catados paralelamente, o bien con relación a modelos que los catadores tienen en la memoria y que constituyen para cada uno de ellos las normas ideales. En el primer caso, los puntos de referencia están presentes, los resultados son más objetivos. En el segundo, la precisión está subordinada a la valía del catador y a su «forma» en ese momento, pues es evidente que cada uno, siguiendo su experiencia profesional, ha memorizado una gran suma de referencias diferentes.

Toda degustación es un problema y cuando el problema está mal planteado la respuesta es falsa. Los innumerables casos posibles de cata se pueden dividir en grupos diferentes y en diferentes métodos de trabajo:

— *La cata placer*: se cata por el placer sensorial, intelectual, cultural, amistoso, en sociedad. La pretensión final de todo vino es dar el placer a los que lo beben.

— *La cata trabajo*: se cata para juzgar, clasificar, comprar, vender, valorar; es el trabajo cotidiano de todos los profesionales del vino para llegar después al *vino placer*. Este trabajo es muy diverso. Es el caso, por ejemplo, de ver la influencia de dos portajertos diferentes sobre la tanicidad de un vino.

Para calificar la añada de una gran marca comercial, para conceder o rehusar el derecho a la denominación de origen, para conceder una medalla de oro en un concurso, para prever la programación de crianza en bodega, etc. Del mismo modo que el conocimiento del solfeo o de la composición facilita el placer de la música, el conocimiento del buen uso de la cata profesional aumenta el placer del aficionado.

En cualquier caso, lo esencial es plantear correctamente el problema que se desea resolver, definir qué tipos de respuestas se esperan, las más sencillas posibles, si se espera un simple sí o una descripción detallada. También es importante recordar que nos encontramos siempre conscientemente o no, sea en posición de comprador para encontrar y promover calidad, sea de vendedor para buscar y describir los defectos. La segunda actitud es más fácil y demasiado frecuente, incluso en ausencia de toda transacción comercial. Una buena competencia comercial, comprar barato y vender caro, fundada sobre una argumentación de calidad, es más fácil tras un diagnóstico personal objetivo.

La muestra presentada debe corresponder al volumen del vino que se quiere juzgar. La situación es fácil cuando se trata de disfrutar con una botella de la bodega personal; abierta para un acontecimiento familiar. El caso es más complejo para atribuir el derecho a la denominación de origen (el derecho a la existencia económica) o para una clasificación que será difundida en el mundo entero. Vamos a detenernos un momento en estas dos situaciones.

El caso del vino presentado a los miembros de un jurado para un certificado de autenticidad algunas semanas después de la vendimia. Será admitido o rehusado según su capacidad para seguir permaneciendo, conforme o no, a una categoría dentro de varios meses o varios años. La toma de muestras debe ser cuidadosa para que

represente a toda la cosecha cuya autenticidad se reivindica, sin modificaciones extrañas como oxidaciones, lías, sabor a cañería debido al cobre. El caso es aún más difícil para los vinos en concursos regionales, nacionales o internacionales y para las innumerables catas privadas, cuyos resultados se hacen públicos. Reglas de juego sencillas, y a la vez universales, garantizan una seriedad y una honestidad que a veces parecen discutibles.

La muestra de vino probado debe ser tomada por una persona competente y neutral. La botella aportada por el propio candidato o elegida personalmente por el propio organizador se presta mucho a debilidades humanas. A estos concursos no deberían concurrir nada más que vinos de la misma categoría y figurando claramente sus características. ¿Se puede realmente pensar en comparar en una misma competición «têtes de cuvée» de doscientas o trescientas botellas con lotes de varios cientos de miles de botellas que correspondan todas a una cosecha realmente disponible?

En un partido de fútbol de calidad, son necesarias reglas sencillas, entrenadores que puedan componer su equipo y un árbitro imparcial. Todas las catas deberían respetar las mismas reglas universales de equidad.

El catador debe saber adaptarse al problema que le plantea. Se puede ser experto en el conocimiento de los grandes «crus closés» de Medoc (sólo hay cuatro) y en cambio tener dificultades para elegir las quinientas barricas de una bodega de Sauternes o preparar una buena mezcla de un Beaujolais joven. Esta profesión impone modestia. El verbo fecundo puede enmascarar límites profesionales y puede no salvar enojosas consecuencias. Cualquiera puede convertirse en un buen catador mediante el trabajo y el entrenamiento, pero nadie es omni-catador.

Las condiciones de la cata influyen mucho en las conclusiones, del mismo modo que no se tose en una sala de conciertos, ni se iluminan específi-

camente las galerías del Louvre, tiene que haber un ambiente adecuado para juzgar las características de un vino y para gozar de sus encantos.

Estas observaciones generales conciernen lo mismo a los austeros laboratorios de análisis sensorial en las Estaciones Enológicas que a las festivas salas de los mejores restaurantes. Los objetivos son muy diferentes y las condiciones óptimas no son intercambiables.

Cuántos vinos ligeros, pero deliciosos, cuando se prueban bajo las bóvedas húmedas de la bodegas de un pequeño cosechero, se vienen abajo en una suntuosa comida festiva y cuántos juicios severos hechos al catar a pie de barrica se tienen que cambiar con entusiasmo algunos años más tarde o al contrario.

Cuando se da el trío ideal vino-jurado-ambiente, se puede catar y expresar sensaciones. Prácticamente se proporciona, sea una descripción, un retrato del vino, una nota o una clasificación. La simple diferenciación de si un vino A es o no idéntico a uno B se puede plantear por distintas vías. En cualquier caso, se recoge para cada vino tantas opiniones como miembros del jurado haya. ¿Cómo decidir? ¿Haciendo decidir a un único experto o tomando como válida la decisión mayoritaria? El primer sistema es más sencillo y más frecuente en el caso de la elección de un maestro bodeguero, en el caso de muchas revistas o libros vínicos. La segunda es más difícil de llevar a cabo, democrática, pero, a veces, demasiado neutra, buscando demasiado el consenso.

Vamos a examinar distintas técnicas que nos puedan ayudar a una buena elección, pero que no podrán paliar algunas carencias de percepción. Exagerando un poco podemos preguntar qué es más fácil: encontrar un solo buen catador para un problema específico o encontrar 10 ó 20? ¿La media de 10 o 20 medidas inciertas puede representar la realidad?

LA CATA A CIEGAS

DEPENDIENDO DEL TEMA propuesto, el método de la cata podrá variar tanto en la presentación de las muestras como en las técnicas personales. En muchas obras se han descrito detalladamente diferentes ejercicios repetidos en las últimas investigaciones francesas. Me parece que, de una manera más sencilla, podría hacerse una relación de los ejercicios gustativos de acuerdo con el número de copas utilizadas.

Consideremos primero el caso en el que el catador no dispone más que de una copa y se le pide catar un solo vino. La prueba es difícil, pues debe juzgar un vino solamente con las indicaciones que le dan y sin otros términos de comparación más que las referencias que él tenga en su memoria. Es el caso de la cata de un experto o de un técnico a quien se le ha dado una única muestra para pedirle opinión. No hay que esperar informaciones determinantes de esta cata, salvo si los vinos tienen caracteres, positivos o negativos, fuertemente marcados. El catador, cogido de improviso en tales circunstancias debe ser prudente.

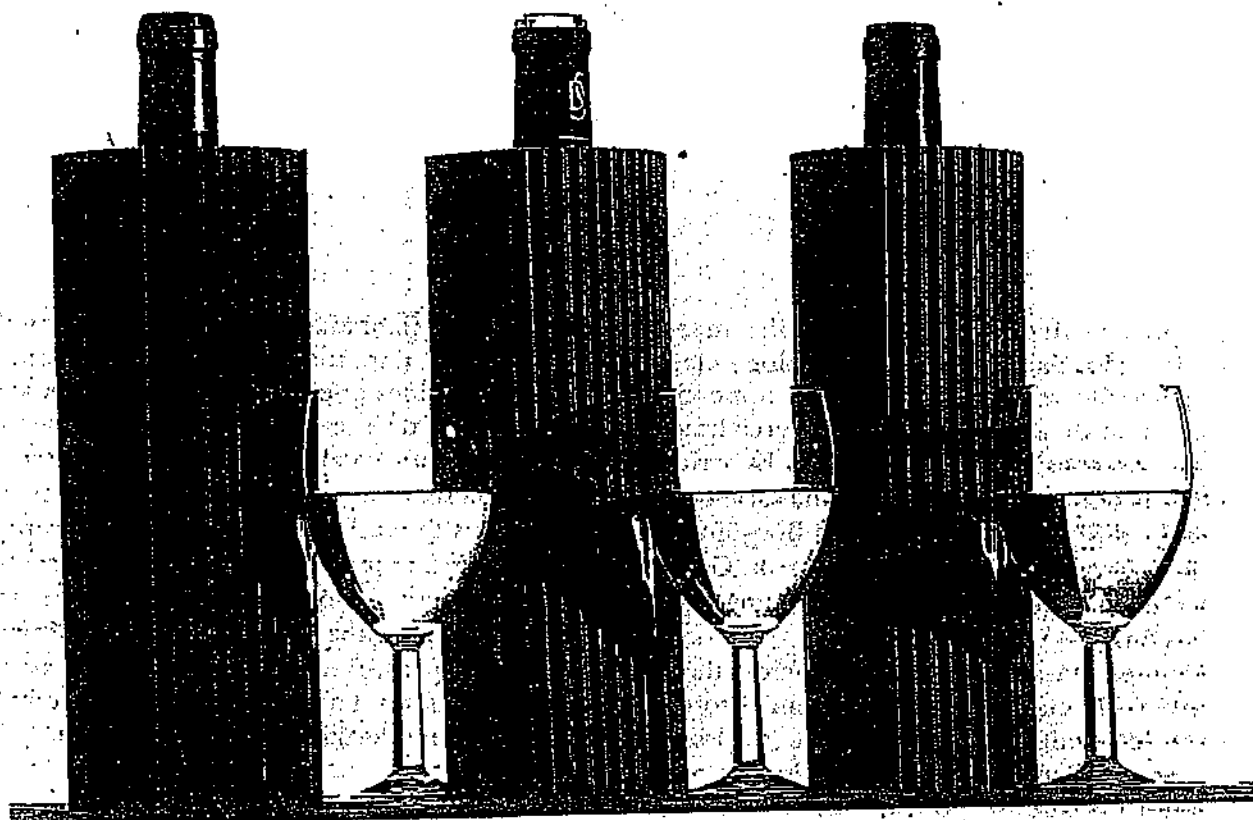
Otro ejercicio bastante corriente es el de catar una serie de vinos, uno después de otro, porque el catador no dispone de tantos vasos como vinos. A pesar de toda la atención que se pueda prestar a este ejercicio, no es conveniente más que para un ejercicio de selección, de desbaste. También se puede hacer un examen previo, rápido, de vinos muy diferenciados de los que se conocen sus tarjetas de identidad (origen, grados, volumen, precio). Es una sentencia de todo o nada, el vino se declara bueno o malo, conveniente o no conveniente para un uso determinado. Con un poco de costumbre, se puede llegar a dar calificaciones de cero a cinco.

En la cata ciega, el catador ignora todo sobre el vino. Es la más objetiva y en ella el catador se concentra sólo en el vino, ya que es de lo único que dispone.

Este ejercicio es muy recomendable para todos y a cualquier edad ya que evita enjuiciamientos de tipo intelectual y cultural que se aparten de las características reales del vino. De esta forma, no habiéramos visto un día, como ocurrió en la televisión, un célebre y buen catador que confundido por el ambiente del plato, declaró que un vino, que aún no le había sido servido, tenía olor a pimienta verde, cosa lógica al tratarse de un vino Chinon elaborado obligatoriamente con cabernet franc y que tiene a veces, pero no siempre, ese carácter aromático. En la cata a ciegas, todo catador aficionado o profesional debe dejar al lado su amor propio.

Para conseguir la máxima eficacia y evitar conflictos psicológicos estériles, es esencial centrar bien las catas a ciegas y ordenar bien los vinos, sea por diferencias tecnológicas, por jerarquías dentro de un mismo tipo de vinos y plantearse las cuestiones a resolver, sin abusar de las trampas inútiles.

De todas formas, esta operación es arriesgada. Dice Michael Broadbent: «Estoy plenamente convencido de que tratar de evaluar las cualidades de un vino catándolo completamente a ciegas, es decir, sin ninguna clase de indicación sobre su naturaleza, es la más saludable y útil de las disciplinas. Es quizá también la que nos conduce con más seguridad a la humildad.» Es muy difícil, en efecto, pues el catador no se beneficia de ningún apoyo comparativo y la amplitud de su experiencia no le sirve de nada, todo lo contrario le puede molestar precisamente en función de sus conocimientos. «Cuanto más vino se ha catado en la vida, menos vivas y tajantes son las reacciones y dogmatismos de los juicios. Esto proviene del hecho



de que el catador profesional ha encontrado en su carrera profesional un número tan elevado de sabores y olores íntimamente ligados, y ha encontrado tantas excepciones a las reglas establecidas, que ha aprendido a matizar y a moderar sus veredictos.»

El aficionado cuya competencia no va más allá de la bodega de sus amigos, tiene más ocasiones de brillar en este juego que el verdadero profesional; éste, por el contrario, cata muchas menos veces los vinos ya listos para ser bebidos que los vinos jóvenes que ha de preparar para que lleguen a ser futuras buenas botellas.

En realidad, la cata-adivinanza no es un ejercicio de profesional, sino una diversión de mesa para la buena sociedad. Es un juego de azar del mismo tipo que las «quinielas» o la «primitiva». Se trata de hallar los nombres y las añadas de algunos vinos entre decenas de posibilidades. A ustedes les ayuda ciertamente la forma en que se catan, pero sobre todo porque conocen los recursos de la bodega de su anfitrión.

Hay una pregunta que con frecuencia se le hace al catador: ¿Se puede reconocer realmente

El catador sólo conocerá la identidad del vino descubriendo la etiqueta oculta.

el origen de un vino, su cosecha y su añada? En primer lugar, no se puede identificar la región si el vino no tiene verdaderamente sus caracteres propios. En todo caso, lo que sería más fácil de descubrir sería el viduño, la variedad; pero cuando hay una mezcla, como es el caso de los vinos del Médoc, de Saint-Emilion y de La Rioja, la diferencia es menos clara. Hay que considerar los vinos de esas tres regiones vinícolas como componentes de unas muchedumbres; la mayoría de los individuos de esas muchedumbres pueden identificarse, pero existe una franja más o menos importante de individuos atípicos que son imposibles de reconocer. A veces incluso, ocurre que hay vinos que se parecen gustativamente a los de la otra región; en esos casos, el catador cata bien cuando se equivoca. En cuanto a querer distinguir, entre las denominaciones del Médoc, los vinos de Margaux de los de Saint-Julien, de Pauillac y de Saint-Estèphe, se trata de una empresa muy arriesgada. Se dice que los Margaux son ligeros y finos, los Pauillacs con

cuerpo y tánicos, los Saint-Estèphe más redondos, y los Saint-Julien equilibrados y elegantes, pero sólo se trata de referencias comerciales que vienen de antiguo para la comercialización de las cosechas; la realidad es otra. Es arriesgado dar la denominación local a una serie de Médocs. La dificultad es la misma en Borgoña donde la diferencia entre los vinos de la Côte de Beaune y la Côte de Nuits es siempre materia de discusión.

A quien ha seguido la vinificación de una treintena de cosechas, el reconocimiento de la añada le puede parecer más fácil. Se procede por razonamiento, eliminación y deducción. Se separan los que no podrían ser, sabiendo las condiciones anuales de maduración, y luego sólo queda por elegir entre algunas fechas. Limitándose a los diez últimos años, los éxitos son bastante notables; pero los vinos se hacen más uniformes según envejecen, y se atenúan las diferencias de caracteres y de añadas.

Por lo que respecta a localizar un gran vino determinado, un «cru», realmente es preciso que éste tenga una personalidad sumamente marcada. Existen algunos viñedos muy reconocibles, principalmente en los Graves. Hemos tenido algunos éxitos identificando La Mission Haut-Brion 1957 o el Pape-Clément 1961. Entre los Médocs, es posible que en un lote se puedan distinguir (si están presentes) los Latour o los Lafite y, por otras razones, los Lynch-Bages de una época determinada, y los Calon-Ségur. Sin embargo, las posibilidades de elección posibles son demasiado grandes. No se puede probar y guardar en la memoria las treinta últimas cosechas catalogadas; las posibilidades de reconocerlas son realmente mínimas.

Escuchemos a Bernard Ginestet, especialista de estas «tempestades en una copa de vino»: «La infalibilidad en materia de cata no existe... Hay muy buenos catadores titulados con un coe-

ficiente de fiabilidad por encima de la media. Y sobre todo, para todo el mundo, hay momentos más favorables que otros, durante los cuales los resultados de identificación pueden ser notables. Yo conozco algunos catadores que se forjaron una reputación después de dos o tres «inspiraciones felices». Personalmente he conocido instantes de gloria donde todo me parecía evidente, y he bebido la vergüenza hasta el fondo cuando no llegaba a descifrar la más mínima indicación para, finalmente, deducir unos enormes disparates. La cata es una de las mejores escuelas de modestia que puedan existir.»

DOS VINOS, EN DOS, TRES, O CUATRO COPAS

LA CATA de dos vinos en dos copas es el ejercicio más corriente. Se llama *cata por pares* o por *parejas*. Los dos vinos A y B se presentan juntos y se catan sucesivamente.

En la prueba *unilateral*, la copa A se conoce y presenta como el testigo de comparación; hay que situar la muestra B con relación a ella. En la prueba *bilateral*, se ignora cuál es la muestra de referencia y las copas se pueden presentar en el orden AB o BA. De acuerdo con la codificación AFNOR, la prueba de comparación por pares se aplica en tres casos:

1.º Para distinguir las diferencias gustativas entre dos vinos, hay que contestar a la pregunta: «¿Hay diferencia entre ambas copas?»

2.º Para definir el grado de intensidad del carácter estudiado, la pregunta es la siguiente: «¿Qué muestra presenta el grado más elevado de intensidad del carácter?» Es decir, con más exactitud: «¿Cuál es la más dulce, o la más ácida, o la más aromática, o la más tánica?...»

3.º Para establecer una preferencia, entonces se pregunta: «¿Cuál prefieren, A o B?».

De una manera general, el catador debe evitar hablar en sus respuestas de «identidad» entre dos vinos o decir en qué se parecen, lo que significaría que se trata del mismo vino y sería una conclusión arriesgada. Más bien debe decir que «no son diferenciables», es decir, que no le es posible distinguirlos según sus caracteres gustativos. En efecto, pueden existir vinos de lugares diferentes, normal-

mente vinos de mezcla, con la suficiente analogía como para que puedan confundirse. Yo aconsejo catar la pareja de copas en los dos sentidos, comparar primero A con B, después B con A. La segunda comparación debe confirmar la primera. Primero se empieza a oler A, después B, otra vez de nuevo A, y así alternativamente, con una copa en cada mano; uno centra su atención en una posible diferencia olfativa. Lo mismo con las sensaciones gustativas: se pasa de A a B y luego se vuelve

Cuadro de diferentes ejercicios de cata

Temas gustativos	Presentación de las copas	Posibilidades de presentación de las copas	Probabilidad
Prueba por pares (prueba unilateral)	□ □ A B ?*		
Prueba por pares (prueba bilateral)	□ □ A B ? ?	AB o BA	1 sobre 2
Prueba «dos sobre tres» (test dúo-trío)	□ □ □ A A B ? ?	AAB o ABA	1 sobre 2
Prueba triangular (¿cuál es el vaso diferente?)	□ □ □ A A B ? ? ?	AAB, ABA o BAA	1 sobre 3
Prueba triangular (¿cuál es el más dulce, el más ácido?...)	□ □ □ A A B ? ? ?	AAB, ABA, BAA ABB, BAB, BBA	1 sobre 6
Prueba triangular (con la posibilidad de tres vasos idénticos)	□ □ □ A A A ? ? ?	Presentación precedente + AAA o BBB	1 sobre 8
Prueba con cuatro vasos (hallar la copa diferente).	□ □ □ □ A B B B ? ? ? ?	ABBB, BABB, BBAB, BBBA	1 sobre 4
Prueba por pares múltiples	□ □ □ □ A B A B ? ? ? ?	ABAB, AABB, ABBA, BABA, BBAA, BAAB	1 sobre 6
Número de comparaciones necesarias:	con 2 vasos, 1 con 3 vasos, 3 con 4 vasos, 6		

* Los puntos de interrogación señalan las copas desconocidas.

sobre A. No es útil multiplicar las catas. La diferencia debe ser percibida en la primera prueba para ser confirmada, en sentido inverso, en la segunda. Si no se ha podido identificar la diferencia, se hace otro intento, el último, algunos minutos más tarde. Pero es conveniente recordar que la primera impresión es con frecuencia la mejor.

Se pueden imaginar variantes para la realización de esta prueba por pares; por ejemplo, probar en un principio conociendo la diferencia, y después tratar de encontrar los dos vinos en una segunda cata a ciegas. Este método es el que se aplica para una serie continua de muestras que se comparan entre sí y que forzosamente se prueban de dos en dos.

Esta prueba de cata por pares es a la vez la más sencilla, la más precisa y la más concreta. En comparación con las pruebas en las que se utilizan más de dos copas, ocasiona también menor fatiga. Pero hay que saber sus inconvenientes. Por ejemplo, tiende a hallar diferencias realmente inexistentes; si la diferencia que hay que investigar está en el límite de lo perceptible, se tiene una probabilidad sobre dos de estar en lo cierto. La validez de los resultados se puede juzgar sólo con la repetición de pruebas y de juicios, utilizando un número suficiente de participantes o multiplicando las pruebas con un equipo más reducido.

Las diferentes pruebas gustativas en las que se utilizan tres copas se pueden resumir así:

a) Se presentan dos vinos diferentes y al mismo tiempo una tercera copa que contiene uno de esos dos mismos vinos; se pregunta al catador a cuál de las dos primeras copas se parece el tercero.

b) Se designa una de las tres copas como testigo y se le pregunta al catador cuál de los otros dos vinos es el repetido; de cada tres copas, dos son desconocidas. A este ejercicio, interesante, pero poco practicado, se le podría llamar prue-

ba de *dos sobre tres*; es el «dúo-trío test» de los autores de lengua inglesa.

c) Se presentan tres copas, de las cuales dos de ellas son idénticas; el catador debe de reconocer el vaso diferente; este ejercicio es llamado *cata triangular*.

d) Con diferente protocolo al de la prueba anterior, el catador puede elegir entre tres respuestas: «Las tres copas no son diferenciables», «dos copas sobre tres no son diferenciables», «las tres copas son diferentes».

Supongamos que desea experimentar el efecto de una pequeña adición de ácido cítrico en el sabor de un vino (tratamiento de acidificación autorizado). Entonces, sin que ellos lo sepan, se presentarán a los catadores dos copas sin la adición y una copa acidificada, e incluso dos copas acidificadas y una sola copa-testigo. En esas condiciones, si la mayoría de los catadores reconocen la o las copas que han recibido el añadido de ácido cítrico, hay casi una certeza de que la diferencia gustativa existe, y puede llegarse a la conclusión de que el tratamiento ha modificado el sabor. Los catadores no tienen más que una posibilidad entre diez de que les favorezca la suerte. De esta manera se da una mayor objetividad a la cata, sobre todo si se hacen seis repeticiones, de forma que se presenten sucesivamente las muestras en las seis combinaciones posibles.

La prueba triangular se recomienda sobre todo en las catas técnicas, cuando se dispone de un grupo de catadores poco numeroso, e incluso para la selección de los catadores. Generalmente se reconoce una menor sensibilidad en este tipo de pruebas. Lo que he observado muchas veces con catadores cualificados es que no siempre encontraban las diferencias que percibían cuando se les presentaban solamente dos copas.

Parece que cuando se trata de dar el mayor rigor a una cata, suele ser a costa de una pérdi-

da de sensibilidad; y es porque el estado de ánimo del catador juega un papel primordial en sus conclusiones. Son varias las razones que explican esta pérdida de sensibilidad. La cata con tres copas obliga a un mayor número de comparaciones y la obliteración del gusto aparece con mayor rapidez. Además, la verdad es que parece mucho más fácil encontrar y afirmar una diferencia entre dos muestras que hallar una identidad. Cuando se prueban las dos primeras copas, siempre se percibe alguna diferencia, real o imaginaria; la causa de error radica en la dificultad para distinguir la tercera copa en relación con las dos primeras, y de emparejarla con una de ellas. Hay que hacer por lo menos tres comparaciones. Se observa que el catador es capaz de separar y de identificar dos muestras en la mayoría de los casos: la confusión surge en el juicio de la tercera. Por otro lado, se nota una tendencia a elegir la muestra de en medio como la diferente. El catador indica también con frecuencia las diferencias de intensidad entre dos copas idénticas.

Minimo de juicios que permiten la obtención de una diferencia significativa en las diferentes pruebas de cata

Número de juicios	Prueba por pares	Prueba triangular	Prueba de dos sobre tres	Prueba de dos sobre cinco
6	6	5	6	3
8	7	6	8	3
10	9	7	9	4
12	10	8	10	4
14	11	9	11	4
16	12	10	12	5
18	13	10	13	5
20	15	11	15	5
22	16	12	16	6
24	17	13	17	6
26	19	14	18	6
28	20	15	19	7
30	21	16	20	7

Para un índice significativo del 5 por 100 ($P = 0,05$)

También se han establecido dos pruebas de cata para la comparación de dos vinos en cuatro vasos. En la primera hay que encontrar la copa que se opone a las otras tres. En la segunda, hay que reconocer dos parejas de vinos diferentes que se presentan en cualquier orden. Estas pruebas imponen seis comparaciones sucesivas, lo que hace que sea un ejercicio largo, cansado y difícil. El cuadro adjunto muestra, por ejemplo, que para veinte jueces hacen falta quince opciones idénticas en ensayos por pares y sólo once en pruebas triangulares.

CATAS DE CLASIFICACIÓN

AL UTILIZAR una serie numerosa de copas y de vinos, las pruebas de cata permiten idear diferentes protocolos. Se pueden presentar dos vinos en varias copas pidiendo su diferencia, como se ha visto en el capítulo precedente, o presentar tantas copas como vinos, estando o no identificados todos éstos, o solamente algunos de ellos, con el propósito de clasificarlos. Entre una y otra situación, es posible imaginar toda clase de pruebas.

El catador constantemente tiene vinos para clasificar, bien se trate de vinos sin terminar, elementos de futuras cosechas, o de vinos ya hechos guardados en botellas, y ha de hallar los mejores de la serie, eliminando los menos buenos. En tal caso, él indica su preferencia basándose en las impresiones generales de calidad y teniendo en cuenta el destino previsto para los vinos catados. Así puede que, tras la vinificación, deba clasificar las cosechas de vinos nuevos de un cosechero o de una bodega con el fin de repartirlos en lotes de diferentes calidades o una serie de vinos de la misma denominación

destinados a mezclas, o bien que deba clasificar a ciegas una serie de botellas numeradas con el propósito de situar un producto en relación con los de la competencia. Una de las formas más apasionantes de este tipo de cata, con la condición de que sean efectivamente comparables y con el mismo nivel de calidad, es la clasificación de cosechas famosas, en una misma añada. La clasificación es frecuentemente difícil, pues hay vinos que pueden merecer la misma mención con diferentes calificativos. ¿Hay que calificar mejor a un vino que tenga más cuerpo y menos fineza aromática que a aquél otro ligero, pero con gran bouquet?

En estos casos, las opiniones de los catadores pueden ser divergentes, y por lo tanto puede ser interesante clasificar los vinos primero por su olor y después por su sabor.

La clasificación puede dirigirse también hacia un elemento constitutivo del vino. Se puede tratar de clasificar los vinos blancos por orden de sus sabores ácidos o dulces, y los tintos según sus sabores tánicos, sin conocimiento previo de su análisis, naturalmente. Las clasificaciones tienen un interés técnico cuando se comparan vinos procedentes de viñas de diversas edades o de diferentes pagos de una misma variedad, o de diversos modos de vinificación, de conservación, de tratamiento, etc.

El éxito de la cata de clasificación depende entre otras cosas de detalles materiales y de un orden riguroso. Es deseable la unificación en la presentación de las muestras (frascos, etiquetas). Se alinean las botellas sobre la mesa y se coloca una copa delante de cada una de ellas. Así se hace una comparación frontal hasta de quince muestras; por encima de esa cantidad, es necesario establecer series. Por ejemplo, veinte muestras se catarían en dos series de diez, y sesenta en cuatro de quince. Se seleccionan los mejores de cada serie y se cotejan en una final,

como en cualquier campeonato, para clasificar los ganadores.

Para clasificar un número importante de vinos es necesario un trabajo largo y metódico. El orden de presentación de muestras debe ser respetado a lo largo de la prueba; las botellas no se empujarán ni adelantarán ni se sacarán de la fila y no se cambiarán de orden jamás. Pero la clasificación de los vinos puede facilitarse adelantando las copas más o menos, para ordenarlas en tres filas: las copas con buenos vinos, delante; las de los menos buenos, atrás; los vinos medianos quedarán en la fila del centro. De esta manera se tiene una clasificación visual por la posición de las copas en la mesa, y las comparaciones son más fáciles.

Un método recomendado para clasificar con precisión una serie de vinos es colocarlos en copas con el pie numerado, y luego irlos catando sucesivamente de izquierda a derecha; en las comparaciones entre copa y copa, el mejor se coloca cada vez a la izquierda; cuando ya se ha catado toda la serie, los vinos estarán clasificados muy aproximadamente por su orden de calidad. Se vuelve a comenzar siguiendo el mismo principio y a la tercera repetición se confirma que la copa de la izquierda sea cada vez mejor que la de la derecha, y que los vinos están alineados siguiendo sus cualidades decrecientes.

Otro método de clasificación es atribuir una nota a cada vino a medida que se van catando; los vinos se clasifican automáticamente según las notas. La técnica es más simple y de más rápida ejecución que los sistemas de comparación múltiple ya descritos, pero es también menos precisa si las diferencias entre los vinos son escasas. De hecho es más fácil y más justo dar notas después de haber clasificado los vinos. Según los casos, se puede admitir que permanezca un «ex aequo», o exigirle al catador que atribuya calificaciones diferentes a cada una. La ventaja de las calificaciones con anotaciones, que estudiaremos más adelante,

es que definen mejor a los vinos, unos en comparación con otros; la simple clasificación ordinal no nos dice, en efecto, cuáles son las diferencias entre los vinos que ocupan dos lugares próximos, si es de una fracción de punto; y en ese caso los vinos son muy parecidos, o es de varios puntos, y entonces es que sus propiedades son opuestas.

Una forma corriente de clasificación es la de los concursos y sus atribuciones de medallas, de catavinos de oro, diplomas, etc. La lista de premios es tan numerosa, en Francia y fuera de ella, que extrañaría mucho, incluso retrocediendo a principios de siglo, que todas las cosechas que han merecido la pena no hubieran conseguido alguna medalla. Las clasificaciones gustativas son anuales y existen a todos los niveles de competición; es una tremenda actividad para los catadores oficiales: concursos regionales por zonas a iniciativa de los sindicatos vitícolas, concursos con motivo de fiestas y de ferias comerciales, concurso general agrícola (que tiene un gran prestigio), y concursos internacionales. Los países del Este se han especializado en concursos en los que se paga y donde todo participante compra de alguna manera su diploma.

La calidad de un concurso y de toda clasificación puntual en general, depende directamente de la representatividad de las muestras y del anonimato, así como de la independencia intelectual y financiera del o de los jueces.

Jacques Luxey ha intentado corregir las disparidades de notación que existen siempre en una degustación en grupo. Algunas notas erráticas falsean el cálculo de las notas medias y, por lo tanto, de la clasificación de vinos. Luxey ha aplicado su método a decenas de series de grandes vinos y ha definido muy bien las reglas del juego.

El equipo de catadores debe ser numeroso, competente y homogéneo. Luxey trabaja con un grupo de quince a veinte catadores, siendo el mínimo de, al menos, ocho participantes. El

equipo lo recluta entre los mejores profesionales: sumilleres de París, jefes de cocina, periodistas especializados.

El número debe ser elevado, ya que la escala de notación varía forzosamente de un catador a otro. Según Luxey existen en este tipo de trabajo cuatro tipos de catadores jurados.

Suponemos que se puntúa sobre 100 puntos. Se encontrarán algunos muy generosos que le pongan 25 puntos al peor y 90 puntos al mejor. Otros que por prudencia puntúen entre 60 y 72. Los que puntúan generosamente diciendo que todo es muy bueno y los que puntúan realmente bajo, entre 38 y 57 diciendo: todo es vulgar.

Habitualmente, para calcular la clasificación se contentan con sumar las notas dadas a cada vino y dividen el total por el número de vinos, con lo cual resulta la media de cada uno.

Sin embargo, hay que reconocer que este valor aritmético no es más que una aproximación. Es lo mismo que medir una longitud con patrones distintos.

Según el refrán: «La medida vale lo que vale la vara de medir». Luxey propone tener en cuenta la fiabilidad de cada catador después de haber calculado las desviaciones típicas de clasificación de cada uno. Se eliminan las notas aberrantes y las opiniones discordantes.

La informática resuelve perfectamente este complicado problema y esta ha sido la razón por la cual los ordenadores han entrado en nuestras salas de cata.

CÓMO PREPARA LOS ENSAMBLAJES EL CATADOR

EN LA ELABORACIÓN de los vinos hay que subrayar la importancia de las mezclas. Se puede repetir el elogio de Edouard Kreszmán: «Cada uno sabe

que los mejores tabacos, los mejores téis o cafés y otros muchos productos de la tierra, son conjuntos de diferentes elementos con diversos caracteres, e incluso de orígenes diferentes, armoniosamente combinados para mayor satisfacción del hombre. ¿Por qué no iba a ser así con los vinos?». Es también el caso de los alcoholes. Los grandes coñacs, así como los más fastuosos perfumes, nacen de un complejo juego de mezclas. Una marca de coñac centra la publicidad de su «Fine Champagne» en la sutilidad de la mezcla donde se confunden ochenta aguardientes. Otro coñac presume de acumular los temperamentos de los cuatro grandes viñedos de Charente: «Su poder, su estructura, los obtiene de los Grande y Petite Champagnes, la redondez le viene de los Fins Bois, y esa finura que queda en el paladar, se la debe a los Borderies». Los gúisquis deben igualmente su gloria a los sabios «blendings».

Pero en realidad, ¿no es todo vino una mezcla? El productor mezcla la uva, a veces de diferentes variedades, en la cuba de fermentación; une diferentes lotes de vinos nuevos y los vinos de yema con los vinos prensados. El equilibrio y la complejidad de un gran vino se obtienen con estas mezclas. A este respecto, recuerdo la cata de vinos de 1953, hecha en 1966, de un «cru» de Saint-Emilion. Se habían obtenido por vinificaciones separadas, en función de las variedades y de los terrenos; luego habían sido criados aparte y envejecidos en botellas. La gran mayoría de los expertos emitió una opinión formal: uno de los vinos era superior a los otros cuatro; era precisamente el vino que estaba formado por el conjunto unificado de todas aquellas variantes.

Por otro lado, el comerciante se ve obligado a mezclar los vinos para obtener una cosecha más homogénea y una comercialización con volumen suficiente. Muy pocos vinos de terruño, en efecto, podrían ser vendidos en su estado original; aunque tengan la calidad exigida, pueden care-

cer de la tipicidad deseable. Un caso ejemplar de la mezcla integral es el de la solera española, como la practican en Jerez, que consiste en mezclar varias veces al año vinos sacados de todas las barricas de la reserva, de todas las añadas, con miras a realizar un producto que guarde una perfecta constancia y uniformidad de calidad gustativa durante el transcurso del tiempo.

Hay que distinguir diferentes operaciones de mezcla: la *igualada* de las diversas cubas de esa cosecha de un terruño o de una bodega cooperativa, también llamada reunificación; la *reunión* o constitución de cierto tipo de vino obtenido por la mezcla de vinos de un mismo origen y de una misma denominación; la *cosecha*, que es la mezcla dentro de una denominación genérica de vinos de diferentes municipios vitícolas; se puede escoger como ejemplo el Champagne, donde en la misma cuba pueden estar mezclados vinos de uvas blancas y negras, vinos de diferentes añadas (en una cosecha con añada los champaneses están autorizados a utilizar un 20 por 100 de otras recolecciones); por fin, el *cortado*, término que se reserva para la mezcla de vinos de regiones y años diferentes, incluso de distintos países de la Comunidad Económica Europea.

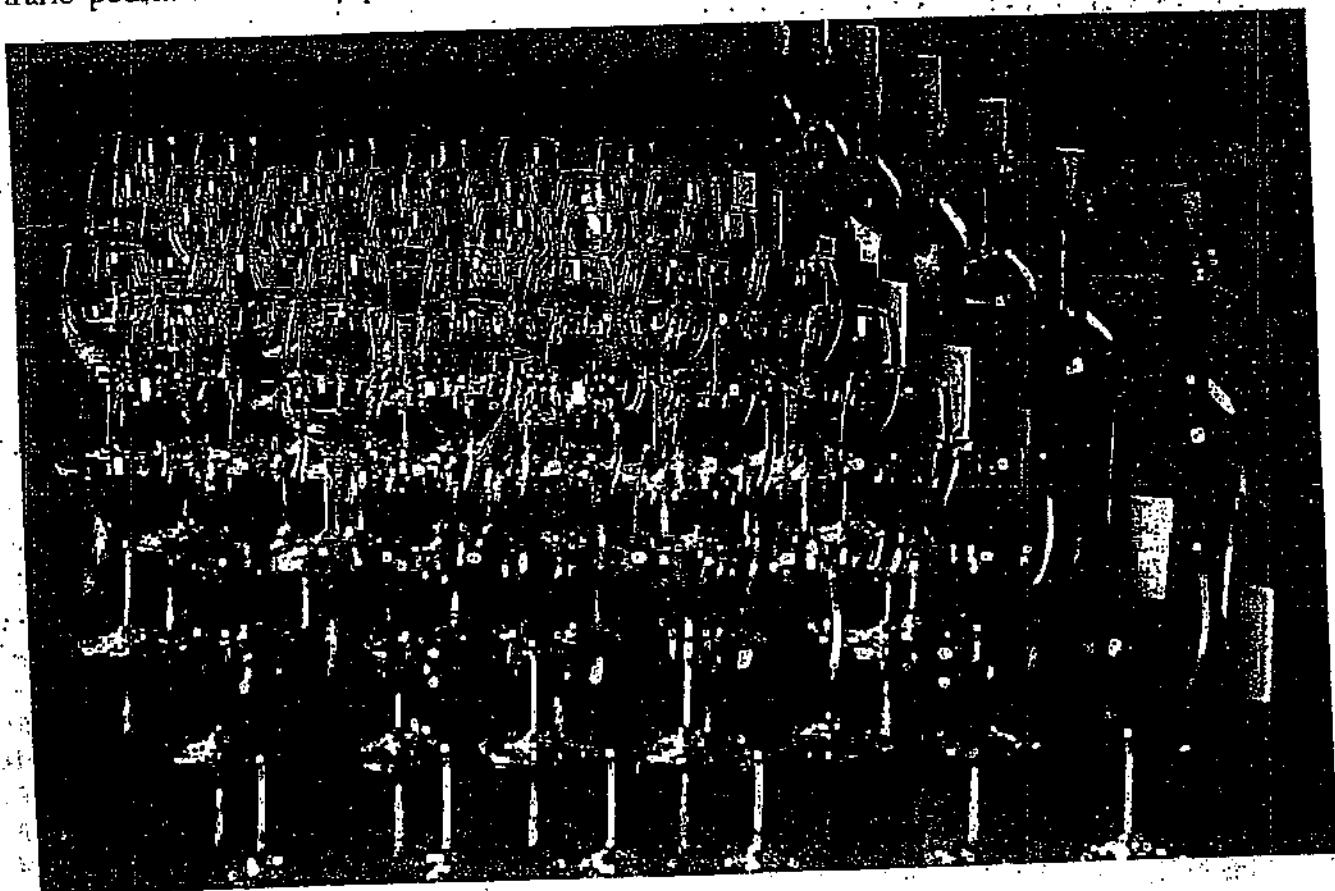
Estas diferentes operaciones de mezclas se hacen siempre en pequeñas cantidades antes de ser realizadas definitivamente, y su estudio se confía al catador. Tomemos un ejemplo concreto: un negociante decide hacer una nueva mezcla con la denominación de origen controlada Médoc, antes de que la mezcla precedente se agote; para ello dispone de una docena de lotes con diferentes cantidades de Médocs, compradas recientemente en la misma propiedad. El catador empieza precisando bien los caracteres gustativos de los doce vinos que tiene a su disposición y los confronta con el vino tipo al que debe parecerse la nueva cosecha. Los va probando, tratando de definir lo que puede aportar

cada uno de ellos al conjunto. Anota los elementos positivos: por ejemplo, tal vino es interesante por su baja acidez, que puede tener efectos suavizantes; otro por el vigor de su Cabernet-Sauvignon. También considera los caracteres negativos: algunos vinos pueden tener poco grado, o falta de color, o una acidez molesta. Finalmente, deberá tener en cuenta sus observaciones para calcular los respectivos volúmenes que deben constituir la mezcla; catando cada uno de los vinos es capaz de saber cuál es el porcentaje aproximado que tiene que utilizar de cada uno. Se da cuenta de que tal vino, un poco fuera de tipo, no puede entrar en la mezcla en más de un 10 por 100, que éste por el contrario podría servir solo y podría ser utilizado

para la mitad del total, etc. Su experiencia en este tipo de trabajo le permite imaginar con bastante aproximación cuál puede ser el resultado de la mezcla proyectada. Conoce las leyes de las mezclas; y la primera es elegir siempre aquella en la que intervenga el mayor número de vinos.

La señal de una mezcla lograda es cuando el vino obtenido es mejor que los elementos que lo componen. Al catador se le presentan muchos casos especiales, pero sabe que en general un vino mejor o peor empleado por debajo del 5 por 100 del volumen mezclado desaparece; por decirlo de otra manera, queda ahogado. Si se quiere

Las copas están listas para la presentación y cata de diferentes añadas de un mismo vino. Cada vino recibirá su clasificación y su nota.



mejorar con un vino mejor, hay que aumentar la proporción del 10 al 15 por 100. Hace falta una buena cantidad de buen vino para mejorar un vino defectuoso, pero basta con una pequeña dosis de vino malo para deteriorar una «cuvée»; el trabajo de las «cuvées» no debería ser un medio para aprovechar los vinos estropeados. Existen vinos complementarios en los que la adición de caracteres opuestos, de signo contrario, proporcionan un vino equilibrado. Incluso empleados en ligeras proporciones ciertos vinos mejoran, fortificándolos y aligerándolos; se les llama vinos *médicos*. También existen vinos dominadores, que marcan la mezcla y deben de ser utilizados con precaución. Por fin, hay vinos cuyos defectos, por ejemplo, la acidez y la falta de cuerpo, son difíciles de enmascarar y salen con el tiempo; se dice de ellos que tienen un carácter «secante», «roedor».

Cuando se trata de reproducir un grado definido o, en los vinos blancos, cierto contenido de azúcar, a sus proyectos de mezcla el catador aplica los cálculos de las reglas adecuadas, pero la solución no es siempre matemática; la cata permite juzgar en última instancia, y determina las diferentes maneras de obtener el grado o el índice de azúcar deseados.

Para volver a nuestro ejemplo, el catador va a estudiar varias muestras de mezclas, algo diferentes, efectuadas en probetas y catadas en comparación con la del Médoc que se esté comercializando. Suele ocurrir que estas primeras pruebas no correspondan exactamente al tipo de vino buscado y se haga necesaria una corrección. El catador reajustará, en consecuencia, los volúmenes de vino utilizados, suprimiendo quizá alguno de ellos y volviendo a empezar.

Así es, tanteando y después de muchas pruebas, cuando se establece la composición de la nueva «cuvée». Hay casos en los que el resultado apetecido no se obtiene hasta la quinta o sexta

prueba. En la calidad de una mezcla están comprometidos una reputación y un porvenir, hay que lograr una continuidad y también mantener la posibilidad de su repetición. Rara vez decide un solo catador; lo más corriente es que sea un grupo de colaboradores el que se pronuncie después de un intercambio de opiniones, y de común acuerdo. La decisión no es definitiva hasta pasados varios días de reflexión, y de reposo para la muestra-probeta. La cata inmediata permite estudiar la silueta y la estructura del futuro vino, pero con más tiempo se podrán determinar mejor los equilibrios y los elementos aromáticos. A veces uno se asombra de las evoluciones del matrimonio; suele decir el maestro bodeguero.

LA CATA, TRABAJO DE EQUIPO

MUCHAS OPINIONES valen más que una sola, y un medio para obtener buenos resultados consiste en trabajar con un equipo suficientemente numeroso de catadores. El método por el cual el vino es juzgado por un único catador puede estar sujeto a errores, pues está sometido al gusto de una sola persona. Las opiniones concordantes de varios catadores dan mayor grado de certeza y se les puede conceder mucho más crédito, siempre con la condición de estar seguros del valor de todos los elementos del equipo y de su homogeneidad. La cata no es simplemente un sondeo de opiniones y las insuficiencias de las calificaciones no se podrían compensar con el aumento del número de catadores interrogados.

Hay que ser extremadamente cuidadosos en la selección de los catadores y con la composición de los «panels», palabra inglesa muy empleada en estas artes y que no quiere decir otra cosa que jurado. Según los especialistas de la metodología gustativa, los sujetos deben ser seleccionados por

la aplicación repetida de un método de ensayo: comparación de muestras, reconocimiento de una diferencia, establecimiento de una diferencia, establecimiento de una clasificación, o ensayos de agudeza sensorial. El mismo ejercicio se propone varias veces para asegurar la fidelidad de las respuestas. Desgraciadamente este control se practica poco en la profesión del vino, donde se ve a personas sin ninguna formación especial actuar como catadores. ¿Por qué no existe una clasificación de catadores por categorías, como pasa en muchos deportes con las licencias para practicarlos?

Se podría imaginar una graduación de acuerdo a cuatro niveles de competencia, y aún habría que fijar mejor esos límites. Por ejemplo, el *catador experto* sería el que, por su oficio, sus funciones, sus conocimientos, su competencia mil veces reconocida, ha adquirido una reputación en su región e incluso fuera de ella; la cata no es su única actividad, pero la practica casi a diario; se le solicita para que realice peritajes comerciales, técnicos, jurídicos, y arbitra los litigios; utiliza un vocabulario variado, preciso, y es capaz de analizar gustativamente un vino y explicar las razones de su sentencia; puede participar en la enseñanza de la cata. Las opiniones de los catadores expertos son serias y uno puede fiarse, sobre todo, si están de acuerdo dos o tres de ellos. En Gran Bretaña, tienen el título de «Master of Wine».

En la misma línea, el *catador cualificado* sería aquél que, ejerciendo una de las numerosas profesiones vitícolas, cata con bastante regularidad; preferentemente se encuentra entre los que han recibido una formación especial de catador; por su actividad profesional, debe de demostrar conocimientos profundos sobre el vino, un buen vocabulario y ser capaz de explicar sus opiniones; conoce bien las referencias gustativas de los vinos de diferentes denominaciones; forma parte de los jurados de control de calidad

y de equipos privados que trabajan tanto en el sector productor como en el comercial. Me gustaría encontrar en esta categoría a todos los enólogos diplomados. Algunos aficionados entendidos son susceptibles de alzarse a este nivel profesional. Estos catadores cualificados suelen ser agrupados en equipos de tres a seis miembros.

El *catador ocasional* pertenece al medio vinícola, pero tiene pocas ocasiones de catar y carece de suficiente formación. Bebedor habitual de vino, puede tener un sentido justo del mismo, distingue lo que es bueno de lo que no lo es y conoce algunos defectos, pero no tiene suficiente sensibilidad para los matices y su vocabulario es restringido, quizá incluso le falten más palabras que sentido; cuando cata, se fatiga rápidamente y no es capaz de comparar más de cinco o seis vinos; cata más según su gusto personal que en función de los criterios ligados a un tipo o a una denominación; por ejemplo, al productor de tinto no le gusta el vino blanco y a la inversa; prefiere su vino, al que está habituado, a ningún otro, aunque sea de calidad; de buena fe, lo clasificará delante del mejor caldo y se extrañará de que este último se venda cinco veces más caro que el suyo. La interpretación de los resultados de un jurado compuesto por tales miembros es un tanto aventurada.

Siguiendo el ejemplo de otras industrias alimentarias, también se podrían utilizar *equipos de consumidores* para juzgar la aceptación de un tipo de vino, pero esto no es lo corriente. Generalmente, las reacciones de los consumidores se registran de otra manera, siguiendo las reglas del moderno marketing en función de los precios y teniendo en cuenta la conducta del comprador, e incluso por medio de sondeos que son casos particulares difíciles de generalizar.

En las encuestas gustativas, el vino tiene que estar presentado en las mismas condiciones en que se consume habitualmente, lo cual reduce enormemente el número de posibles compara-



El catador debe anotar rápidamente sus comentarios para reproducir lo mejor posible las impresiones del momento.

ciones. Las preguntas planteadas deben ser muy sencillas y limitarse a nociones de preferencia.

Aunque se reúna a cincuenta personas, nada se saca en consecuencia que ya no se sepa de tan heteróclitos jurados. En cualquier forma, es necesario imponer una selección en estos jurados de consumidores. Se ha demostrado que la gente se divide en dos grupos de individuos según sus aptitudes gustativas respecto a ciertas sustancias, en particular al sabor amargo: el de los *catadores genéticos* cuya agudeza sensorial se sitúa a un buen nivel, y el de los *no catadores*, gente con poca sensibilidad. Por todas estas razones, hay que ponerse en guardia contra los conceptos que harían de la cata un simple test psicofisiológico aplicado a un grupo de personas no especializadas. El azar en la respuesta, debido a la inexperiencia de los encuestados, se suele corregir con la aplicación de cálculos estadísticos. Esta concepción se aleja profundamente de la cata confiada a personas preparadas, de reconocida competencia en las regiones vinícolas tradicionales. El valor de la cata no puede estar garantizado más que por el valor de los

catadores especializados. Pero volvamos a la formación de los equipos profesionales. En las casas comerciales, las catas están dirigidas generalmente por el responsable de las compras, ayudado por el maestro de bodega encargado de la preparación de las cosechas, y algunas veces por los técnicos; en muchos casos el director y el dueño también participan. En virtud del principio de que los vendedores no deben ser los compradores, generalmente los comerciantes no suelen asistir. Algunas empresas han instaurado un control de calidad, presidido frecuentemente por una persona ajena al negocio para que así pueda juzgar con toda independencia. Este jurado ejerce su control sobre los vinos almacenados, su evolución y los vinos para la venta, y organiza periódicamente confrontaciones a ciegas con vinos de la competencia; con el fin de que todos tengan la misma oportunidad, todos los vinos, incluidos los de la firma organizadora, deben estar comprados en una tienda detallista.

Las catas de control organizadas por los sindicatos vitícolas, por el Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen o los Consejos Interprofesionales, por el Servicio para la Represión de Fraudes, etc., son efectuadas siempre por un colectivo de catadores que agrupa a los representantes de la producción, del comercio y de los despachos de corretaje; los enólogos están cada vez más asociados a ellos. Es el comienzo de un cuerpo de catadores cualificados que surge a medida que se desarrolla la enseñanza especializada de la cata.

Todo trabajo de equipo tiene que obedecer a unas reglas precisas. De una manera general, cuando el objeto de la cata ya ha sido dicho, cada catador debe de trabajar solo; en cierto modo, como por su propia cuenta, como si sus compañeros no existiesen. Los catadores no deben de comunicarse entre sí ni observar las reacciones de sus colegas y oír sus comentarios,

pues ello podría influirles, distraerles y falsear sus apreciaciones.

A algunos les gusta la cata hablada y ponen por testigo a quienes le rodean. El aislamiento está mejor garantizado en las modernas instalaciones de cata. Hay una mímica expresiva de la cata, como la de los jugadores de cartas; los catadores deben evitar estas muecas fisonómicas y esos murmullos que influencian a sus compañeros y distraen su libertad de apreciación. Lo dice Pierre Poupon: «Uno no descubre su juego hasta que la partida ya se ha jugado.» La discusión siempre tiene interés; una vez que todos hayan dado su opinión, pues, en caso de desacuerdo, conlleva a una nueva cata de casos en litigio; pero en las conclusiones es más honesto no tener en cuenta más que las primeras impresiones.

Hemos formado parte de muchos equipos de cata y hemos conocido en ellos a muchos curiosos personajes. El señor B era de la vieja escuela y nunca se pudo lograr, aunque se quedase mudo, que retuviese sus opiniones y que no las fuese soltando a medida que las percibía. Desde el primer contacto con el vino sus ojos expresaban interrogación; duda, extrañeza; después, si el vino le gustaba, le era imposible retener su exaltación; con la boca cerrada, sí, reía con los ojos y con todos los músculos de la cara; si no le gustaba, bajaba la cabeza, su rostro señalaba no sólo el rechazo, sino los más sutiles sentimientos: «¡No es posible!, ¡qué horror!, ¡qué lástima!...», puntuaba con los gestos y gruñidos más significativos. Antes de hablar ya se sabía lo que sentía. Por otra parte, lo único que decía después era una sola palabra: «Espléndido» o «Infame» o alguna exclamación parecida. El señor C era un admirable actor que imitaba perfectamente las reacciones gustativas que el pobrecillo era incapaz de sentir. Sólo cataba por beber. Con el vino en la boca, paseaba su interrogante mirada a su alrededor y esperaba la señal que le permitiese o

bien entusiasmarse con el vino, o bien aborrecerlo según el caso. Con una simple ojeada le solíamos ayudar caritativamente.

La cata comentada en grupo, que puede conducir a buenos resultados por una especie de puesta a punto mutua, no es concebible más que con un equipo de tres o cuatro personas que se conozcan bien, que tengan la costumbre de trabajar juntas, que han adquirido el mismo punto de vista sobre la calidad y que tienen los mismos gustos, pero pueden tener diferentes reacciones; si el acuerdo siempre fuese unánime, la cata colectiva no sería necesaria. En una conclusión de compromiso se tiene en cuenta la opinión de cada uno.

LAS FICHAS DE CATA

NO ES SUFICIENTE CATAR, también es necesario describir cuidadosamente las impresiones y sacar una conclusión del trabajo efectuado. No se cata sólo por placer, con frecuencia relativo, sino para juzgar y deducir la parte más delicada de la cata, que es, desde luego, su interpretación.

En primer lugar, de uno mismo y de los demás, hay que exigir los comentarios y las opiniones por escrito. El catador tiene que ir tomando notas de cada vino sobre la marcha, mientras las impresiones todavía están frescas en su memoria. Las explicaciones orales no son suficientes, salvo que se trate de un trabajo superficial de selección o de un repetido control de vinos que ya conocen bien. La necesidad de describir claramente los caracteres de un vino, de redactar las conclusiones, de hacer un proceso verbal de la sesión, obliga a un esfuerzo de análisis favorable a la precisión de los comentarios y a la toma de partido. He conocido casas comerciales donde en un registro se anota-

ba por escrito, línea por línea, cada uno de los vinos catados. Estas buenas costumbres, desgraciadamente, no han sido siempre conservadas. Las formas de los comentarios de cata son muy variadas según las circunstancias. Se puede describir con estilo telegráfico el color, el aroma o los equilibrios gustativos, y terminar con una o dos palabras bien elegidas, o incluso, cuando el vino merece la pena, analizarlo con detalle mediante frases más explícitas y más ponderadas. Describir es interpretar, y la conclusión justa resulta de una descripción precisa.

INAO		FICHA DE CATA DE ACEPTACIÓN		☐ TINTO	
				☐ ROSADO	
				☐ CLARETE	
				☐ BLANCO	
A.C.	Código del catador				
Fecha					
Número de la muestra					
ACEPTADA		☐			
Muy bien	☐				
Bien	☐				
Bastante bien	☐				
Pasable	☐				
NO ACEPTADA					
Ácido	1	☐			
Astringente	2	☐			
Avinagrado	3	☐			
Amargo	4	☐			
Herbáceo	5	☐			
Reducido (H ₂ S)	6	☐			
Oxidado	7	☐			
Olor/Sabor extraño (definirlo)	8	☐			
En fermentación (alcohólica o maloláctica)	9	☐			
Otros defectos (enumerarlos)	10	☐			
.....	11	☐			
.....					
Intensidad de color	1	2	3	4	5
	☐	☐	☐	☐	☐
OBSERVACIONES:					

Para ayudar al catador a expresar los resultados de sus observaciones, se le propone con frecuencia que rellene un cuestionario, que es a la vez ficha del estado civil del vino y de su filiación. Debe consignar al detalle su análisis gustativo en forma de comentarios, con notas, o simplemente con ciertos modelos, puntuando las casillas que corresponden a las escalas de valor, subrayando los adjetivos convenientes o tachando las menciones inútiles. La finalidad de estas fichas es la de dar al principiante un bosquejo de trabajo preciso y suficientemente completo, incitar al catador entendido a expresarse con más capacidad, y armonizar los resultados de una cata en grupo. Además, sirven como documentos de fácil conservación y son piezas justificativas del estado de determinado vino en un momento preciso. Permiten explotar mejor los resultados de la cata, y no hay que olvidar que la mayoría de ellas están concebidas para ayudar a la calificación de los vinos.

Se han propuesto numerosas fórmulas para estas fichas de cata. Se puede decir que cada uno de los organismos interesados (Centros enológicos, Instituto Nacional de Denominaciones de Origen de diferentes regiones, Instituto Técnico del Vino, Oficina Internacional del Vino, etcétera) tiene su modelo propio y se preocupa poco del de sus vecinos; hasta las pequeñas escuelas de viticultura inventan sus propias fichas. Pasa lo mismo en los demás países vinícolas. Estas fichas pertenecen a diferentes tipos y se pueden distinguir:

- Las que se dedican únicamente a la descripción de los caracteres gustativos y no utilizan el baremo de numeración detallada; en este caso, si se desea, al vino sólo se le otorga una nota global.

- Las que conceden notas a cada uno de los principales caracteres gustativos; la nota total s

APELLIDOS..... NOMBRE.....

MUESTRA			N.º					N.º					N.º				
CARACTERES			Nulo	Débil	Medio	Fuerte	Muy fuerte	Nulo	Débil	Medio	Fuerte	Muy fuerte	Nulo	Débil	Medio	Fuerte	Muy fuerte
ASPECTO	Color	Limpidez															
		Intensidad															
			Matiz														
OLOR		Limpieza															
		Intensidad															
		Calidad															
GUSTO	Sabor	Estructura															
		Redondez															
		Armonía															
		Persistencia															
NOTA GLOBAL			1	5	9	13	17	1	5	9	13	17	1	5	9	13	17
			2	6	10	14	18	2	6	10	14	18	2	6	10	14	18
			3	7	11	15	19	3	7	11	15	19	3	7	11	15	19
			4	8	12	16	20	4	8	12	16	20	4	8	12	16	20
COMENTARIOS:																	

obtiene con la suma de las parciales, afectadas a veces por un coeficiente corrector.

El número de fichas gustativas es múltiple. Algunas, demasiado simplificadas, no permiten describir y analizar suficientemente los caracteres del vino, mientras que otras contienen demasiadas hojas y son muy complicadas. Estas últimas obligan a muchas catas sucesivas, y ocurre que se pasa más tiempo rellenándolas que en la cata misma. Cuanto más precisas se desean, tanto más complejas son; a veces uno encuentra casos imprevistos o términos ambiguos. Es comprensible que uno dude sobre la nota que debe dar ante términos tales como,

por ejemplo, «movilidad de las sensaciones gustativas», o «enlace entre sensaciones».

Si llenar formularios a diario es un signo de nuestra era administrativa, no debe ser un fin por sí mismo. Parece olvidarse que una ficha de cata también debe ser leída e interpretada con facilidad. En el fondo, se puede pensar que si el uso de fichas no entra en la práctica cotidiana de la cata profesional es, bien porque se puede prescindir de ella, bien porque las que existen no están suficientemente adaptadas a su cometido.

A continuación reproducimos la ficha de la Facultad de Enología de Burdeos.

FICHA DE CATA

(Facultad de Enología de Burdeos)

Fecha

Catador

Serie

Número de vino

Examen	Caracteres	1 Nulo o muy débil	2 Débil	3 Medio	4 Fuerte	5 Muy fuerte o máximo
VISUAL	1. Intensidad Colorante					
	2. Matiz					
AROMA EN REPOSO	3. Intensidad Global (Aroma franco)					
	4. Intensidad Global (defecto)					
	5. Calidad global de los aromas					
AROMA DESPUÉS DE AGITADO (por vía directa)	6. Intensidad Global (aroma franco)					
	7. Intensidad Global (defecto)					
	8. Calidad Global de los aromas					
	9. Notas afrutadas					
	10. Notas florales					
	11. Notas especiadas					
	12. Notas vegetales					
AROMA DESPUÉS DE AGITADO. (vía retronasal)	13. Notas fenólicas					
	14. Persistencia aromática					
AROMA GLOBAL	15. Calidad global de los aromas					
	16. Calidad aromática dominante (orujo, casis, pimienta, ciruela pasa, hueso, frambuesa, tabaco, violeta, pimienta verde... etc.)					
GUSTATIVO	17. Acidez en boca					
	18. Astringencia en boca					
	19. Alcohólo, calor en boca					
	20. Equilibrio entre los tres caracteres dominantes					
	21. Aterciopelado o suave					
	22. Amargor					
	23. Estructura, armonía					
JUICIO DEL CONJUNTO	24. Tipicidad (de la variedad y otros tipos)					
	25. Calidad del conjunto					

OBSERVACIONES:

FORMAS DE PUNTUAR LOS VINOS

LA ATRIBUCIÓN DE NOTAS que representan los niveles cualitativos y cuantitativos de olores y sabores, o los que representan un valor de conjunto, es una cuestión delicada. No es fácil dar nota al agrado que produce un aroma, o a un defecto de estructura, es decir, expresarlos en relación a una nota ideal.

Por ejemplo, cuando uno da 12 sobre 20 a un vino, quiere decir que le concede un 60 por 100 de la calidad máxima. La primera dificultad para la puntuación es el establecimiento de baremos adaptados a los múltiples caracteres de los vinos, tanto más cuanto que la mayoría de los términos de estas escalas de valor no son objetivos, sino subjetivos. «Esta pluralidad de escalas exige una gimnasia mental difícil para el catador cuando tiene que aplicar todas sus facultades en el examen del vino», estima Vedel.

Hay que tener en cuenta que la cualidad está ligada a numerosos equilibrios, a una armonía de sabores, todavía más difíciles de evaluar. Si el catador no está acostumbrado a hacerse una representación esquemática y global de cada vino, sería de todo punto de vista imposible dar una nota objetiva a caracteres que son esencialmente subjetivos, por lo que debe ejercitarse en este campo. Hay que recordar que lo que permite calificar no es tanto el análisis detallado como la capacidad de síntesis.

Vedel y sus colaboradores han elaborado un cuestionario muy completo de preguntas para la puntuación. Es recomendable una atenta lectura del mismo. Las escalas convencionales se caracterizan por diversos símbolos, dicen ellos. Las escalas de símbolos-palabras están constituidas por expresiones sencillas o por palabras colocadas en un orden creciente o decreciente

de los valores que representan. Las escalas de símbolos-cifras están caracterizadas por la posición de sus respectivas escalas, situándose en relación a un grado mediano que representa tanto una situación media como un límite de aceptación. Se pueden distinguir también las *escalas cardinales*, que son valores matemáticos representados por calificaciones de 0 a 5, de 0 a 10 o de 0 a 20, y las *escalas ordinales*, cuyas divisiones corresponden a situaciones de superioridad o de inferioridad. Podría decirse que, si en un examen, la nota de un vino se basa en una escala cardinal, su lugar en un concurso está en una escala ordinal. Las escalas ordinales tienen habitualmente un número impar de grados: 3, 5, 7, 9, por simetría con la cifra media, que es, respectivamente, 2, 3, 4, 5. He aquí tres ejemplos de escalas ordinales; la que tiene cinco términos es la más usada:

		1 Muy débil
	1 Muy débil	2 Débil
1 Débil	2 Bastante débil	3 Bastante débil
2 Mediano	3 Mediano	4 Mediano
3 Fuerte	4 Bastante fuerte	5 Bastante fuerte
	5 Muy fuerte	6 Fuerte
		7 Muy fuerte

La escala de intensidad se aplica matizadamente a la fuerza de las sensaciones olfativas o gustativas. Es así, por ejemplo, como se puntúa la expresión aromática o el carácter ácido de un vino. La escala de valores se refiere a la apreciación del grado de satisfacción de un vino; es una expresión de la escala hedonista, es decir, se refiere al placer o al rechazo que proporciona la cata de un vino. Los adjetivos *débil* o *fuerte* se sustituyen por *bueno* o *malo*. Como hizo el ampelógrafo Max Rives en una notable incursión en territorio enológico, también se pueden utilizar las frases: *me gusta* o *me desagrada mucho*; *me gusta* o *me desagrada un poco*.

Ya se ha visto que son muchas las bases de puntuación que se utilizan: calificaciones atri-

buidas directamente a las impresiones del conjunto, o bien a la suma de las calificaciones individuales de los diferentes caracteres; tales notas pueden estar ponderadas por diversos coeficientes. Con este último sistema se puntúa independientemente la apariencia, el olor, el gusto, la persistencia, la calidad general. Cada una de esas notas pueden ser la suma de los subcaracteres. Así, por ejemplo, en una ficha, la puntuación del aspecto tiene en cuenta las notas dadas individualmente a las cualidades de fluidez, de limpidez, de color, de vivacidad; en otro caso, la nota atribuida al bouquet es la suma de las otorgadas a la finura, intensidad, armonía y franqueza; pasa lo mismo con el sabor. Algunas fichas recogen para un solo vino una docena de notas parciales.

La objeción a este sistema reside en el hecho de que la calidad de un vino no es solamente la suma de sus caracteres positivos o negativos; no es una suma algebraica del color, del olor o del sabor; no hay equivalencia de caracteres y compensación de defectos para diferentes calidades. Para dar un ejemplo: un vino con un exceso de acidez o de amargor no debería ser mejor por su nitidez y fino bouquet. Jacquemain es de esta opinión: «Es un error frecuente calcular la evaluación total de la calidad de cierto producto sumando sus diferentes aspectos y características (aspecto, olor, sabor, consistencia, empaque, etc.). En efecto, si una de ellas es mala, si por ejemplo, tiene mal olor, sus otras características pueden ser excelentes y no por ello será mejor aceptado el producto».

Ante algunas fichas, el catador tropieza con muchos obstáculos. ¿Quién será capaz de clasificar separadamente, como a veces se pide, aspectos como la estructura, el tipismo, la armonía o la impresión general? En ciertos formularios la puntuación que se da a la fluidez cuenta tanto como la finura del bouquet o el cuerpo del vino.

Para evitar estos contrasentidos, otros creadores de fichas han otorgado coeficientes a cada clase de puntuaciones. ¿Pero cómo evitar lo arbitrario de la elección? ¿Se puede decir que el sabor cuenta dos o tres veces más que el aroma? No siempre está señalada la puntuación de la armonía, pero hay casos en que se le da más de un tercio de la nota global. En fin, se podrían hacer otras muchas críticas de esta índole.

En nuestra opinión, la ficha de cata solamente debe tener un uso descriptivo. Ciertamente, cada particularidad puede ser objeto de una puntuación, sobre todo si se piensa que de esta manera se ayuda a la expresión, pero la nota de conjunto que se da a un vino, no debe ser el total de esas calificaciones, sino que debe ser independiente de las notas parciales.

En efecto, calificar en una cata no significa de ninguna manera medir una cantidad o una calidad; la nota no es una unidad matemática de valor; así que estas notas no pueden ser negociadas ni sumadas, multiplicadas o divididas como si fuesen medidas objetivas. Por otra parte, es ilógico tratar con precisión los datos conocidos, esencialmente convencionales, y calcular las medidas con dos decimales cuando resulta que las cifras dadas por los catadores realmente son muy inciertas.

De todas maneras, un sistema de calificación no es válido más que para una categoría de vinos determinada; hay que tener en cuenta su tipo, su clase, su denominación. No se puede juzgar a los vinos más que en relación a las normas de su categoría. La comparación y la puntuación de vinos diferentes es imposible, y además no tiene ningún objeto. Se observa frecuentemente que las puntuaciones de conjunto de los catadores no son muy diferentes de las de la media. Se diría que instintivamente, por miedo a tomar una clara posición difícil, el catador limita las puntuaciones extremas y tiende a minimizar

tanto los defectos como las calidades. Así en la escala de 0 a 20, las notas que ponen normalmente ciertos equipos oscilan entre 10 y 15; lo que significa, sin querer, que los catadores han puntuado realmente de 0 a 5. Esta última escala tiene un uso muy práctico en el trabajo diario, pero es constatable que los catadores se sienten muy limitados y tienden a utilizar los medios puntos, lo que finalmente equivale a puntuar sobre 10. Cuando la escala es muy amplia restringen las clasificaciones; en tanto que cuando son limitadas las alargan.

Como ocurre con todos los examinadores, algunos catadores puntúan muy severamente y otros son más generosos. Y es que cada uno tiene una idea personal de la calidad. Un defecto puede ser juzgado diferentemente por varios catadores y puede afectar más o menos a la nota dada. Un enólogo calificará con rigor un defecto técnico, una alteración microbiana, por ejemplo; sin embargo, será más indulgente que un no técnico con un defecto que él sabe que es pasajero: un exceso de oxidación. Evidentemente, es deseable una armonización; se suele llegar a ella si previamente hay un acuerdo. La medida que mejor me ha ido, es pedirle al catador que determine el comentario antes de calcular la nota; ésta deriva entonces de la mención realizada, cuando generalmente suele ocurrir lo contrario.

Para ayudar a utilizar una escala de puntuación de 0 a 10, por ejemplo, de manera que todos los catadores utilicen las mismas normas y baremos, se puede dejar establecido que la nota 10 corresponde a la *perfección* (hay vinos que la merecen), 9 a *excelente*, 8 a la mención *muy bien*, 7 a la mención *bien*, 6 a *bastante bien*, 5 a la media justa aceptable o a la mención *pasable*, 4 *insuficiente*, 3 significa *mediocre*, 2 igual a *mal* y 1 *muy mal*; se dará 0 al caso de un vino imbebible.

El baremo de 0 a 20, de escala más amplia, permite clasificar vinos algo diferentes, pero

que merecen igual mención. Se dará la nota 20 a los vinos *perfectos*; de 19 y 18 a los vinos *excelentes*; 16 y 17 puntuarán los vinos de gran calidad (mención *muy bien*); para 14 y 15 los vinos serán buenos con ligeras imperfecciones (mención *bien*); con 12 y 13 son *bastante buenos*; 10 y 11 son vulgares (mención *pasable*); 7, 8 y 9 están por debajo de la media aceptable (*insuficiente*); 4, 5 y 6 son *mediocres* y *malos*. Las notas por debajo de la media son más difíciles de dar, pues, en el fondo, es más fácil matizar una calidad que un defecto.

Insistimos en nuestro consejo: para puntuar globalmente un vino, no hay que pensar directamente en un valor numérico, sino pensar primeramente en un comentario; la nota llegará luego automáticamente en el nivel escogido.

Todos estos proyectos de elaboración de fichas son otros tantos intentos experimentales de codificación sensorial y por este motivo debe proseguir el esfuerzo. El sistema es utilizado desde hace bastante tiempo por el equipo de catadores de una de las casas parisinas más importante (Nicolas). Se aplica a toda clase de vinos. Hay que ver a Louis Plessis codificar un vino en unos cuantos trazos o descodificar un perfil de un solo vistazo.

En efecto, no hay nada más sencillo: los caracteres gustativos de un vino están representados por una serie de diez dígitos, que se leen uno tras otro, pero que no constituyen un número. Las cifras representan en este orden: el color, el bouquet, el equilibrio, la franqueza y la finura, respectivamente, con puntuaciones de 1 a 10. Las cinco cifras siguientes corresponden sucesivamente al cuerpo, a la personalidad, a la acidez, a la dureza y, finalmente, a su estado de evolución.

Estos caracteres son puntuados igualmente del 1 al 10, pero el óptimo de la calidad está representado por 5 ó 6. De 5 a 1, se expresa la debili-

dad, la insuficiencia cada vez más acusada, y de 6 a 10 se expresa el exceso cada vez más fuerte. Véase aquí el ejemplo del perfil gustativo de un buen vino tinto joven: 6 7 7 9 8 6 7 5 6 4.

Este vino tiene un buen color (6), tiene bouquet (7), está bien equilibrado (7), es muy limpio (9) y muy fino (8), con no bastante cuerpo (6) y con carácter (7), tiene buena acidez (5) y la necesaria firmeza (6); su evolución, ya avanzada (4), no ha alcanzado aún su máximo, y para beberlo se puede esperar algún tiempo.

A propósito de este método se puede decir: «al fin cualquiera que quiera expresar el gusto de un vino no se ha limitado a sumar simplemente los sabores de alcohol, ácidos y taninos con la expresión del color y de los aromas de las sustancias aromáticas».

Se ha llegado a encontrar tal aproximación en los perfiles sensoriales que describen y, a veces, cuantifican los caracteres, vegetal, de fruta, frutales, frutos secos, terruño..., según los vinos. Este método clásico para los productos alimentarios industriales (bebidas, galletas, etc.) es aplicable a los vinos proporcionándoles una «imagen» gráfica esquemática de sus características.

INTERPRETACIÓN ESTADÍSTICA DE LA CATA EN GRUPO

LOS EJEMPLOS SIGUIENTES muestran la contradicción que puede existir entre las opiniones de un experto y las de un grupo de catadores. Es una oposición de principios. La interpretación del trabajo de un equipo se apoya en la opinión de una mayoría o, por lo menos, de la medida de los participantes. Hay circunstancias en las que un individuo o una minoría son los que tienen la razón.

Así, el umbral de percepción de una sustancia queda definido por el contenido mínimo identificado por lo menos por la mitad de las personas. Pero ocurre que los catadores bien dotados pueden perfectamente reconocer la sustancia por debajo del umbral así establecido, en dosis «infraliminares», como decimos en la jerga del análisis sensorial.

Otro ejemplo: al final de una exposición acerca de la utilización del ácido sórbico (aditivo, aunque de poco interés, autorizado en la conservación de los vinos dulces) al afirmar como conclusión que la percepción de esa sustancia en los vinos es posible incluso en cantidades menores de las generalmente indicadas, un oyente pidió que precisásemos cuál era el número de jueces de que se componía el «panel» que había autorizado esta conclusión. Se extrañó mucho al saber que sólo había un juez. Si éste era sensible al ácido sórbico en pequeñas cantidades, otros también podrían serlo.

La siguiente observación es bastante banal. De cinco catadores que catan independientemente el mismo vino, uno sólo estima que le falta nitidez e identifica un olor ligeramente acético. El análisis, que da 150 miligramos de acetato de etilo por litro, confirma el defecto señalado; por otra parte, también sus colegas lo reconocieron cuando lo cataron por segunda vez. Por esto es por lo que se cata en equipo, para multiplicar las ocasiones de encontrar una falta, una anomalía. La calidad de un vino no está forzosamente garantizada por la opinión de una mayoría de catadores, no hay que olvidar que en este campo siempre son las minorías competentes las que hacen o deshacen reputaciones.

Eso es verdaderamente lo que separa y distingue la cata de vinos y el análisis sensorial aplicado a un producto alimentario, y lo que hace que la cata de vinos no sea el mejor modo de aplicar la interpretación estadística del trabajo de

grupo. La noción de preferencia estética no corresponde a las ciencias exactas, y lo que no se puede medir es frecuentemente más importante que lo mensurable.

Hemos examinado muchos trabajos para tratar de comprender lo que podría aportar el cálculo estadístico al trabajo del catador de vinos para facilitar o mejorar su trabajo. Pero este método tiene muy pocas utilidades en la práctica diaria, pues los problemas que se presentan en la comparación de vinos son sencillos y generalmente se resuelven simplemente con sentido común. Un profesional puede considerar un vino mejor que otro en valores absolutos, pero si la diferencia entre los dos vinos la juzga insuficiente en valores relativos, situará a ambos en el mismo plano comercial. La importancia que hay que otorgar a una diferencia gustativa forma parte de las cualidades de interpretación del catador.

La lectura de numerosos trabajos de estadística general y/o aplicados al análisis sensorial, permite destacar elementos importantes.

El análisis estadístico en la interpretación de la degustación en grupo tiene como objetivo fundamental intentar poder contestar, fundamentalmente, a las siguientes preguntas:

1. ¿Si fuera solamente la casualidad lo que influye en las respuestas de los catadores, cuáles serían las conclusiones?

Caso de seis vinos catados y clasificados por cinco catadores

Muestras de los vinos						
Catadores	I	II	III	IV	V	VI
A	4	6	2	5	3	1
B	4	6	3	5	2	1
C	3	6	4	5	2	1
D	4	6	3	5	2	1
E	3	6	4	5	2	1
Totales	18	30	16	25	11	5

Los valores de 1 a 6 representan los puestos ocupados por los vinos en una clasificación del 1.º al 6.º

2. ¿Los resultados dados por los catadores son o no, con cierta probabilidad, diferentes de forma significativa de lo que hubieran sido los que daría la casualidad?

Los diferentes métodos de cálculo estadístico permiten comprobar, en un caso concreto, si la diferencia entre el resultado de las catas y el que habría dado el azar es o no significativo. El método más común es el análisis de la variancia (es decir, la variabilidad de los resultados entre los vinos según los catadores). Se intenta determinar si la variancia entre dos muestras de vino es en una probabilidad dada significativamente mayor que la variancia debida al azar (variancia residual).

Existen diferentes tablas numéricas (Fischer, Friedman, Kramer, Kerm, Newman, Snedecor,...) que permiten establecer el significado estadístico de tales resultados obtenidos a partir de notas (test paramétricos) a menudo más sencillas, y más numéricas ya que las notas 10 a 15/20 no significan forzosamente una diferencia del 50 por 100 de calidad.

Cojamos el caso de seis muestras señaladas por I, II, III, IV, V, VI, catadas y clasificadas por cinco catadores representados por A, B, C, D, E. El cuadro indica las clasificaciones establecidas por cada uno de ellos. Colocando por columna el total de puestos obtenidos por cada vino, se consigue un número cuyo valor está en sentido inverso de su clasificación cualitativa. El orden de calidad decreciente es: VI, V, III, I, IV, II. Las diferencias entre los totales son muy variables; éstas son, respectivamente: 6 - 5 - 2 - 7 - 5. A ojo de buen cubero, parece cierto que la más incierta es la clasificación de las muestras cuyas diferencias con su vecino son menores, como la III y la I. El análisis estadístico tampoco nos enseña mucho más. En efecto, la tabla de Kramer nos indica que, en el caso estudiado, los resultados significativos, con una probabilidad de un 5 por

100, se colocan fuera de la escala 11-24 que representa los totales de los puestos logrados por cada vino. En consecuencia, las clasificaciones son significativas para las muestras VI, V, IV y II, y no lo son para la III y la I, cuyas posiciones son demasiado próximas.

De forma más general la búsqueda de las diferencias estadísticas muy afinadas para muestras de características muy próximas, a menudo resulta ilusoria por haber hecho la media entre opiniones muy divergentes. No se pueden, en general, diferenciar vinos de tipo medio, nada más que con la ayuda de una degustación más específica.

VALOR DEL PERITAJE GUSTATIVO

HAY QUE PRECISAR que, en principio, la cata no puede considerarse como el único método para la identificación de los vinos. La identificación de un vino exige casi los mismos trámites que la identificación de una persona. Se trata de reconocerlo y nombrarlo o, por lo menos, tener un conocimiento parcial, es decir, definir sus cualidades y su tipo, su clase, su edad y su origen geográfico, e indicar eventualmente con qué viduño está hecho; en fin, situarlo en una jerarquía.

Sólo se pueden identificar los vinos que tengan unos caracteres bien marcados o por lo menos que posean la ortodoxia de un tipo, lo que se llama *tipicidad*. Un vino sin personalidad no deja ningún punto de referencia en la memoria. Si no tiene un aire de familia, si no tiene el acento de su tierra, tiene pocas posibilidades de ser reconocido o catalogado.

A propósito de esto, hay muchas leyendas que conviene desmitificar respecto a los logros de los catadores. Es absolutamente falso que un

catador, aunque sea un superdotado, sea capaz de indicar infaliblemente, entre los miles de casos posibles, la añada y el nombre del vino que le presentan. Ya se ha hablado antes acerca de estos juegos de azar gustativos.

El papel de la experticia gustativa no es, por tanto, la identificación de vinos desconocidos, sino ejercer un control de calidad. Su función es la de juzgar si un vino está exento de defectos que puedan disminuir su valor o de hacerlo impropio para su comercialización, y si posee la calidad requerida por su denominación. Desde este punto de vista, la cata tiende a tomar un lugar cada vez más importante, tanto en los controles de los «Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées» (V.Q.P.R.D.) o de los Vinos del País, como para añadir una prueba complementaria en casos de instrucción judicial.

La sanción de la cata forma parte de la disciplina que libremente se imponen productores y comerciantes de una región, en la búsqueda común de la mejora del conjunto.

Los decretos relativos a los vinos con denominación de origen controlada precisan que esos vinos «no pueden ponerse en circulación sin un certificado expedido por una comisión de catadores aceptada por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen». El funcionamiento de las comisiones de cata está precisado por un reglamento interior propio de cada sindicato vitícola, que fija su misión y composición.

Además de estos controles en la producción, exigen certificados de conformidad para la exportación de algunas denominaciones.

Los nuevos reglamentos comunitarios precisan también que los productores de V.Q.P.R.D. deben someter sus vinos a un examen gustativo. Otras operaciones como la descalificación, es decir, el abandono de la denominación de origen efectuado a requerimiento de los comerciantes, o debido al control de una bodega o de

un mayorista, requieren la intervención de catadores expertos autorizados por el Ministerio de Agricultura.

En el caso de una información judicial, es necesario insistir en la importancia que en Francia se da a la cata, mediante varios decretos sucesivos que precisan que «no pueden ser considerados como vinos propios para el consumo, y sólo pueden circular con destino a la fabricación de vinagres o a la destilería, los vinos retenidos por los detallistas que, aun cuando sus elementos constitutivos no estén sensiblemente modificados y su aspecto sea normal, en la cata presenten claramente los caracteres de los vinos picados». Por otra parte, hay que señalar que a falta de un límite legal en el índice de acetato de etilo, sustancia responsable del carácter de la picadura acética, sólo se ha llegado a sanciones por medio de la cata. Son también considerados impropios para el consumo los vinos que presentan «un gusto fénico, de moho, podrido, o de cualquier otro mal gusto manifiesto».

Estas recientes disposiciones constituyen una nueva posición jurídica que se opone a las antiguas reglas según las cuales la subjetividad de la cata y la incomunicabilidad fundamental de sus juicios siempre quitaban a ésta cualquier valor ante la justicia. Esto se ha expresado de diferentes maneras: «La jurisprudencia no ha admitido jamás la prueba gustativa como medio de único testimonio para basar una condena», y también: «El arte del manejo del ancestral catavinos no será asumido por la justicia más que como valor secundario y auxiliar».

Se constata, actualmente, que el complemento de información que una cata sería hecha por

catadores expertos aporta al análisis químico se tiene cada vez más en cuenta y puede influir en un sentido o en otro en las decisiones de un tribunal. Los catadores expertos no sólo intervienen en los juicios entablados por las diferentes administraciones de control, sino también en los litigios entre profesionales; los problemas que tienen que regular son múltiples y complejos.

A veces se trata de las diferencias que sobre la calidad tienen el comprador y el vendedor, o de peritajes sobre el valor de los vinos almacenados después de su venta o sobre la evaluación de los daños causados a los vinos durante su transporte o por un almacenamiento en recipientes defectuosos que hayan comunicado un mal sabor. Los proveedores pueden ser considerados responsables de un gusto desagradable a madera dado por un nuevo almacenamiento, sabores de estireno, de disolventes que provienen de ciertos revestimientos de materias plásticas, o incluso gusto a corcho, por corchos de mala calidad. En todos estos casos de litigio, una cata bien organizada por expertos cualificados tiene por sí misma el valor de una prueba.

Para concluir, citaremos las conclusiones de un estudio de Charles Quittanson, que es un especialista en la materia: «Del análisis de estos tres procedimientos (puntos de vista penal, administrativo y cualitativo), se deduce que la cata es considerada como un elemento determinante que permite comprobar la calidad de un vino, de un aguardiente o de un producto alimenticio, tenga este producto o no denominación de origen. Esta tendencia surge con mayor claridad todavía en las últimas disposiciones europeas y nacionales.»

Equilibrio de los olores y los sabores

RELACIÓN ENTRE LA COMPOSICIÓN DE LOS VINOS Y SUS CARACTERES GUSTATIVOS

LOS CARACTERES DE UN VINO, sus cualidades o defectos, están claramente ligados a su composición química, a las sustancias que contiene por su naturaleza de bebida fermentada a base de uvas.

Por un lado, en el vino hay ácidos fijos, azúcares, sales, compuestos fénicos, dotados cada uno de un sabor particular. Estos sabores diferentes se complementan, se exaltan mutuamente o, por el contrario, se repelen, se neutralizan. Se podría considerar el sabor de un vino como una especie de suma algebraica de estos sabores tan diversos, que además se funden en una forma, en un volumen más o menos armonioso, componiendo así una estructura, una trama. Estos constituyentes sápidos esenciales, de número cercano a la veintena, son bien conocidos y están presentes en índices que se expresan

en gramos o en fracciones de gramo por litro. Constituyen el grueso de la obra o, más todavía, la armadura del vino; también se ha dicho que son su osamenta, su esqueleto.

Por otro lado, en el vino hay sustancias volátiles, es decir, susceptibles de liberarse más o menos fácilmente en la copa o en la boca. Pertenecen a las familias químicas de los alcoholes, de los ácidos volátiles, de los aldehídos, de los acetatos, de los hidrocarburos, de las combinaciones azufradas, etc., y están dotadas de un olor más o menos intenso, más o menos agradable. De la misma manera, estos olores variados, se suman, se refuerzan mutuamente o por el contrario se enmascaran. Reunidos, forman un olor nuevo. Están ligados a un número impresionante de sustancias, presentes en débiles concentraciones, que se expresan en miligramos o en fracciones de miligramo. Por su número y su condición de simples trazas son difíciles de detectar analíticamente y, salvo en algunos, todavía no se ha podido establecer una relación precisa entre tales composiciones y los caracte-

res aromáticos del vino. Sin embargo, estas son las sustancias que juegan el papel más determinante en la tipicidad y en los criterios de calidad; son las que dan al vino su personalidad. El reciente empleo de técnicas de análisis más precisas ha aumentado el número de preguntas más que el de respuestas. Es generalmente así como progresan los conocimientos.

Los caracteres gustativos y los ápticos (recuerdo que son sensaciones diferentes a la del gusto propiamente dicho, percibidas por el total del paladar) pueden considerarse como parte de los elementos de sostén, como una especie de soporte de los caracteres olfativos. Esquemáticamente, el vino estaría compuesto de dos partes: los elementos que estimulan las papilas gustativas y dan el sabor, y los elementos que estimulan el olfato y proporcionan los aromas y el bouquet; pero estas sensaciones no pueden estar separadas, son concomitantes y, más que mezcladas, están enmarañadas. El sabor realza al olor, y el olor refuerza al sabor.

Es el primer tipo de equilibrio que nos encontramos en el análisis gustativo metódico. La palabra equilibrio se toma aquí en el sentido de «ponderación de cosas diversas u opuestas que producen armonía» o, mejor, de «justa proporción de las partes que se realzan mutuamente». Para que un vino sea bueno, entre sus grandes grupos sápidos y olorosos debe de haber una relación precisa, una favorable combinación de constituyentes. De este equilibrio nace una armonía definida, como un acuerdo entre las partes de un todo. Se dice que un vino es armonioso cuando sus elementos forman un conjunto proporcionado y agradable. Esta noción de equilibrio hoy parece muy generalizada y la encontramos en todo análisis de calidad. (Se puede concretar dando ejemplos contrarios, citando casos de desequilibrio entre sabor y olor: la acidez insuficiente de un vino blanco apaga el frescor del aroma; un excesivo dulzor

sin aroma a fruta hace parecer soso a un vino dulce, la excesiva tanicidad de un vino tinto borra lo afrutado; existen vinos muy aromáticos cuya estructura, demasiado ligera, los hace inconsistentes e inarmónicos; al contrario, existen vinos con mucho cuerpo, pero que desprenden poco olor; su pobreza en elementos aromáticos puede provenir de variedades neutras, o de un rendimiento abusivo de la viña, o de una maduración de uva en clima demasiado cálido.)

Jean Ribèreau-Gayon ha expresado muy bien esta relación sabor-olor: «Recurriendo a la imagen, se podría considerar que un buen vino debe tener cierta consistencia o textura que lo haga agradable desde el principio, y presente de manera favorable sus sustancias olorosas; es algo así como la consistencia física de un fruto, que influye profundamente en su calidad, y no en ella por sí misma, sino por la forma en que nos acerca a la lengua, al paladar y a la nariz los componentes sápidos y los olores de ese fruto». Por otra parte, esa es la regla general en el arte de preparar nuestros alimentos: la armonía gustativa de un plato y su armonía aromática no son más que una misma cosa; si falta un poco de sal, se resiente todo el sabor de la preparación.

El mismo autor define así la armonía que debe existir entre el soporte y la fase volátil: «Un gran vino se caracteriza por una plenitud, un poder y una finura de sabor y olor, y un aroma intenso y agradable. Es rico en principios sápidos y olorosos asociados entre sí en concentraciones que tienen dependencias favorables».

Cuando, a mitad del siglo pasado, sólo se conocían algunos constituyentes del vino, se podía atribuir la calidad, como hizo Fauré, a un principio hipotético que él llamaba *enantina* y que consideraba esencial... «no porque dé a los vinos finos su perfume, sino porque les comunica una suavidad y un terciopelo, que hacen destacar el aroma».

Más tarde, muchos pensaron que el elemento cualitativo primordial era la glicerina y que le daba la suavidad y el cuerpo, esas cualidades tan buscadas. Los próximos capítulos tratarán de demostrar que la mayoría de las cualidades de un vino no son el resultado de un elemento único presente en determinada dosis, sino una armonía de los constituyentes del vino, de cierta proporción en su concentración. Por otra parte, se podría pensar que esta armonía es natural, que está inscrita en la uva, pero en realidad es el arte de la vinificación bien entendida, lo que consigue un equilibrio juicioso de los constituyentes y hace que el vino sea a la vez armoniosamente sabroso y aromático.

¿Son conmensurables estos equilibrios que proporcionan el placer o la falta de armonía de un vino? Si se pudiera hacer el análisis absoluto de un vino, sin duda se obtendrían todos sus caracteres o magnitudes químicas y podría ser definido mediante una ficha de composición; la lectura del análisis bastaría para interpretar su calidad. Se ha llegado a este resultado de una manera más o menos satisfactoria con ciertos caracteres, más especialmente con ciertos defectos, pero no es completamente viable porque no se conocen todos los constituyentes, ya que hay elementos complejos y esenciales que actúan en ínfimas dosis y son más sensibles a la cata que al análisis o son difícilmente accesibles al análisis químico; en particular, ciertos elementos que actúan sobre el cuerpo y el bouquet específico del vino.

También es probable que la estructura físico-química de una sustancia, el grado de condensación y la «forma» de sus moléculas influyan en su sabor o en su olor.

Paradójicamente, la intimidad del vino se va escapando en la misma medida en que llega el progreso; todo se complica. En 1956, Jaumes estimaba en 150 el número de los constituyentes

conocidos, y en 1965 recogía los contenidos extremos de 125 de ellos. Según Pascal Ribèreau-Gayon, «en el transcurso de los últimos años la lista se ha alargado más todavía, y ciertamente hoy no habría dificultades para citar 250 ó 300 cuerpos químicos presentes en el vino». Más recientemente, según Drawert, la lista de sustancias identificadas o supuestas llega a «muchos centenares»; hoy día hablaríamos de millares. Únicamente para los compuestos volátiles del chardonnay, un equipo australiano ha identificado 180 compuestos volátiles. Ya en una síntesis un poco antigua (1988) sólo de compuestos volátiles que podían ser activos desde el punto de vista olfativo, habían sido identificados 111 hidrocarburos, 98 alcoholes, 91 compuestos carbonilos, 87 ácidos, 316 ésteres, 23 lactonas, 25 bases, 21 compuestos sulfurados, 29 fenoles, 20 furanos, 31 óxidos y 22 compuestos diversos! Resumiendo, esto significa que cuanto más avanzan los conocimientos, se llega más lejos en las interpretaciones y en las explicaciones.)

(Con nuestros conocimientos actuales para determinar las calidades de un vino es más seguro y sencillo someterlo a la cata, más que al análisis. Estas observaciones no disminuyen en nada el papel tecnológico del análisis químico, que sigue siendo importante; prever el futuro de un vino y determinar lo mejor posible los cuidados que hay que darle para que sus calidades naturales se desarrollen al máximo; es lo que la cata no está en condiciones de hacer, pues sólo señala las calidades en un momento preciso)

La ventaja que tiene el catador con conocimientos profundos de enología, es que siempre se esfuerza en comparar sus impresiones con la constitución química, en discernir las calidades y los defectos elementales en la sensación compleja del conjunto de elementos constituyentes, y de asignarlos a sustancias químicas definidas. Ha aprendido a retener en su memo-

ria las impresiones relativas a un gran número de caracteres analíticos.

(Si, como veremos, el análisis del soporte se basa en determinaciones relativamente simples de grupos de sustancias sápidas, el de las partes olorosas es muy complejo: hay que utilizar las técnicas de cromatografía en fase gaseosa ya tratadas en capítulos precedentes. A partir del análisis es posible interpretar con alguna aproximación la intensidad y la armonía del sabor. Dejando a un lado el caso de algunos defectos directamente mensurables, con los olores no pasa lo mismo, ni mucho menos.)

Los coloides del vino no parecen intervenir en los caracteres organolépticos, y ya no es aceptada la opinión según la cual las «pectinas» y los polisacáridos son los elementos esenciales de la suavidad de los vinos. Las sustancias mucilaginosas de los vinos blancos generosos jóvenes parece que los hace más pastosos y untuosos, quizá más grasos.

INTERFERENCIAS Y EQUILIBRIO DE LOS SABORES

«EL SABOR DEL VINO es en gran parte el resultado de un equilibrio entre los sabores dulces o azucarados y los sabores ácidos y amargos. La calidad está siempre en relación con la armonía de los sabores; uno no debe dominar sobre el otro. (Esto es cierto con vinos blancos suaves y generosos que contienen azúcares reductores, pero lo es todavía más en el caso de vinos blancos secos y en los tintos que no tienen azúcar. La experiencia nos enseña que entre las sustancias del vino con sabor azucarado, hay que dar prioridad al alcohol.)»

Durante casi treinta años de enseñanza, con la ayuda de ejercicios prácticos apropiados, la

escuela bordelesa ha repetido incansablemente esta demostración, a pesar de que estas observaciones tuvieron en un principio valor de leyes originales y luego, por su evidencia, se convirtieron en postulados.

Ya no se recuerda que este enunciado, redactado en 1949, a pesar de su simplicidad, fue el punto de partida de una concepción diferente de la constitución de los vinos y de una nueva ética de la calidad. Contenía el germen de nuevas doctrinas que en las últimas décadas revolucionaron las técnicas de la vinificación. A la era de la sólida acidez fija, primer elemento de la conservación, le sucedió la época de la acidez total baja, factor esencial de la suavidad.

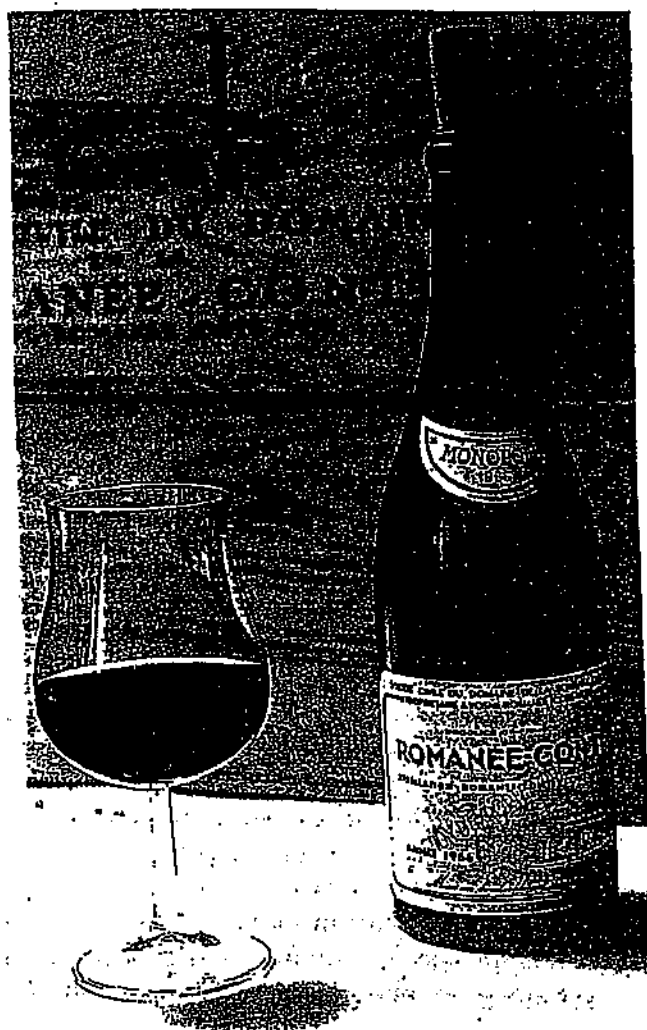
Lo que fue más difícil de admitir fue quizá la realidad del sabor dulce del alcohol. Todavía hay reticencias. Por ejemplo, Berg indicaba que el alcohol exalta el sabor del azúcar, pero no llega a decir que el mismo es azucarado. Evidentemente, este dulzor no es de la misma naturaleza que el sabor del azúcar cristalizado; es menos puro, menos genuino. Hay muchos matices de sabor dulce en las diferentes sustancias azucaradas, como los hay en los diferentes ácidos, las diferentes sales o inclusive en las muchas sustancias amargas. El alcohol etílico es azucarado en pequeñas dosis, pero en las concentraciones en que se encuentra en los vinos, el sabor azucarado del alcohol es importante. (Es fácil de constatar que ya con 4° (32 gramos por litro), una solución alcohólica en el agua tiene un claro sabor dulce, sin que deje casi reconocer, sin embargo, el peculiar gusto del alcohol. Se podrían emplear mejor los adjetivos *dulzón...*, *dulzarrón*, como definición para expresar esa escasez de sabores. En concentraciones más fuertes, la ligera quemazón del alcohol en las mucosas modifica y altera un poco la impresión del azúcar.)

La mejor demostración consiste en hacer probar comparativamente tres soluciones que con-

tengan 20 gramos de sacarosa por litro, una presentada sin alcohol y las otras dos con 4 y 10° de alcohol (80 gramos por litro), con lo que resulta evidente que el sabor de azúcar aumenta considerablemente con la presencia del alcohol: parece casi el doble que en el primer caso. Por el contrario, 20 gramos de azúcar por litro no atenúan el sabor ardiente de un 10 por 100 de alcohol. Quien haya practicado esta prueba no puede refutar la considerable influencia azucarada del alcohol. La primera impresión del vino en la boca, la suavidad del ataque, debe ser atribuida sobre todo al alcohol.

Se sabe que los sabores amargos y los ácidos se enmascaran mutuamente, lo mismo que los dulces y los amargos, y también que los dulces y los salados. Son fenómenos de interferencia, de concurrencia o de compensación. Esos sabores se atenúan recíprocamente, pero, sin embargo, no llegarían a anularse entre sí produciendo una solución insípida resultante de la mezcla de dos sustancias sápidas contrapuestas; se les encuentra allí, un poco atenuados, pero uno al lado del otro.

(Si se acidifica una sustancia azucarada, se disminuye la impresión dulce; por otra parte, si se endulza una solución ácida, la impresión ácida se debilita. Sin embargo, uno distingue a la vez lo dulce y lo ácido, y podemos centrar la atención sucesivamente en cada uno de ellos con completa independencia del otro.) Estas nociones son elementales y no hay por qué insistir en ellas. Es costumbre azucarar las fresas, una ensalada de frutas o el zumo de limón para hacer más soportable su acidez. En cierta relación de las concentraciones, por ejemplo, 20 gramos por litro de sacarosa y 0,8 de ácido tártrico, se puede decir que el sabor azucarado es tan fuerte como el ácido. Si se aumenta la cantidad de ácido, éste será dominante; también se ha constatado lo contrario si se aumen-



El Romanée-conti, gran vino de Borgoña, es un ejemplo excepcional de equilibrio gustativo.

ta la concentración de azúcar. Una bebida a base de zumos de frutas suele tener que acidificarse con ácido cítrico para que parezca equilibrada.

(La posición de equilibrio difiere según la sensibilidad personal a los dos sabores. Pero el criterio de apreciación personal de este equilibrio depende también de los gustos adquiridos y de las costumbres de vida.) Léglise lo ha señalado muy bien: «En los países germánicos y escandinavos, (se podrían añadir los americanos) el equilibrio generalmente juzgado satisfactorio comporta un fuerte dominio del azúcar sobre el ácido. Pasa lo mismo, en todas partes, con el paladar femenino y con los consumidores de las

zonas urbanas; pero en las zonas rurales mediterráneas, donde todavía quedan gacznates poderosos, se prefiere lo contrario.» El sabor azucarado de 20 ó 40 gramos de sacarosa por litro borra el carácter desagradable del amargor que proporcionan 10 miligramos de sulfato de quinina. Por la misma razón, se azucara el café o el té; para compensar los sabores amargos de la cafeína y de los taninos.

Podemos hallar otro ejemplo en el campo de las bebidas de aperitivo: la gran riqueza en azúcar del Campari o de los vermouths italianos tiene por objeto compensar el fuerte amargor de la quinina y de otros principios amargos. (En presencia del azúcar se continúa percibiendo el amargor, pero la sensación del conjunto deja de ser desagradable.) De la misma manera, 32 gramos de alcohol borran el amargor de 10 miligramos de sales de quinina. Por otra parte, el amargor proporciona sabor a una solución azucarada.

El efecto del azúcar sobre la astringencia del tanino es el mismo: su presencia retrasa el momento en que comienzan a aparecer los sabores amargos y astringentes, y aún más cuanto más concentrado está. Cuando se prueba una solución de tanino de 1 gramo por litro, la repercusión tánica es inmediata, pero con 20 gramos de azúcar, se retrasa en dos o tres segundos y la impresión final no disminuye; con 40 gramos, la acción del azúcar cubre al tanino durante cinco o seis segundos y la astringencia se acentúa. Por el contrario, el alcohol, lejos de corregir la astringencia, más bien acentúa el desagradable final.

Pequeñas cantidades de azúcar debilitan el sabor salado y, al revés, un poco de sal refuerza el sabor dulce; observación bien conocida que se aprovecha en pastelería. El sabor salado del vino no es desdeñable. La masa salina más fuerte está representada por el bitartrato de potasio,

del que puede haber de 3 a 5 gramos por litro, según el índice de ácido tártrico del vino y su pH. Una solución de bitartrato parece no tener, en primera impresión, más que un gusto ácido, pero por comparación con el sabor agresivo y duro de una solución de ácido tártrico no calificado, se percibe muy bien la sensación salada que aumenta los caracteres sápidos y el frescor.

Cuando se prueban soluciones que contienen sabores elementales se constata rápidamente que el sabor azucarado es el único que nos procura una agradable sensación, que es lo que buscamos. De hecho sólo nos gusta lo dulce, lo suave, muchas veces sin darnos cuenta. Una señal alarmante es ésta: la búsqueda de lo dulce, de las golosinas, no hace sino acentuarse en las nuevas generaciones, y los índices de azúcar en las bebidas refrescantes tienden a aumentar. Se ha hablado del azúcar como «droga dulce». Aceptamos los demás sabores en la medida que están suavizados o atenuados por el sabor azucarado. Sin embargo, son indispensables para dar volumen gustativo a una mezcla y apreciamos más un conjunto sávido en el que estén reunidos los sabores salados y amargos, compensados por un sabor dulce bien ajustado; por comparación, una solución sólo azucarada parece insípida y sin atractivo. (Nos gusta la complejidad de sabores en la que el sabor dulce protege de acideces y amargores excesivos. En cuanto a la sal, es un medio de realzar la dulzóna insípidez del azúcar solo.)

Otra noción importante es el efecto acumulativo de los sabores desagradables. El amargor y la astringencia refuerzan la acidez y la hacen excesiva; la acidez cubre primeramente el amargor, pero éste sólo se siente en el posgusto; la astringencia está siempre acentuada por la acidez. El sabor salado, por su parte, no hace más que acusar el exceso de acidez, de amargor y de

astringencia. Esta acumulación se manifiesta también de otra manera. En el transcurso de catas reiteradas, cuanto más se catan las mismas soluciones ácidas o amargas, o las que tienen los dos sabores a la vez, más corto se hace el tiempo de permanencia de estos sabores y más agresivos aparecen.

(Estas nociones del equilibrio de los sabores, fundamentales para explicar el sabor del vino (más exactamente para definir la estructura del soporte), se aplican a todos nuestros alimentos y bebidas y pueden representarse esquemáticamente por las fórmulas siguientes: (el signo $\Leftrightarrow$ significa equilibrio):

Sabor dulce $\Leftrightarrow$ sabor ácido

Sabor dulce $\Leftrightarrow$ sabor amargo

Sabor dulce $\Leftrightarrow$ sabor ácido + sabor amargo)

Esta fórmula nos será útil en los próximos capítulos. (Para simplificar, considerando que los contenidos de sales en los vinos son escasos y algo más constantes que los otros constituyentes sápidos, se puede omitir la incidencia del sabor

El sumiller es el penúltimo juez de los equilibrios entre los aromas y el sabor de un vino antes de servirlo.



salado en estas relaciones.) La sal no mejora al vino, aunque antiguamente su adición no sólo era practicada, sino autorizada. Se ha constatado experimentalmente que una adición de sal, a partir de la dosis que modifica la sapidez, refuerza siempre la dureza y la aspereza.

EQUILIBRIOS DE SABORES EN LOS VINOS BLANCOS

COMO LOS VINOS BLANCOS contienen poco o ningún tanino, en relación con los tintos tienen equilibrios sápidos muy simplificados. Su soporte está condicionado solamente por unas sustancias con sabores dulces y por otras con sabores ácidos. La fórmula «sabor dulce $\Leftrightarrow$ sabor ácido» representa la base de su estructura gustativa. El alcohol en los vinos secos, y el alcohol y los azúcares reductores en los vinos dulces, son los elementos de dulzura que compensan la acidez. Como ya hemos visto, el glicerol, a pesar de su reputación, juega un papel poco importante. A causa de esta simplicidad de constitución, la cata de vinos blancos parece más accesible al principiante, fácilmente perdido entre los entresijos de las percepciones complejas de los tintos. Por ello, es aconsejable abordar el aprendizaje de la cata con los vinos blancos e ir así de lo más fácil a lo más difícil.

Los vinos blancos, en particular los secos, cuando están en la boca, generalmente tienen formas más simples que las sugeridas por los tintos; les falta la dimensión de los sabores amargos y astringentes. Por otra parte, al no estar cubierta por la persistencia tánica la impresión aromática final, la relación de los aromas y del soporte son más fáciles de percibir en los vinos blancos.

Ciertos vinos rosados de poca maceración recuerdan más la constitución de los vinos blancos que la de los tintos y dan la misma sencillez de imagen.

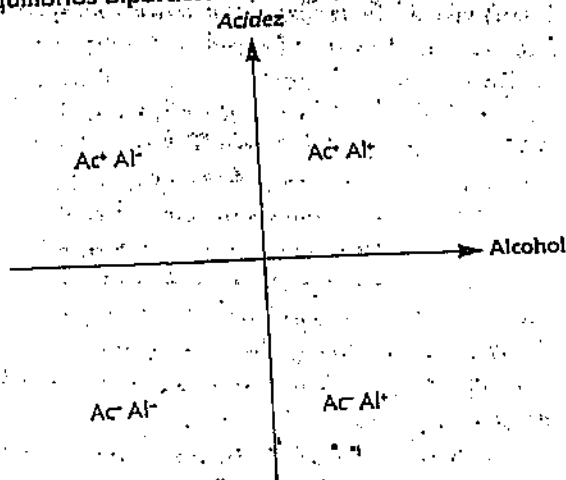
(Hay que distinguir entre el caso de los vinos blancos secos que no contienen azúcares reductores, y el de los vinos blancos cuya fermentación no ha sido completa y guardan un residuo más o menos importante de los azúcares de las uvas o han sido endulzados con mosto. Comercialmente se conocen con el nombre de semisecos, suaves, generosos, o de vinos dulces naturales; la fermentación de estos últimos es interrumpida por una adición de alcohol.)

En los vinos secos, el equilibrio de base es simplemente bipartito y puede escribirse: «grado alcohólico $\Leftrightarrow$ acidez». El alcohol representa la masa principal del sabor azucarado que equilibra la acidez. Pero no esperéis de mí, ni de nadie, que se den las cifras exactas de ese equilibrio y que se indiquen los grados de acidez correspondientes a los grados alcohólicos; esto no es posible pues la equivalencia no es lineal y son muchos los factores que intervienen, aparte incluso del gusto personal.

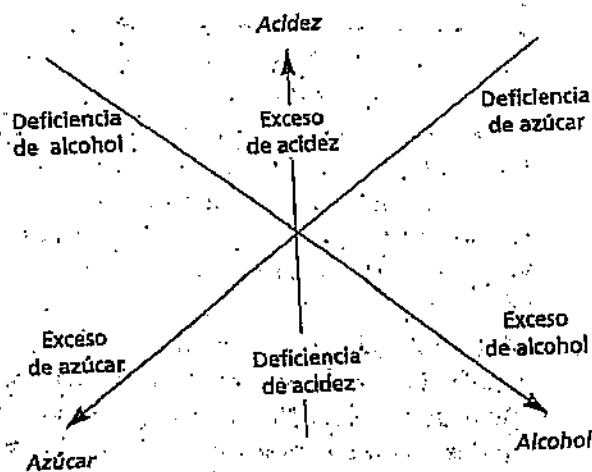
El alcohol no actúa como un neutralizante químico de la acidez. Su sabor es complejo, da la fuerza y la suavidad, dos sensaciones antagónicas y, en la gama de las altas graduaciones, el efecto de su causticidad, la impresión de calor que comunica, contrarresta el efecto de su azúcar; destaca más su nervio que su suavidad. Además, a igual acidez medida, el sabor ácido puede variar en función de la fracción salificada (es decir, del pH) y de la naturaleza de los ácidos. La acidez de un vino es o no aceptada según sea málica o tártrica. Un vino blanco que ha experimentado la fermentación maloláctica siempre parece menos ácido que otro con la misma acidez que conserve su ácido málico.

Sobre este aspecto de los equilibrios ácido-hemos encontrado frecuentes desacuerdos.

Equilibrios bipartitos de los vinos blancos secos



Equilibrios tripartitos de los vinos blancos suaves y generosos



entre el gusto del productor, acostumbrado a la acidez de un vino (como lo estaría a cualquier otro defecto), y la opinión de los consumidores, particularmente extranjeros, que suelen rechazar el carácter ácido. El equilibrio de la acidez es uno de los temas donde menos se escucha a los consejeros elaboradores.

Recordamos aquella época, al principio de los 50, en la que los vinos de Sémillon—región bordelosa—tenían como media una acidez total de 3,5 gramos y parecían pesados y sin frescor. Se tenía la costumbre de decir que los blancos de Burdeos nunca eran secos. Preconizamos entonces las técnicas de vinificación apropiadas para realzar la acidez (vendimias más precoces, sulfitado, deslío, adición de ácido cítrico...). En este momento, por razones sobre todo culturales, la acidez de los vinos de la misma región sobrepasa con facilidad los 5 gramos, e incluso los 5 gramos y medio, lo que ahora nos hace aconsejar la aplicación de métodos que aseguren una disminución de la acidez. Nuestro punto de vista no ha cambiado: hacer vinos blancos de 11 a 12° con 4,0 a 4,5 gramos de acidez total. Pero los medios para conseguirlo no son los mismos que hace veinte años, pues la materia prima ha evolucionado; al productor le cuesta comprender los cambios de doctrina en la vinificación.

Inspirándose en Max Léglise, especialista en los sublimes vinos blancos de Borgoña, por el diagrama adjunto se pueden representar gráficamente los diferentes equilibrios que dirigen la constitución del soporte de los vinos blancos secos. El eje de la acidez creciente cruza al de los grados crecientes. Así delimitamos cuatro categorías correspondientes a diferentes tipos de vinos blancos secos:

Ac⁺ Al⁻: caracteres de vinos cálidos, vinosos, nerviosos, duros.

Ac⁻ Al⁺: caracteres de vinos ligeros, débiles, delgados, acidulados, verdes.

Ac⁻ Al⁻: caracteres de vinos vinosos, de suaves a blandos, de grasos a pesados.

Ac⁺ Al⁺: caracteres de pequeños vinos, planos, pobres, dulzarrones.

Los sabores de los vinos blancos blandos y generosos, de los rosados con dulzor y de los



Desde hace siglos, generaciones de vinicultores han transmitido su saber hacer. Estos racimos contienen toda la riqueza del futuro vino.

vinos dulces naturales, presentan problemas de equilibrio más complejos entre el sabor dulce y el sabor ácido. Para estos vinos la fórmula: «sabor dulce $\leftrightarrow$ gusto ácido» puede escribirse: «Grado alcohólico + azúcar $\rightarrow$ acidez.» Ahora son tres los factores implicados y las relaciones son tripartitas. Al equilibrio entre el sabor dulce y el gusto ácido se añade otro equilibrio que liga el azúcar y el alcohol: «Grado alcohólico $\leftrightarrow$ azúcar.» Cuanto más rico en azúcar es un vino, más elevado debe ser su grado alcohólico para que parezca armonioso. El sabor dulce del azúcar debe estar compensado con el calor y la vinosidad del alcohol. El desequilibrio de los pequeños vinos blancos que parecen muy azucarados para su graduación alcohólica se explica así: el sabor dulce domina a todos los demás.

Otras consecuencias de estos equilibrios: al estar desprovistos de tanino, los vinos blancos secos toleran acideces mucho más elevadas que las de los vinos tintos, en ciertos tipos de vinos blancos, que se llaman *tiernos*, pequeñas cantidades de azúcar como de 3 a 5 gramos por litro, bastan para enmascarar una acidez que sería excesiva para vinos completamente secos; los vinos blancos generosos soportan más acidez que los vinos sin azúcar. Así, los Sauternes tienen generalmente de 4,5 a 5,0 gramos de acidez total. Una insuficiente acidez o un exceso de licor hacen parecer almibarados y sin nervio a los vinos blancos blandos.

Es necesario que la impresión que deja un vino dulce recuerde a la uva. Su suavidad oculta la acidez y la transforma en frescor, en tanto que una ligera excitación ácida corrige el espesor y la pesadez de lo dulce. La parte aromática queda realzada por una feliz relación de sabores, pues hay que subrayar nuevamente que en este equilibrio intervienen las sensaciones olfativas. La armonía del soporte queda completada con la armonía de la fase olorosa. Un intenso aroma, un fino bouquet, pueden tapar defectos eventuales del soporte que resultan más evidentes en los vinos pobres en aromas.

Más aún: algunos raros grandes vinos blancos están tan bien provistos de principios aromáticos que su sabor resulta armonioso tanto si su acidez es fuerte como si es débil. Un intenso aroma puede cubrir defectos de estructura. Los vinos aromáticos sacan originalidad de lo que para otros sería una falta de equilibrio. Opuestamente, a los vinos blancos neutros, inodoros, debido a la ausencia de constituyentes olorosos, nunca se les llega a conceder un aceptable equilibrio gustativo ni son más agradables, sea cual fuere el equilibrio de su soporte.

EQUILIBRIOS DE SABORES EN LOS VINOS TINTOS

LOS VINOS TINTOS son vinos de maceración, verdaderas decocciones de pellejos de uvas negras y de pepitas; los sabores más o menos amargos y astringentes extraídos a estos tejidos sólidos son específicos de los vinos tintos. En consecuencia, su equilibrio gustativo ya no es el del simple jugo de la pulpa fermentada; la intensidad de los sabores azucarados en este caso debe equilibrar la suma de intensidades de sabores ácidos y de sabores amargos y astringentes, lo que, en forma abreviada, se puede escribir: sabor dulce $\leftrightarrow$ sabor ácido + sabor amargo.

Para ilustrar en forma didáctica el equilibrio entre estos sabores opuestos, y para mostrar el importante papel que juega el alcohol en el sabor dulce, se puede aconsejar la siguiente manipulación, uno de los ejercicios prácticos en la enseñanza de la cata.

Se destila en laboratorio un determinado volumen de vino tinto, gustativamente equilibrado; para ello, se le hace hervir en un recipiente o, mejor, se hace burbujear en él una corriente de vapor de agua con un dispositivo apropiado. La parte volátil arrastrada se condensa en un refrigerante; junto con el agua destilada contiene todo el alcohol del vino y las sustancias volátiles olorosas. El residuo restante en el recipiente corresponde al vino concentrado privado de su alcohol. Estos dos licores (por emplear el lenguaje del químico); una vez enfriados se llevan de nuevo al volumen inicial. Nos encontramos finalmente en presencia de dos líquidos: uno, el residuo, el vinazo, que contiene los ácidos fijos y los taninos en el mismo índice que el vino, pero sin el alcohol; el otro, el destilado, constituido prácticamente por agua y un

alcohol en las mismas proporciones que el vino base. Cuando estos dos líquidos se llevan a la boca, sorprenden los sabores tan violentamente opuestos que presentan y la diferencia de sabor con el vino mismo. El destilado da una sensación suave, grata, junto con el calor y la vinosidad del alcohol mezclado con cierta insipidez. El residuo, por el contrario, tiene una acidez, un verdor, una dureza insospechada, francamente insoportable; realmente es imbebible. Sólo ha sido necesaria una simple destilación para separar, para disociar los elementos de los sabores ácidos, amargos y astringentes del vino tinto de sus sustancias con sabor dulce; el vino de base sólo era agradable porque su acidez y su amargor de constitución estaban equilibrados por su nivel de alcohol.

La misma prueba hecha con un vino blanco seco permitiría juzgar igualmente la agresividad de su sabor ácido no compensado por el alcohol.

(Si en la cata de un vino tinto de graduación insuficiente dominan la acidez y el amargor, se tiene la impresión de encontrarse con un gusto muy parecido al del residuo, y el vino se califica como duro, áspero, astringente. Por el contrario, si la acidez y los taninos son bajos, destaca el gusto de destilado y el vino será considerado demasiado débil y suave.)

(A la luz de estas observaciones, cada vez que se cata un vino tinto para definir bien el equilibrio de su soporte, se tratará de determinar cuáles son los verdaderos sabores dominantes. ¿Es el del residuo? Entonces el vino parecerá delgado, acerbo, astringente. ¿Es el del destilado? En ese caso prevalecerá la vinosidad, lo fácil, la blandura.) Insisto: recomiendo esta manipulación destilatoria a quien quiera comprender la conformación sávida del vino, ya que siempre hace descubrir y reflexionar, simultáneamente. Yo, por mi parte, la practico muchas veces al año y cada vez me vuelvo a sorprender de la renova-

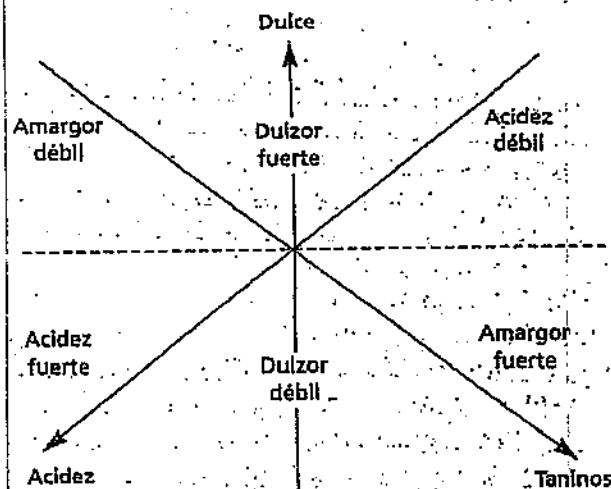
da evidencia de estas nociones de equilibrio. Ciertamente, quien ha sentido la agresión ácida y astringente de un vino tinto liberado de su alcohol, no lo olvidará en mucho tiempo.

(Con respecto a todas las bebidas, hay que subrayar que los vinos son las más ácidas, las mejor provistas de taninos y las más alcoholizadas.) Después de la experiencia precedente se comprende que con tal constitución sólo son bebibles y agradables gracias a que sus grados alcohólicos son elevados con relación a las otras bebidas fermentadas.

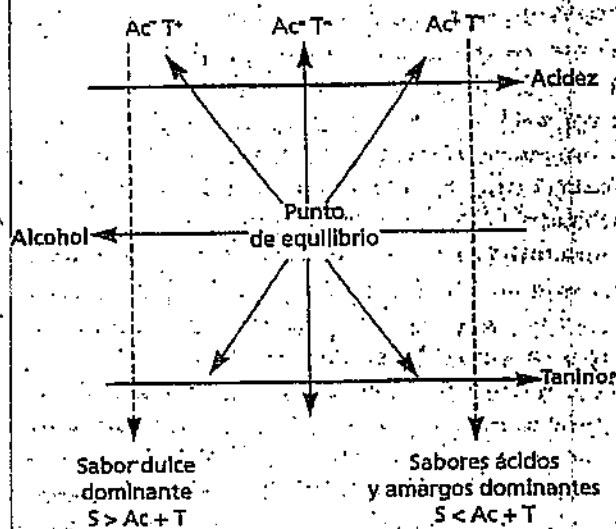
Las sidras, generalmente, son más ligeras que los vinos; les conviene un poco de azúcar para neutralizar la acidez de algunas manzanas, y algo de gas carbónico les confiere un cierto frescor agrídulce. Las cervezas son mucho menos ácidas que los vinos y tienen también menos grado; la acidez del carbónico y el amargor del lúpulo son los elementos que compensan el dulzor alcohólico. En realidad, hay una variedad infinita de cervezas, con toda clase de equilibrios: desde las cervezas vinosas inglesas hasta las cervezas pálidas, ácidas y casi sin gas de Berlín. Para seguir con los equilibrios en los sabores de nuestras bebidas, el jugo de uva, por ejemplo, no constituye una bebida agradable si no tiene una acidez suficiente equilibrando toda su riqueza en azúcares; su escaso éxito como bebida refrescante es debido quizá al desconocimiento de estos principios de equilibrio, válidos para cualquier bebida.

(Igual que hicimos con los vinos blancos, se ha pensado representar, con diversos gráficos, el equilibrio tripartito de los vinos tintos. En el primero aquí reproducido, que también se podría trazar en forma triangular, la parte superior de la línea punteada, que representa la posición de equilibrio, es la de los vinos en los que domina el carácter suave. La parte inferior del gráfico corresponde a los vinos que dejan una impresión global de dureza

Representación gráfica de los equilibrios tripartitos que regulan el sabor de los vinos tintos



Representación gráfica de diferentes equilibrios entre el grado alcohólico, la acidez y el tanino en los vinos tintos



que, según cada caso, es debida a un exceso de ^{Se debe} tanino (parte izquierda del gráfico) o a un exceso de tanino (parte derecha) o, eventualmente, no está excluido, a un exceso de ambos.)

(El segundo gráfico permite comprender cómo puede obtenerse una buena posición de equilibrio para toda una serie de constituciones diferentes. Para un grado de alcohol dado, el equilibrio gustativo está conseguido tanto en el caso de un índice de acidez relativamente alto acompañado de escasa tanicidad, como en el de una fuerte cantidad de tanino compensada por una acidez muy moderada. Entre esos dos extremos, representados en el gráfico por la inclinación de la flecha móvil alrededor del punto de equilibrio considerado como eje, existen numerosas situaciones intermedias que representan, todas ellas, un equilibrio satisfactorio.)

La interpretación de este gráfico reviste gran importancia práctica, pues proporciona al elaborador la clave para la realización de vinos equilibrados en función del tipo buscado. (Cuando se pretende hacer vinos tintos cuyos caracteres dominantes sean el afrutado y el frescor para que se beban en su primera lozanía o, todo lo más, en el transcurso del primer año, se harán vinos limitando la maceración, con un bajo índice de taninos y que conserven suficiente acidez.)

(Por el contrario, cuando se quieran producir vinos de crianza, se buscarán técnicas de vinificación que acentúen la maceración y, con ella, la riqueza tánica. El tanino de las buenas variedades es garantía de su longevidad; en contrapartida, como se ha visto, su acidez deberá ser baja para satisfacer la posición de equilibrio.)

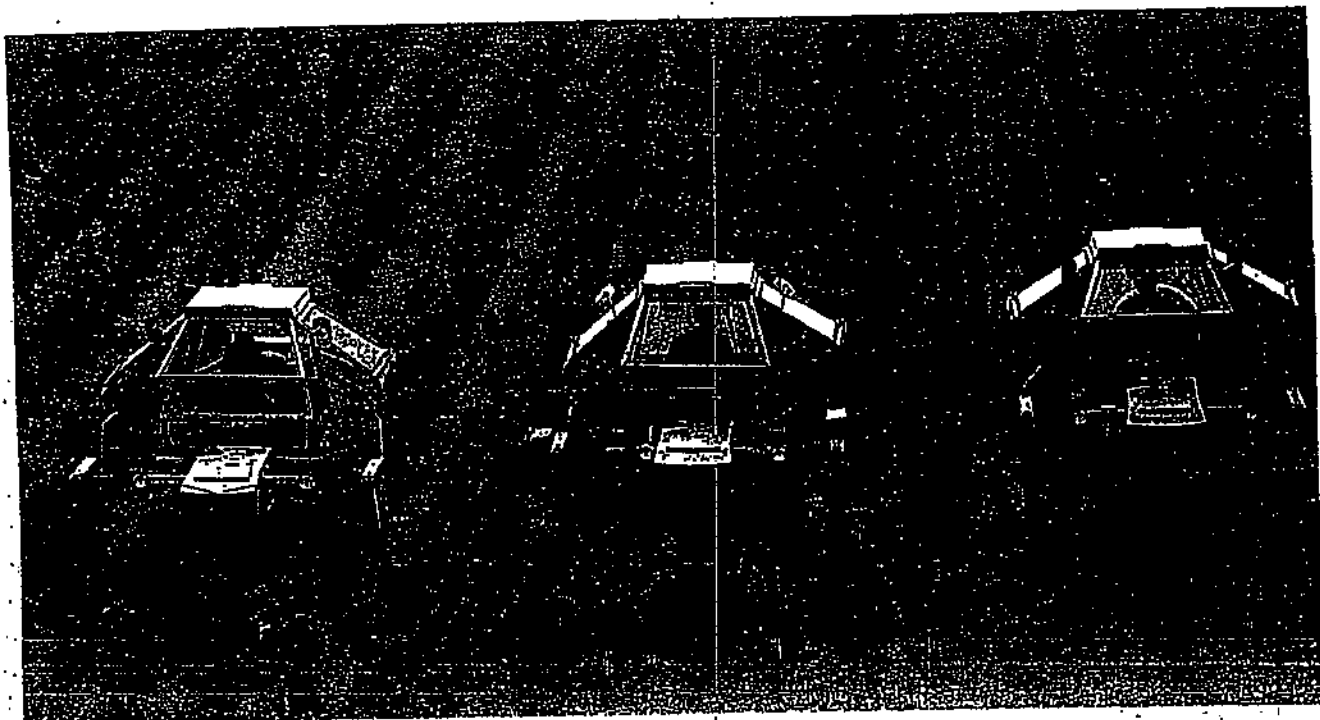
Se pueden ofrecer diferentes corolarios a esta ley fundamental: (Cuanto menos tanino tiene un vino tinto, más soporta la acidez (necesaria para su frescor). Cuanto más rico en tanino es un vino tinto (taninos necesarios para su desarrollo y longevidad) más baja debe ser su acidez. Un alto índice de taninos

asociado a una fuerte acidez hace a los vinos más duros y astringentes.)

(Entre los elementos que intervienen en la suavidad y en lo graso, se ha tratado de establecer de diferentes maneras una relación susceptible de expresar tales cualidades con un valor cifrado, y de definir una especie de índice de suavidad.) Jean Ribéreau-Gayon y Émile Peynaud, en los vinos tintos de calidad media y homogénea, han definido este índice (con el cálculo siguiente: grado alcohólico $\div$ (acidez total $+$ índice de taninos)). La acidez está expresada en gramos de ácido sulfúrico y los taninos en gramos por litro. Estos últimos están dosificados por determinación del índice de polifenoles totales (IPT), y calculados aproximadamente según la siguiente relación: 1 gramo de tanino por litro corresponde a un índice de 20.) Ejemplos del cálculo del índice de suavidad: un vino tinto de 12° y con 3,6 gramos de acidez y 1,8 gramos de taninos (índice de permanganato 36) presenta este índice de suavidad: $12 \div (3,6 + 1,8) = 6,6$.

Otro vino con un grado de 10,5, una acidez de 4,2 y 2,4 gramos de taninos (índice de permanganato 48), tiene un índice de suavidad mucho más bajo: $10,5 \div (4,2 + 2,4) = 3,9$.

Sin embargo, no hay que olvidar que en las cualidades de suavidad intervienen más factores que los considerados en este índice; principalmente la acidez volátil, el acetato de etilo y otros elementos de dureza y, probablemente también, sustancias volátiles que constituyen el aroma en boca. Para terminar, el índice de taninos engloba elementos desprovistos de amargor e incluso de sabor. Por otro lado, durante el transcurso del envejecimiento ciertos polifenoles pierden su astringencia: es muy conocida la flexibilidad de los vinos añejos. En consecuencia, el cálculo del índice de suavidad no se aplica más que a los vinos tintos bastante jóvenes y, como ya he dicho, de calidad media. Aunque no existe una



Tráctores zancudos en acción en Pauillac en el viñedo del Château Lafite Rothschild.

frontera absoluta, parece que un vino no merece verdaderamente el calificativo de suave más que cuando su índice sobrepasa claramente el 5. Este último debe ser más elevado todavía para que el vino merezca además el calificativo de graso; es el caso del primer vino citado que tiene un índice de 6,6. Por el contrario, el segundo, con índice de 3,9, es forzosamente duro, sin suavidad y, evidentemente, poco agradable.

El valor de este índice permite confirmar las observaciones precedentes sobre la noción de equilibrio. Por razón de su importancia fundamental, el catador no puede progresar en esta especialidad si ignora las siguientes leyes básicas del equilibrio de los sabores: *un vino soporta mejor la acidez cuando su grado alcohólico es más elevado; los sabores ácidos, los sabores amargos y los astringentes se suman; los vinos más duros son aquellos que son a la vez ácidos y ricos en taninos; una gran riqueza en taninos se soporta mejor si la acidez es escasa y su graduación elevada.*

(En estas nociones de equilibrio hay otra consecuencia implícita: el papel de un grado alcohólico suficientemente alto. El grado es un elemento de calidad, pero no por el propio sabor a alcohol, sino porque permite obtener un mejor

equilibrio. Un alto grado corresponde también a uvas más ricas y más maduras. El azucarado tradicional, antiguo método de mejora, ha contribuido considerablemente a que al aficionado le gusten los vinos suaves y vinosos. En grandes vinos, el azucarado debe ser considerado más como un corrector de variedades con caracteres tánicos que como mejora de vendimias ácidas. Es este un punto de vista que no siempre se ha comprendido bien.)

AROMAS Y «BOUQUETS», RESULTADO DEL EQUILIBRIO DE LOS OLORES.

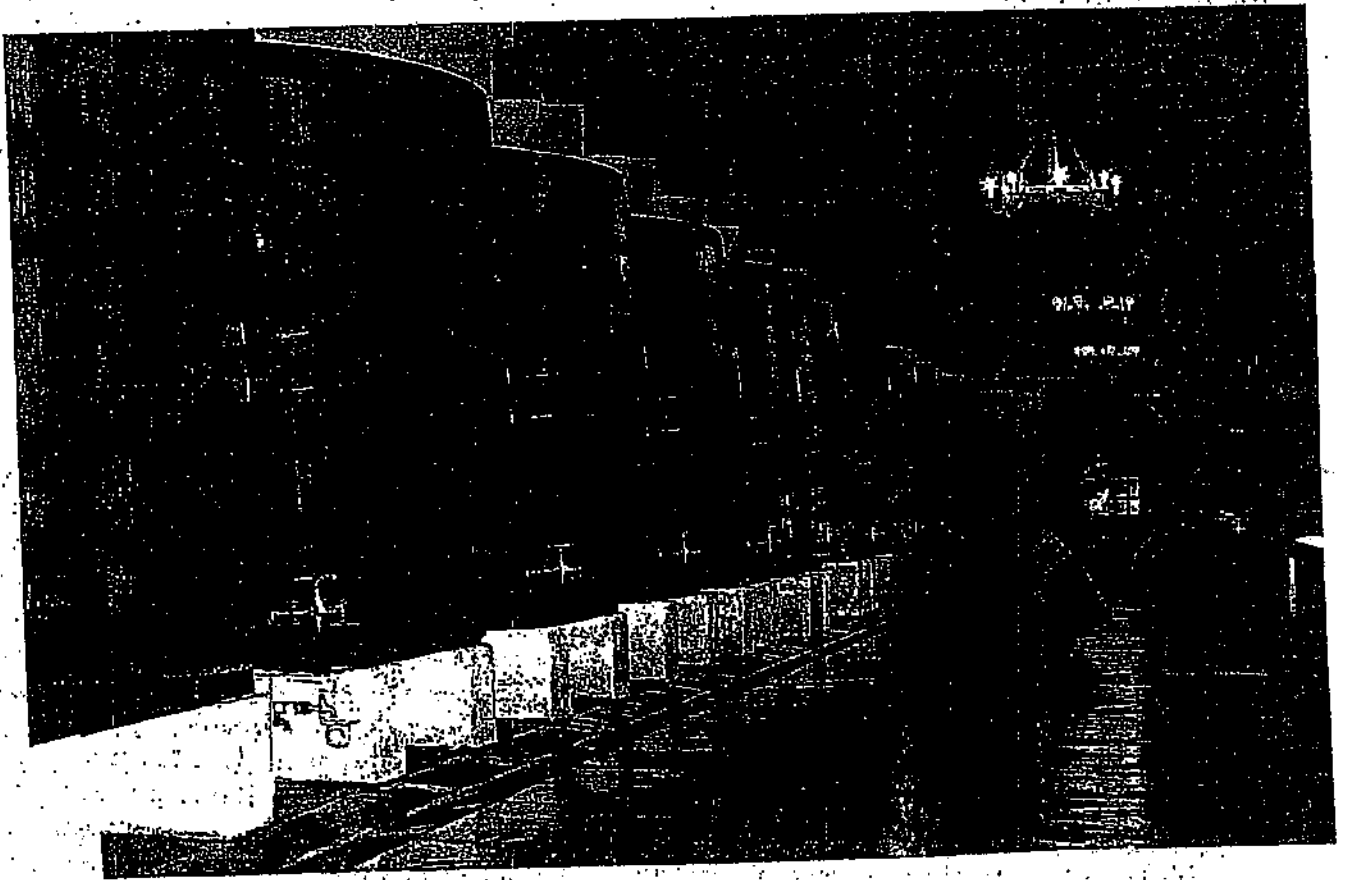
EL AROMA de un gran vino joven, o su bouquet cuando ha envejecido, tiene una gran complejidad y no es fácil describirlo. (Un catador experto reconoce con un examen atento una sucesión de perfumes que recuerdan el olor de tal flor, de tal fruta, y distingue, por ejemplo, notas olorosas grasas, ácidas, etéreas, especiadas, etcétera.) En el bouquet de un vino, como en todos los perfumes, hay con frecuencia una dominante. Pero una mezcla de muchos olores equilibrados puede reaccionar al olfato de muy diversas maneras. Las leyes de las mezclas de olores y

de sus interferencias no están totalmente definidas.

En una mezcla experimental de olores, algunos de ellos son detectables, como si dominasen a los otros, pero la mayoría se pierden entre la multitud y el anonimato, ya sea porque se enmascaran mutuamente de manera que resulta imposible identificarlos, ya sea porque su influencia es inferior al umbral de sensibilidad a partir del cual se manifiestan. El conjunto constituye un complejo no analizable, donde algunos pocos elementos son reconocibles, aunque todos contribuyen a crear ese olor particular. De hecho, una mezcla armoniosa de muchos olores forma un todo, un perfume nuevo insospechado, cuyos constituyentes son difíciles de identificar.

Sin embargo, es posible enunciar algunas reglas experimentales de mezclas de olores. La primera concierne a la suma de los olores: con frecuencia, las intensidades olorosas se suman y una mezcla de olores puede ser más olorosa que las partes que la componen. La mejor demostración consiste en poner en una solución algunas sustancias olorosas en concentraciones inferiores a la de sus umbrales de sensación, es decir, dosis que individualmente no son percibidas, no huelen; sin embargo, el licor mezcla tiene olor y muy definido; en este caso se puede decir que las intensidades olorosas se yuxtapo-

Nave de cubas y prensas del Château Margaux.



nen. Pero también se observan fenómenos de sinergia, es decir, de exaltación mutua de olores. (Pueden ser tomados como ejemplo, los terpenos de las variedades aromáticas. El olor florido del linalol se percibe en una solución azucarada y ácida, recordando la constitución del jugo de uva a partir de 100 microgramos por litro, la del geraniol a partir de 130 y las del nerol y el terpinol a partir de 400; en cuanto a los óxidos de linalol, se necesitan 5 miligramos por litro para poderlos oler. La mezcla de estas cinco sustancias posee un umbral olfativo por debajo de la media de los cinco umbrales, puesto que es del orden de 200 a 250 microgramos por litro según el porcentaje de linalol. Por lo tanto, olores de la misma familia no sólo son susceptibles de sumarse, sino, más aún, de reforzarse.

Las otras leyes conciernen a la identificación de los olores mezclados. Aquí se pueden encontrar dos reacciones contrarias. Cuando están mezclados olores diferentes pero de intensidades comparables, pueden ser reconocidos individualmente dentro de su mezcla, según uno u otro sean en cada momento el centro de la atención. En este caso se trata de olores no miscibles.

A la inversa, otros olores se enmascaran y se anulan. Es también una cuestión de proporciones; una concentración mayor de cierta sustancia olorosa en la mezcla o, en igual concentración, una sustancia de mayor intensidad olorosa borra la presencia del otro olor. (Se ha probado experimentalmente que el umbral de identificación de un cuerpo oloroso se desplaza enormemente, y su olor queda afectado por su mezcla con otros productos olorosos.)

Las siguientes observaciones referentes al acetato de etilo, éster que confiere su defecto especialmente a los vinos aquejados de acescencia, son buenos ejemplos de alteraciones olfativas. En solución acuosa, el olor del acetato de etilo se encuentra fácilmente en concentracio-

nes de 30 miligramos por litro; en solución alcohólica con una graduación de 10°, el umbral de sensación se modifica y el olor no se encuentra hasta llegar a los 40 miligramos; (el aroma característico del alcohol etílico borra los demás olores, y en este caso se ve cómo un grado alcohólico alto puede disminuir la intensidad olorosa de un vino). Si a la solución de acetato de etilo se añade otro éster de olor más fuerte (enantato de etilo, por ejemplo), entonces hacen falta 150 miligramos por litro para poder identificar el acetato. Finalmente, su olor no aparece en los vinos más que a partir de los 160 ó 180 miligramos. (Cuanto más compleja es la mezcla de olores y más intensos éstos, mejor se borra el olor particular del acetato de etilo. Se podrían hacer semejantes observaciones cuantitativas con el lactato de etilo, dotado de un fino olor afrutado, o incluso con un terpeno como el linalol.)

La armoniosa fusión de los perfumes normales del vino explica la imposibilidad de aumentar el bouquet natural con fabricaciones artificiales. Tales prácticas, evidentemente son ilícitas y condenables, pero, sobre todo, son inútiles. Con una escasa adición de estas savias ficticias, el olor añadido queda ahogado en el conjunto oloroso del vino, sin ningún resultado; si se sobrepasa el umbral, el olor domina y le da un carácter extraño que será reconocido sin duda alguna por cualquier catador experto. Así pasa con el olor típico del moscatel, comunicado a los vinos blancos con infusión de flores de saúco o de salvia; o incluso la adición de grosella o de raíz de iris a los vinos tintos, prácticas éstas que pueden engañar a un consumidor sin experiencia pero no al experto ni al cromatógrafo del laboratorio de control, que los detectan inmediatamente.

(Ya hemos visto que cuando se cata un vino el olfato participa en la impresión del sabor; a estas sensaciones se las ha llamado «gusto-olfativas».) Las sustancias olorosas intervienen en las

impresiones de sapidez y de cuerpo, si a un vino se le quitan todos sus componentes olorosos por medio de un disolvente, pierde su cuerpo al momento, aunque apenas se haya modificado su equilibrio analítico fundamental.

Hay otra observación que no deja de sorprender: las sustancias fijas que constituyen el extracto de un vino actúan asimismo sobre la intensidad del olor. Jean Noël Boidron lo muestra a sus alumnos haciéndoles oler 300 miligramos de alcohol isoamílico en solución acuosa, y luego, comparativamente, en un vino totalmente desprovisto de sus sustancias volátiles mediante destilación al vacío: en el segundo caso, el olor de este alcohol ha quedado debilitado. También es conocido este hecho con el azúcar que, en dosis elevadas, generalmente disminuye la intensidad olorosa (hay excepciones con el olor de ciertos terpenos a los que, por el contrario, el azúcar exalta claramente).

Siguiendo en este terreno del equilibrio en los olores, señalaré también la oposición que existe en los vinos entre los aromas florales y los taninos; esta noción debe servir de guía a todos los elaboradores. Aplicando diferentes métodos de elaboración a una misma cosecha de tinto, en función de la importancia de la maceración, podría obtenerse, por así decirlo, en un vino blanco, un vino rosado, un vino tinto ligero y un vino tinto con cuerpo. El vino blanco es el más aromático, y el vino aroma afrutado va disminuyendo progresivamente hasta llegar al vino de crianza, cuyo aroma es más pesado y menos etéreo. (Estudios recientes han confirmado estas interacciones entre compuestos aromáticos y macromoléculas inodoras. Estos fenómenos de enmascaramiento o de sinergia se aprovechan ya en las vinificaciones.)

Existe cierto equilibrio entre los aromas de frutas que provienen de las uvas y los aromas de madera y los tánicos de los compuestos fenólicos. El aroma primario de un vino tinto es también más marcado y agradable cuanto menos cuerpo tiene y es más débil su carácter tánico; el tanino borra el afrutado. De acuerdo con su índice de taninos, por lo tanto, de acuerdo con el modo de su vinificación, un vino tinto podrá ser afrutado o, por el contrario, tendrá olor y sabor a corteza, a tallo, a pepita..., lo que llamamos sabor leñoso.

Por lo tanto, hay tres categorías de vinos tintos: los vinos con sabor a su variedad de uva, con poco cuerpo y para ser bebidos jóvenes, que responden a una tendencia de un gusto que va siendo cada día mayor; en el extremo opuesto, el vino marcado por un exceso de compuestos fenólicos, con un gran envejecimiento, amargo y asringente, que representa a un tipo de vinos antiguos; por último, el vino equilibrado, más difícil de conseguir, con el soporte tánico necesario para la sapidez y para la conservación. Y que debe guardar el frescor de su aroma primario.

El sabor a madera comunicado por la barrica de roble y el aroma a vainilla que más tarde desprende, están íntimamente ligados al bouquet de algunos grandes vinos, hasta tal punto que, para algunos aficionados, esta es la verdadera representación de un buen vino viejo. Según la tendencia actual, debe ser discreto y aumentar solamente la complejidad aromática, sin ser jamás dominante; así, el efecto de la madera es benéfico, pero si se pasa llega a ser como una caricatura.

La conclusión de estos capítulos sobre los equilibrios podría ser: «En un buen vino, todo debe ser más armonioso; la calidad está siempre supeditada a un sutil juego de equilibrios entre sabores y olores.»

Caracteres de los vinos y vocabulario gustativo

EL CATADOR FRENTE A LA IMPOTENCIA DE LAS PALABRAS

YA HEMOS VISTO que existen muchas diferencias entre el consumo corriente del vino y su cata. Una de ellas es que el hecho de beber es generalmente mudo en tanto que la cata es necesariamente comentada. Es raro que quien bebe comente sus sensaciones, pues muchas veces ni las analiza, ni siquiera para sí mismo; a lo sumo dice que es bueno o es malo. En cambio, el catador está obligado a expresar lo que siente; cata para conocer un vino y para hablar de él. Por eso, la valía de un catador no sólo depende de su sensibilidad como instrumento receptivo, ni de su capacidad para reconocer los olores o los sabores o para apreciar su armonía, sino que depende también de su aptitud para describir esas impresiones. No es suficiente que tenga un buen paladar, sentidos justos y rectos, una memoria rápida y dócil y que sepa colocarse en las mejores condi-

ciones para juzgar un vino; también tiene que saber traducir claramente sus vivencias sensoriales y debe poseer un vocabulario gustativo suficientemente extenso y preciso como para expresar sus percepciones y motivar un juicio.

Lo que crea la reputación de un catador es en gran parte su forma de hablar del vino, la claridad, la precisión y los matices de sus comentarios. ¡Pero no se fie del elocuente: puede que hable mejor de lo que cata!

No es fácil hablar con precisión de un vino. La relación entre la expresión y la sensación, entre la palabra y la calidad, no es tan evidente en esta actividad subjetiva como en otras. Sufrimos carencia de palabras, de vocabulario. La dificultad de expresión incita a la charla banal, y es frecuente la tentación de ocultar la incapacidad con la palabrería.

¿Quién, desafiando el análisis, delante de un vino con gran sutilidad aromática y con formas ideales, pero intraducibles, no ha expresado las palabras de Orizer: «Necesitaría inventar palabras»? ¿Quién no ha sentido su impotencia para

definir los componentes del bouquet de un gran vino en toda su diversidad y fugacidad? Cuando se quiere hablar de un vino con profundidad, se tropieza enseguida con la pobreza de nuestros medios de expresión, con la barrera de lo inexpresable; habría que saber decir lo indecible. Nosotros, los catadores, nos sentimos más o menos traicionados por el verbo, pues no es imposible describir un vino sin simplificar y deformar su imagen. A los más hábiles sólo les queda un recurso: jugar con el valor evocador de las palabras.

Se sabe que dentro de cada palabra que empleamos para hablar o para escribir existe algo más que un mero sentido literal. Algunas están cargadas de ideas e imágenes; es la magia del estilo del lenguaje o de la escritura lo que hace expresar a las palabras más de lo que significan. Las hay que sugieren y evocan más que lo que dicen, y otras que se utilizan para no decir nada.

Nuestra experiencia en la carrera de la enseñanza me ha demostrado que las palabras o las frases únicamente transmiten el pensamiento y la medida en que éste nace en el mismo instante de su expresión. Las palabras improvisadas, incluso si son torpes, son siempre las más cargadas de significación. Pero el camino de la comunicación no es siempre tan directo. La persona que escucha puede recibir una imagen diferente de una misma palabra, más o menos nítida, más o menos intensa, según el sentido y el valor que le atribuya y según la atención que preste. No todas las palabras son fieles mensajeras. Sin embargo, he encontrado muchos ejemplos en los que la palabra precisa desvelaba y desencadenaba la sensación: es la fuerza de persuasión de una idea expresada adecuadamente.

En el lenguaje del catador no todo es poesía. El entrenamiento y la costumbre llegan a crear una relación entre las impresiones y el vocablo empleado. Evidentemente, es importante que

los términos utilizados tengan el mismo significado para todos, y se afinen a medida que el catador adquiere experiencia trabajando con personas del oficio. A pesar de todo, hay que reconocer que el lenguaje gustativo es frecuentemente impreciso y ambicioso porque las palabras usadas en la cata pueden tener un sentido diferente al utilizado en el lenguaje corriente. Debemos añadir, además, que el hombre del campo tiene cariño a expresiones locales que son desconocidas en otro lugar o que tienen significados diferentes cuando se cambia de región o incluso de grupo profesional.

También es verdad que no siempre pueden ser empleados los mismos términos para hablar de vinos diferentes. Así pues, es importante que los catadores tengan el mismo lenguaje, que se comprendan y que se hagan comprender, que empleen las mismas palabras para iguales percepciones. Es indispensable, por lo tanto, hacer un esfuerzo para codificar este lenguaje profesional que ya ha sido objeto de cierto inicio de coordinación. Por otra parte, el vocabulario debe ser suficientemente rico y matizado con el fin de ofrecer las posibilidades de expresión adecuadas.

Terminología es el conjunto de términos especialmente empleados en un arte, una ciencia o una técnica. A causa de esa especialización, toda terminología parece un poco hermética, esotérica; es decir, dirigida únicamente a los ya iniciados. El lenguaje del catador es sorprendente para el profano; puede ser porque el vino, compañero habitual de nuestras comidas, es demasiado familiar para ser tomado tan en serio. ¿Qué catador no ha detectado alguna vez sarcásticas sonrisas de incompreensión en su auditorio mientras hablaba del vino? «Bebo vino todos los días, me dijo una vez un estudiante, y su fraseología me divierte». Una palabra corriente que parece mal utilizada a quien la escucha, efectivamente, puede provocar la risa.

En la descripción gustativa ocurre lo mismo que en la explicación de un texto o en la crítica de arte. El neófito, incapaz de ver y de comprender por sí mismo, se sorprende ante la riqueza de la interpretación, y se le debe explicar por qué un vino es bueno, de la misma manera que se le explica por qué una obra es bella.

Hay que admitir que toda ciencia, toda tecnología, debe poseer su propia terminología; hay que hallar palabras para expresar cosas o conceptos nuevos. Para comunicarse es indispensable un vocabulario preciso, expresivo. Realmente, estamos obligados a llamar a cada cosa por su nombre. Conocer es poder explicar. Sin embargo, la descripción de un olor o de un sabor es extremadamente difícil: no es tarea natural, ya que en nuestra juventud no nos enseñaron suficientes términos como para describir lo que comemos y lo que bebemos. Me parece, sin embargo, que las jergas de la medicina, del comercio, de la informática y de los deportes, por citar algunos ejemplos, formadas mayormente por palabras extranjeras y por neologismos, son mucho más secretas y oscuras que las de la cata, que es muy plástica, la verdad; pero sólo emplea palabras habituales. (A sabiendas no se tienen en cuenta las que pertenecen al análisis sensorial y que el catador no ha adoptado por miedo a parecer pedante.)

El catador ha salido del paso con palabras que conocía y no ha creado otras nuevas para hablar del vino; simplemente las ha hecho deslizarse un poco hacia su sentido figurado en forma tan acertada que se hace necesario construir con ellas un glosario. La insuficiencia y la torpeza del verbo del catador han sido muy bien traducidas por Poupon cuando dice: «De esas aproximaciones, algunas veces brillantes y llenas de imágenes cual una improvisación poética, el profano no retiene más que el recuerdo de un elegante malabarismo verbal en torno a una

copa. Sin embargo, se trata realmente de un rodeo progresivo y sincero para aprisionar la inaprensible verdad.»

LINGÜAJES DE LOS CATADORES

PARCE FÁCIL reunir varios centenares de palabras aplicadas a la cata del vino. Sólo retenemos, por supuesto, los términos razonables y de uso corriente en los círculos habituales de la cata, y descartamos las expresiones del vino imaginadas por la literatura. Desde hace algún tiempo, no faltan diccionarios, léxicos, glosarios, repertorios, recopilaciones e índices, pues muchas sociedades prestigiosas se encargan de ello. Ateniéndose solamente a aquellas que ya han sido objeto de una definición, se pueden citar las 250 palabras de Norbert Got en 1955, las 150 de Le Magnen en 1962 y las 450 del *Diccionario del vino* editado por Féret en 1962. Vedel y su equipo, en 1972, citan más de 900 voces, de las cuales, eliminando las referentes a sustancias químicas y los términos generales, pueden quedar unas 470 aplicables a los caracteres gustativos. Revistas vinícolas francesas y extranjeras prosiguen con la publicación de fichas gustativas editadas por fascículos. No hemos hecho la cuenta exacta, pero este libro que ahora usted está leyendo recopila por lo menos un millar de términos; calculo que más de 200 habrán sido citados tan sólo para describir aspectos del vino.

Pero no todos esos términos tienen el mismo valor y su uso no siempre podría ser recomendado en los mismos casos; de hecho, pertenecen a varias escalas de vocabulario y a varios niveles de terminología. Los términos empleados en una sección de cata dependen del objetivo que

se persiga con la misma, así como de la calidad del catador; esto ya lo vimos cuando tratamos de las palabras para hablar del color (pág. 38). Simplificando mucho, distinguimos tres tipos de vocabulario: el del catador profesional, que no puede ser el mismo del catador aficionado que se encarga de la presentación de un vino a los comensales de una cena-cata, y el del cronista vinícola que escribe para lectores de una revista.

Hay varias formas de hablar del sabor del vino, según las circunstancias y según la formación y el estado de ánimo del catador.

El experto que tiene una experiencia gustativa y una buena formación profesional y enológica, busca ante todo en sus expresiones la claridad y la precisión; su estilo es estricto y limpio, pero su comentario es explicativo; su concisión no se debe a falta de imaginación, sino a la elección del vocabulario más exacto, con términos perfectamente codificados. Su lenguaje debe ser simple e inteligible para todos, y no utiliza más términos técnicos que aquellos que corresponden a nociones comunes; aunque conozca su relación, evita, por ejemplo, definir los olores por analogía con sustancias químicas poco habituales para el profano. Según expresión de Léglise, en la presentación de un vino evitará decir «que detecta el olor del acetato de isoamilo, o de la alfa-ionona, la gliciricina o el de benzaldehidocianhidrina, sino, simplemente, que huele a caramelo acidulado, a violeta, a regaliz o a cereza».

El catador ocasional y el aficionado no se expresan siempre con suficiente rigor. Su vocabulario es más restrictivo y su estilo más imaginativo, pero también más impreciso. Hablan con metáfora y alusiones que no siempre son del mejor gusto. La originalidad del vocabulario enmascara su exactitud. Sin embargo, hay aficionados elocuentes a los que da gusto escuchar cuando tienen una copa en la mano. Algunos vinos facilitan mucho este trabajo; pero no

todos: muchas veces he tenido la oportunidad de admirar la habilidad oratoria de algunos presentadores que saben salir de una situación difícil, alejándose oportunamente del tema.

El gran vino tiene el encanto de facilitar en seguida una comunicación entre los hombres que lo beben. Su cata en la mesa no podría ser solitaria, y no se puede beber un gran vino sin decir nada de él; sería un pecado grave, casi una injuria, dirigido tanto a los comensales como al mismo vino. Es preciso esforzarse en describir las sensaciones que despierta, que se suceden hasta después de haberlo tragado. Hay que compararlo también con otros vinos que uno recuerda, y con otras añadas. Cada uno de los que participan da entonces su opinión, confronta su punto de vista, y demuestra su erudición. Existen pocos placeres que proporcionen tanta elocuencia como el que se comparte con una copa en la mano. En el fondo, es fácil expresar lo que realmente siente; lo que ocurre es que hay que hacer el suficiente esfuerzo de atención necesario para poder percibirlo. Lo que se percibe bien se puede expresar con claridad.

El vino siempre ha ocupado un lugar importante en la literatura, y los grandes escritores le han consagrado hermosas páginas; pero quisiera condenar el estilo brillante y vacío de ciertas literaturas vinícolas contemporáneas hechas de resúmenes de catas, de presentaciones de viduños, de crónicas vinícolas y de artículos críticos sobre gastronomía líquida. Algunos de esos textos tienen un valor real de información e información y están llenos de expresiones acertadas pero hay que reconocer que, a veces, el cronista que habla de vinos «graciosos, divertidos, pintantes, bromistas, pillos» (y sería fácil alargar es lista), suelen llegar al colmo de lo gratuito y de insignificante, y merece que se le apliquen a mismo tales adjetivos.

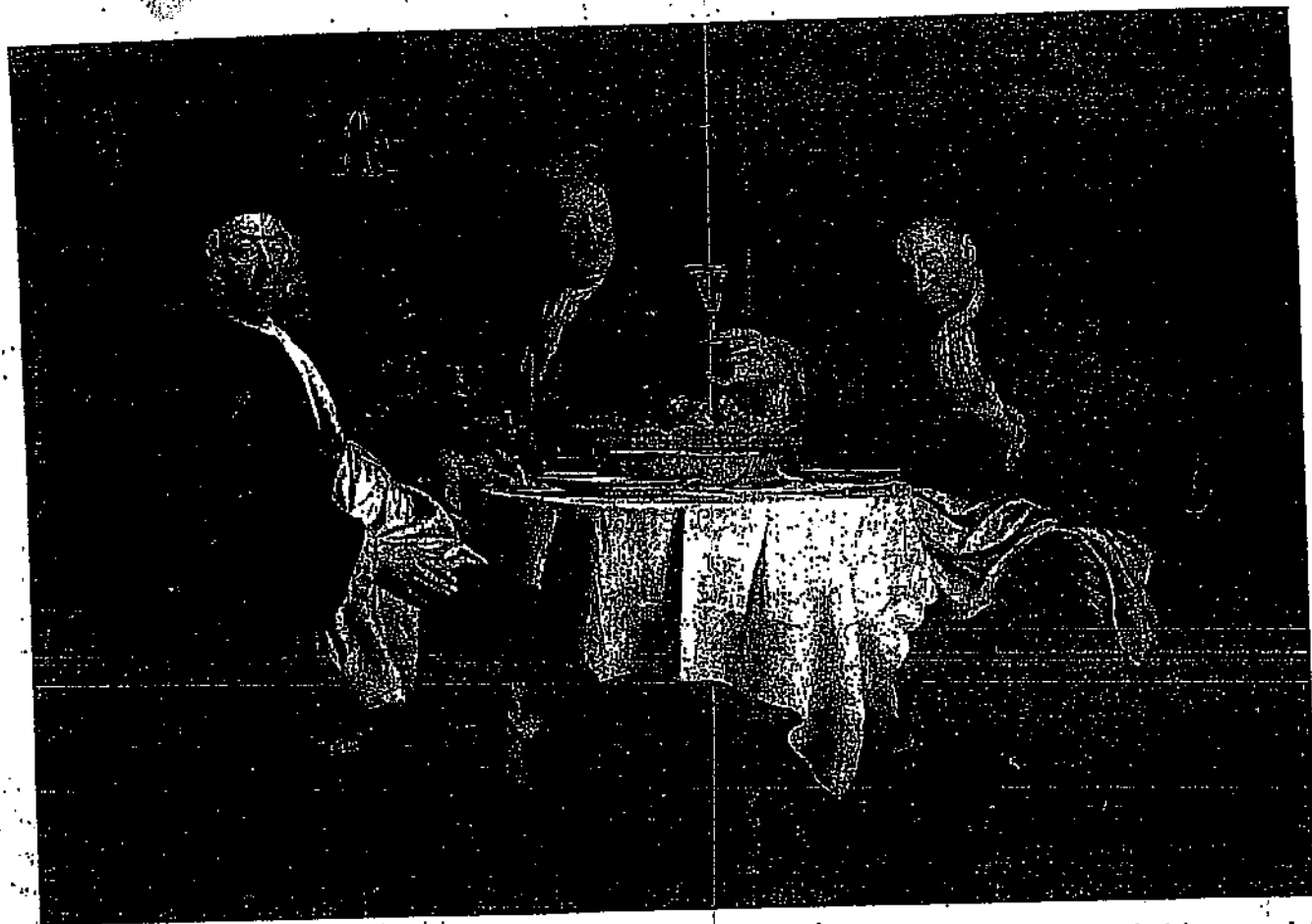
Louis Orizet ha dado ejemplos de la diversidad de los vocabularios en función de los temas gustativos y de lo que el catador intenta expresar al traducir su propia percepción. En efecto, según se trate de una cata analítica o de una cata comparativa, es diferente la orientación de los comentarios y los términos empleados no son los mismos. El vocabulario puede ir desde el estilo telegráfico a las fórmulas líricas, pasando por el estilo técnico o científico. «El químico busca prioritariamente los defectos analíticos; el funcionario represivo, el detalle ilegal; el enólogo, el defecto; el bodeguero, el carácter; el comerciante, las virtudes comerciales. Cada uno juzga según su formación —es decir, su deformación— y de acuerdo a sus preferencias», y se expresa según su propia forma de hablar.

NACIMIENTO DE UN VOCABULARIO

EVIDENTEMENTE, para hablar del vino, hay que tener algo que expresar, y sólo puede existir un vocabulario de cata si existen vinos con numerosas cualidades dignas de comentario. Parece ser que, excluyendo algunos términos que expresaban su bondad y su fuerza, antiguamente no siempre se supo hablar del vino, seguramente porque en aquellas épocas no había demasiado que decir de él. Actualmente existen aún millones de hectolitros de vinos neutros, sin forma ni personalidad, ante los que el catador sólo puede quedarse mudo. El nacimiento del vocabulario propio del catador coincide con el advenimiento de la calidad del vino, y se puede deducir lo que valían los vinos del pasado por la abundancia y el estilo de las expresiones que utilizaba la gente del oficio y los enófilos de la época.

Así, la creación y el desarrollo de los vinos de calidad se remonta en Europa a dos siglos y medio como máximo. El profesor Enjalbert cuenta cómo a principios del XVIII, sobre todo bajo el impulso de los comerciantes ingleses y tras la aparición de nuevas bebidas (chocolate, café, licores), nacieron o fueron descubiertos y difundidos los grandes vinos hoy conocidos: el Oporto, los Graves y los Médocs de crianza, el Champagne, el Jerez y el Cognac. Los grandes vinos llegaron puntualmente en una época de resurgir económico y cultural, así como de búsqueda de un modo de vida más refinado. Cuando surge la fama, fenómeno habitual cuando la calidad es reconocida y la demanda se hace importante, surge la jerarquía de los vinos: los historiadores nos lo manifiestan: durante la Edad Media no se hallan rastros de prima alguna de calidad otorgada a los vinos reputados como los mejores, sin duda porque tales vinos no existían. A principios del XVIII, sin embargo, el barril de Haut-Brion o de Latour se vendía ya dos veces más caro que el simple Médoc, y cuatro veces más que el vino corriente; cincuenta años más tarde la relación de precios entre los mejores caldos y los vinos pelesones había llegado a multiplicarse por veinte. Se comprende así que se hizo necesario establecer una cata justificativa, precisa y descriptiva, así como crear palabras que permitieran diferenciar las diversas clases de vino; fue necesario igualmente poder comunicar el placer que se sentía al beberlos.

Verdaderamente, los catadores de vino tuvieron siempre su lenguaje. Parece ser que en la literatura griega se ha recopilado un centenar de calificativos. Si se recorren con René Dage los viejos textos que reglamentaban el ejercicio de la profesión de «courtier-gourmet» a través del tiempo, se encuentran muchos menos, pero algunos son aún de actualidad: en 1415 se hablaba de vinos «buenos, sanos, leales y comerciales». De la



Étienne Jeaurat (1699-1789). El poeta Piron, en la mesa con sus amigos Vadé y Collé. París, Museo del Louvre.

misma fuente sabemos que en 1321 se decía «probar» un vino; en 1573, «saborearlo» o «gustarlo»; en 1631, «gustar» y «volver a gustar»; en cuanto a la palabra «catar», no se halla hasta 1813, en un texto oficial firmado por Napoleón.

Lo que se alababa como virtudes de un vino era más el efecto que producía que los méritos de su sabor. Así, Rabelais, que no cesó de elogiar el vino y aconsejaba beberlo «eternamente», jamás lo describió gustativamente; no nos permitió conocer los vinos de su época. A pesar de que su erudición y su verbo eran sin duda considerables al respecto, y de que su imaginación semántica era fecunda, se atenía a un repertorio poéticamente impreciso: vino delicioso, precioso, con néctar, celeste, feliz, deífico, riquísimo, alegre, galante, saludable, estomacal; una vez tuvo esta bella expresión: «vino de tafetán».

Montaigne, que tan bien supo hablar de todo, y que además era propietario de viñas, vivió

quizá demasiado pronto para hablarnos del vino. Pasaba del «blanco al clarete, y después del clarete al blanco», sin decirnos mucho más, seguramente porque tenía poco que añadir a estos vinos de finales del XVI, a los que hizo responsables del «peor estado del hombre, la embriaguez». Un siglo más tarde, como buen epicúreo, Montaigne seguramente hubiera escrito un capítulo sobre las excelencias gustativas de sus vinos.

En 1600, el agrónomo Olivier de Serres dio detalles apasionantes sobre la manera de «guiar y moldear» los vinos. Era un verdadero experto, muy culto y buen conocedor de los textos antiguos, pero su vocabulario era muy sucinto; distinguía los vinos delicados y los vinos toscos, y utilizaba algunos adjetivos para expresar, sobre todo, la idea de fuerza: vigoroso, potente, rudo. También señaló los vinos estropeados por el aire, los agriados, y los revenidos o quebrados.

Fue en el XVIII cuando el vocabulario se diversificó. Hacia 1780, el agrónomo Maupin, que tuvo viñas en Triel, a pocas leguas de Versalles (en la Corte fue mayordomo de Marie Leczinska), y

Palabras utilizadas por Maupin (1779)

Ácido	Duro	Humeante,
Acre, acritud	Empíreumático	expresivo
Acuoso	Espeso	Mordiente
Agrio	Espiritual (que	Penetrante
Ahumado	tiene espíritu)	Pequeño.
Ardiente	Espirituoso	Peso (que
Ascendente	Fermentado	tiene peso)
Cabezón	(sabor a)	Podrido (sabor
Caliente	Fino, finura	a podrido)
Consistencia	Fluido	Potable
Corpulento	Fuego	Revenido
(que tiene	Fuerte (tiene	Sano (que
cuerpo)	fuerza)	entra bien)
Crudo, crudeza	Gracioso	Salobre
Débil	Grande	Verde-verdoso
Delgado	Grosero	Vinoso
Deslizante		

qué escribió mucho sobre sus procedimientos «de mejora de todos los vinos durante la fermentación tanto los buenos como los malos», empleaba unas cuarenta expresiones gustativas.

En la lista reproducida arriba se encuentran muchas palabras utilizadas en nuestros días; tienen más relación con el sabor que con el olor. El adjetivo «entrante», ortografiado «entrans», en plural, está tomado en el sentido antiguo de «acceso fácil» (Littré), atractivo, de entrada suave: «Mejorando nuestros vinos, haciéndolos más graciosos, más *entrans*, más saludables y más fáciles de transportar, podemos estar seguros de que el extranjero se entregará a él más que ahora, que se queja de una mala calidad.»

El químico Jean Antoine Chaptal, en su obra *El arte de hacer vino* (1807), utilizaba unos sesenta términos. Los conocimientos enológicos (ya se puede empezar a emplear esta expresión puesto que Chaptal definió las palabras *enología* y *enólogo*) se ampliaron mucho con el desarrollo de la química; asimismo, el vocabulario se enriqueció con muchos calificativos nuevos, reflejados en el cuadro adjunto.

En sus estudios sobre la historia de los vinos del Médoc, René Pijassou (1980) recoge los términos escritos por los corredores bordelés y los gerentes de las grandes fincas vitícolas durante el período 1798-1820. El saber catar ya tenía su código. Lamothe, el gerente del Castillo Latour, escribía al propietario del mismo con relación a clientes parisinos que le habían visitado: «Estos señores se beben el vino a grandes tragos, lo que demuestra que no sean grandes catadores.» En las citas de Pijassou se pueden contar unos cuarenta términos, diez de los cuales nunca habían sido citados por sus predecesores.

La célebre *Topografía de todos los viñedos conocidos*, de A. Jullien (1832), empieza con una innovación: un vocabulario de aproximadamente 70 palabras técnicas «empleadas para designar las cualidades, los defectos, y las alteraciones del vino». Aparece la palabra «tanino»; se tiene en cuenta el papel que juega esta sustancia en la clarificación de los vinos por medio del encolado, pero no describe su peculiar sabor.

Otras palabras utilizadas en el siglo XIX

Chaptal (1807)	Ségún Pijassou (1789-1820)	Jullien (1832)
Acescente	Licoroso	Aterciopelado
Acetoso	Ligero	Cobarde
Amargo	Madera	Corpulento
Áspero,	(gusto a)	Firme,
aspereza	Pastoso	firmeza
Astringencia	Perfume	Pleno,
Aroma	Picante	plenitud
Austero	Rudo, rudeza	Postgusto
Barrica	Savia	Robusto
(sabor a)	Soso	Tono (que
Bouquet	Vivo	tiene)
Delicado	Vuelto	Vigoroso
Dulzón		
Enmohecido		
(gusto a)		
Fluido		
Franco		
Generoso		
Graso		
Insípido		

Otras expresiones complementarias las encontramos en Fauré (1884), farmacéutico bordelés que hizo los primeros análisis detallados de los vinos: energía (vino que tiene energía), enervado (sinónimo de flojo), untuoso, estíptico y de teja, así como los adjetivos tanificado y tanizado. Recorriendo estas listas se ve el lento nacimiento del concepto tánico a lo largo de medio siglo. Maupin no hablaba más que de acritud; Chapal hablaba de amargo, áspero, astringencia; Jullien de «taninos», y Fauré del sabor astringente.

El vocabulario de la cata se enriqueció necesariamente con muchas expresiones durante el siglo XIX, al tiempo que progresaba el conocimiento de la composición del vino y de sus transformaciones. Si se estudian los escritos sobre el vino, en un siglo se pasa de las 40 palabras que utilizaba Maupin a las 180 definidas por el diccionario *Manual del negociante en vinos y espirituosos y del bodeguero* de Féret (1896); en dos siglos más llegamos hoy al millar de palabras. El advenimiento de la calidad hizo surgir la necesidad de un lenguaje del vino; el progreso del conocimiento enológico es el que permitió dar consistencia al vocabulario.

VOCABULARIO PARA LA ESTRUCTURA

EL CATADOR, por poco imaginativo que sea, mientras mueve el vino en la boca y lo palpa con la lengua, compara sus sensaciones con las impresiones de *volumen*, de *forma* y de *consistencia*, y se hace, en fin, una representación física de la conformación del vino. Se trata de los curiosos «efectos ópticos» del gusto; no será impropio bautizar a este fenómeno incluso como «estéreo-cata». La simultaneidad de sensaciones diferentes crea el relieve

gustativo, de la misma manera que la mezcla de sonidos de fuentes diferentes crea un relieve sonoro. El vino no aparece como una fluida capa inapreciable que moja la superficie del paladar, lo cual es verdad, sino que toma la imagen de un cuerpo con tres dimensiones. Los catadores se ponen de acuerdo para encontrarle un espesor, una estructura.

Hablan de la silueta de un vino; de un relieve, de su arquitectura, como si ese líquido tuviera un dibujo, una superficie con textura particular, una disposición interna; para ellos, esto, corresponde a una realidad. Así, la forma ideal del vino es la esfera, que representa un volumen en equilibrio perfecto.

Pero las cosas son realmente más complejas: esa forma adquirida por el vino cuando está en la boca no es estática, no es definitiva; cambia con la evolución de las sensaciones. Algunas veces la primera forma, la del ataque, se deshace, disminuye, se hace pequeña. El vino se juzga por ese movimiento de formas. Cuando *empieza* de una manera y *termina* de otra, se dice de él que no tiene una cata homogénea, que está desflecado, que se cata a trozos. Si la forma esférica del principio se mantiene mucho tiempo, el vino es *largo*; si la transformación es rápida, el vino es *corto*, breve, es decir, evoluciona en seguida y le falta proyección. Quienes han catado el Jurançon, ese vino suave de las primeras colinas de los Pirineos, comprenden muy bien a Orizet cuando escribe: «El Jurançon es contradictorio, pues es redondo por una punta y puntiagudo por otra.» Primero se encuentra en él lo suave del azúcar con su forma esférica u. *ovoides*, pero si se conserva algunos segundos en la boca esta impresión se estira y termina con lo incisivo de la acidez.

Se ha creado todo un vocabulario para definir estos conceptos imaginarios, pero reales, ya que son percibidos por todos. En su esfuerzo de descripción, el catador se empeña en distinguir y en

anotar sucesivamente las impresiones de dimensión, de forma, de consistencia y de equilibrio.

Podíamos decir primero que existen vinos de diversos tamaños, enanos y gigantes, por así decir. Ciertos vinos tienen un formato pequeño, y la belleza y la ligereza de modelos reducidos, de maquetas a pequeña escala. Hay otros, bien equilibrados, que son de tamaño natural, y algunos de gran tamaño; muy escasos, hacen pensar en ampliaciones. Los calificativos de dimensión: *pequeño*, *grande*, son de uso corriente. También se dice de un vino que tiene o no tiene *volumen* (que es o no voluminoso), que es menudo o, al contrario, que es amplio, imponente, que tiene estatura, que tiene armazón.

La idea de forma ha llevado hasta muchos otros calificativos, y sería difícil establecer una lista exhaustiva. Hemos estudiado muchos textos, y al menos una vez he leído las expresiones que vengo citando; pero, ¿puedo asegurar que he hallado todas ellas? Un vino es *informe* si su imagen en boca es indecisa. Las palabras siguientes evocan formas geométricas simples: *esférico*, *redondo*, *redondeado*, *oblongo*, *liso*, *filiforme*, *rectilíneo*, *longilíneo*, *cuadrado*, *anguloso*, *agudo*, *puntiagudo*, *torcido*, *ganchudo*, *convexo*, *cóncavo*.

La imagen de un vino de deficiente constitución, con falta de cuerpo, puede evocar buen número de términos: *delgado*, esbelto, sutil, firme, espigado, *estrecho*, canijo, apretado, alfeñique, desmadejado, aplastado, *vacío*, *hueco*, seco, desmedrado, *raquítico* o *adelgazado*, insustancial. Se habla de vinos etéreos en el sentido de vinos ligeros. La serie de vinos con cuerpo conlleva los siguientes comentarios: *completo*, corpulento, *armado*, compacto, cargado, *pleno*, entero, *espeso*, *pesado*, denso, *grueso*, repleto, envuelto, macizo, ancho, concentrado y *estructurado*.

Corsé significa que tiene cuerpo, es decir, consistencia. El cuerpo está ligado al contenido en polifenoles, al alcohol, al extracto seco, a su

constitución general; pero intervienen algunos elementos del gusto difíciles de definir. El sabor del vino es una noción imprecisa a la que se unen el cuerpo y la fuerza, al mismo tiempo que la raza y el terruño. En cierta medida se puede comprender lo que es el cuerpo comparando un buen vino con una muestra a la que se le añade agua, del 5 al 10 por 100, por ejemplo. De un vino «corsé» se dirá que tiene fondo (en el sentido de que se puede contar con él), recursos, es decir, reservas, o que tiene «du milieu», es decir, que se alarga. Un vino pleno, lleno, llena la boca; también se dice que tiene «boca».

Las impresiones de equilibrio se expresan de múltiples maneras: a un vino bien constituido se le llama bien dibujado, bien construido, *armónico*. Los vinos *desequilibrados* o sin *armonía* son llamados descarnados, despojados, desecados, disociados, e incluso deshuesados. Se puede hacer una observación generalizada con respecto a la estructura. Cuando un vino es mediocre se le pueden achacar casi todos los defectos: falta de grosor, de suavidad, de nervio, de finura; contrariamente, a un buen vino se le atribuyen todas las cualidades. Así, muchos caracteres son más o menos solidarios; cuando un vino está bien constituido se dice que «todo lo demás se da por añadidura».

El contacto del vino con la lengua produce diversas impresiones de superficie. Así, ocurre que hay vinos con apariencia lisa, que son *fluidos*, resbaladizos; otros, más o menos agresivos sobre las mucosas, parecen *ásperos*, *rugosos*, cortantes, punzantes, picantes..., tienen espinas o asperezas.

La consistencia de un vino es una circunstancia de mayor o menor solidez que el catador le otorga, y que percibe con el sentido del tacto bucal. Así, opone los vinos *duros*, *recios*, rígidos y estrictos, a los vinos *tiernos*, ágiles, flamígeros, que se funden en la boca, maleables; *melosos*, suaves o *desvanecidos*. Un vino *consistente* responderá a los calificativos siguientes: pulposo, carnoso, mucila-

ginoso, engomado, gomoso, untuoso y pastoso. Los caracteres *fluyente*, *aceitoso* y viscoso se perciben a simple vista por su mismo aspecto.

La terminología es amplia y hay que saber utilizarla. No nos gustan mucho los léxicos alfabéticos, pues consideramos que su lectura es aburrida; sus definiciones tienen la aridez de la abstracción y requieren tanto esfuerzo para leerlos como hizo falta para redactarlos. Por eso, varias veces hemos intentado dar un sentido figurado radical al vocabulario gustativo aplicado al sabor de los vinos tintos, procurando que los términos se hicieran más comprensibles de un simple vistazo. Ello se basa en la noción de equilibrio tratado en uno de los capítulos precedentes: sabor dulce $\leftrightarrow$ sabor ácido + sabores amargos y astringentes. Recuerdo que el sabor dulce de ciertas sustancias (alcohol, glicerol, azúcares reductores) debe equilibrar la suma

de los sabores ácidos (cada uno interviene con su propio sabor y con su carácter ácido más o menos fuerte), y el sabor de las sustancias tánicas (estas últimas participan en la riqueza sávida, pero en altos contenidos hacen parecer al vino duro y astringente). El cuadro siguiente reproduce este intento de representación lógica.

En la columna central están las palabras que definen la armonía de los sabores. El criterio de tal distribución es la «riqueza del vino» en sus elementos constitutivos sápidos, representando lo que podría llamarse «volumen gustativo». Las flechas de la derecha corresponden a las situaciones de desequilibrio en las que dominan crecientemente el sabor ácido (flecha de arriba) o los sabores amargos y astringentes (flecha de abajo). El desplazamiento de ciertos términos en el cuadro intenta mostrar que existen equilibrios más

Intento de representación racional de un vocabulario gustativo

Sabor dulce creciente		Sabor ácido creciente	
Pastoso, untuoso espeso, meloso, blando, pesado, glicerinado, suave, alcalino (salado), plano dulzón, edulcorado, dulzón amable, femenino...	Equilibrado armonioso	Delgado, hueco, corto, descarnado, vacío, sin cuerpo, seco, desecado, árido, brut, mordiente, agudo, crudo, duro, acerbo, austero, severo, anguloso, rígido, agresivo, puntiagudo, ácido, acidulado, verde...	
	Riqueza creciente del vino		
	Ligero (de cuerpo) Delgado Fluido Deslizante Elegante Aterciopelado Sedoso Delicado Tierno Fundido Ligero Redondo Maduro Pleno Carñoso Graso		Completo, largo, rico, «corsés», lleno, con cuerpo, bien estructurado, con buen armazón, concentrado, compacto, viril, sólido, potente...
			Duro, tánico, firme, rudo, áspero, rasposo, amargo, recio, rugoso, astringente...
			Sabor amargo (astringente) creciente

complejos. La flecha hacia la izquierda agrupa los términos de un desequilibrio hacia los sabores dulzones. Realmente así se clasifican unos ochenta términos con distribución gráfica que debería facilitar su comprensión y empleo.

André Vedel y sus colaboradores hicieron un intento del mismo género, expresándose así para representar su gráfico: «Al haber un gran número de calificativos de equilibrio en estrecha relación con los tres compuestos: acidez, astringencia y suavidad, parece interesante intentar situarlos de acuerdo con la importancia de tales caracteres. No se trata por supuesto de dar medidas exactas, sino de situar todos los calificativos, relacionándolos unos con otros, en un sistema capaz de imaginar los tamaños relativos de sus componentes básicos. De esta forma, una parte del vocabulario de los vinos tintos podría representarse con un sistema de coordenadas triangulares.»

VOCABULARIO DE LA VINOSIDAD O LA FUERZA ALCOHÓLICA

DECIR DE UN VINO que es *vinoso*, no es un pleonasmo. Vinoso no significa únicamente «que tiene caracteres de vino», como significaría en otros campos: frutos con sabor vinoso, o rosas con olor vinoso. La vinosidad del vino es una propiedad gustativa relacionada con la proporción del alcohol que contiene y por tanto con su grado alcohólico; de ahí que se asocie a la vinosidad con el carácter del producto fermentado; pues es la fermentación la que confiere el carácter vinoso. Se define la vinosidad de la siguiente manera: el sabor cálido, agradablemente cáustico, que proporciona la presencia del alcohol, que viene a añadirse al propio sabor del vino y que se une y funde con otras cualidades; sólo se percibe por

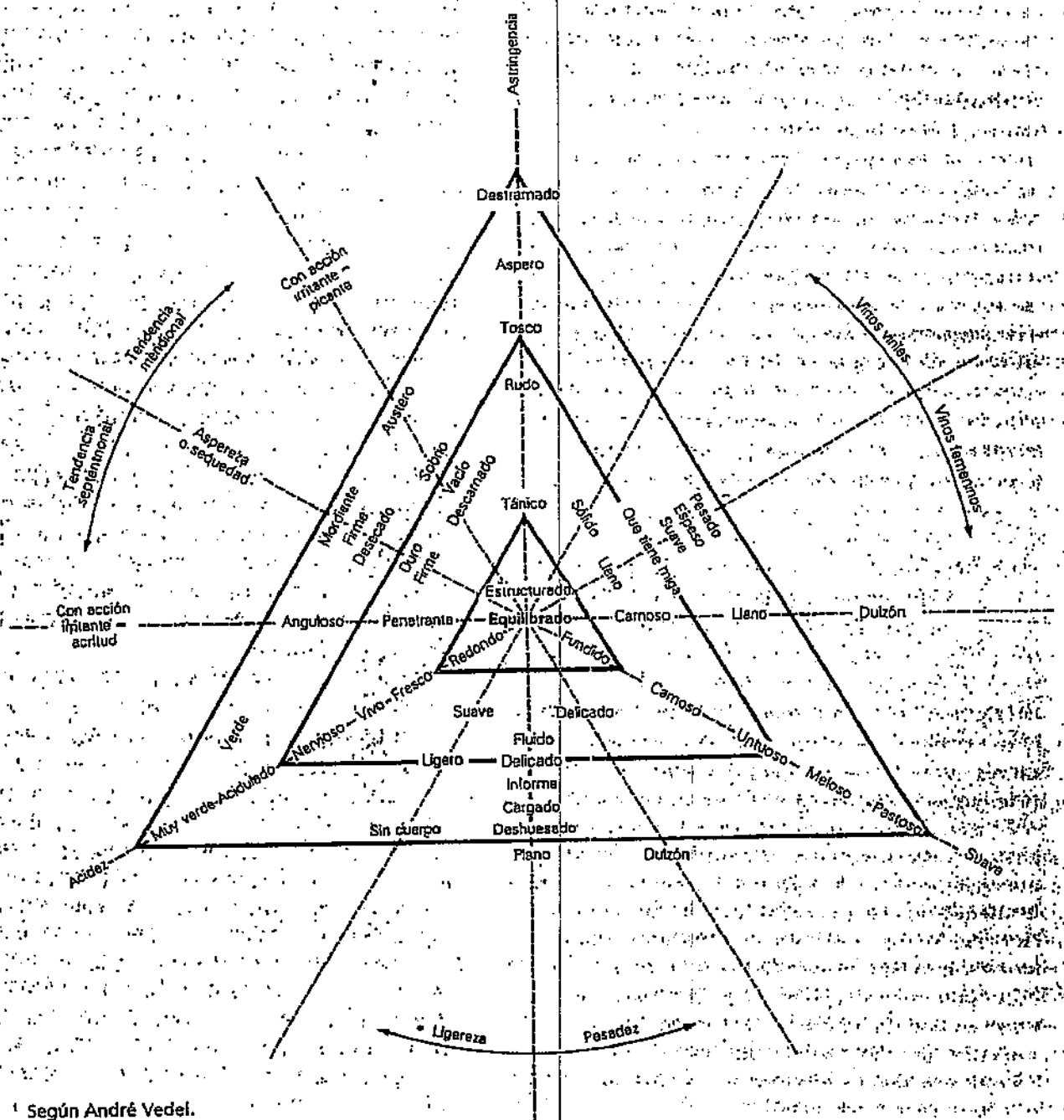
encima de cierta concentración de alcohol. Por supuesto que todo es relativo, pero parece ser que por debajo de 11° un vino no puede ser considerado vinoso; en general, es a partir de 11,5° e incluso de 12° cuando se aprécia claramente la sensación de vinosidad. Es necesaria esa riqueza para sentir el efecto penetrante y disolvente del alcohol en las mucosas impregnadas de saliva.

Ya vimos cómo las temperaturas bajas neutralizan el sabor del alcohol; igualmente la vinosidad se acentúa cuando la temperatura es más elevada. Por otra parte, no se excluye que existan otros constituyentes del vino que puedan intervenir en la sensación de vinosidad: este sería el caso de los trescientos miligramos de alcoholes superiores por litro de ácido succínico que aproximadamente contienen los vinos, además de algunos ésteres.

Bastante a menudo se confunden la vinosidad y el *cuerpo*, pero son, sin embargo, conceptos muy diferentes. A un vino de 13° le puede faltar cuerpo y un vino de prensa de 10° puede tener mucho. Esto indica que el grado alcohólico por sí mismo no condiciona en absoluto el carácter más o menos corpulento de un vino. Puede reforzar la impresión, como de hecho refuerza y aumenta todos los sabores, pero un desequilibrio en el sentido de un grado excesivamente elevado disminuye el cuerpo de un vino y da de él una impresión de delgadez. La vinosidad es debida al excipiente, al disolvente; por el contrario, la peculiar impresión de «cuerpo», en la que interviene cierta idea de forma y de volumen, viene dada por las sustancias disueltas, es decir, por el extracto y, especialmente, por el complejo sávido ácido + taninos. El índice de taninos (o de polifenoles, como dice el enólogo) puede muy bien servir de medida para indicar el carácter de corpulencia de un vino, el grado alcohólico, en ningún caso.

En algunas definiciones se ha confundido también la vinosidad con la *ligereza*. Evidente-

Intento de definición gráfica de términos relativos al equilibrio



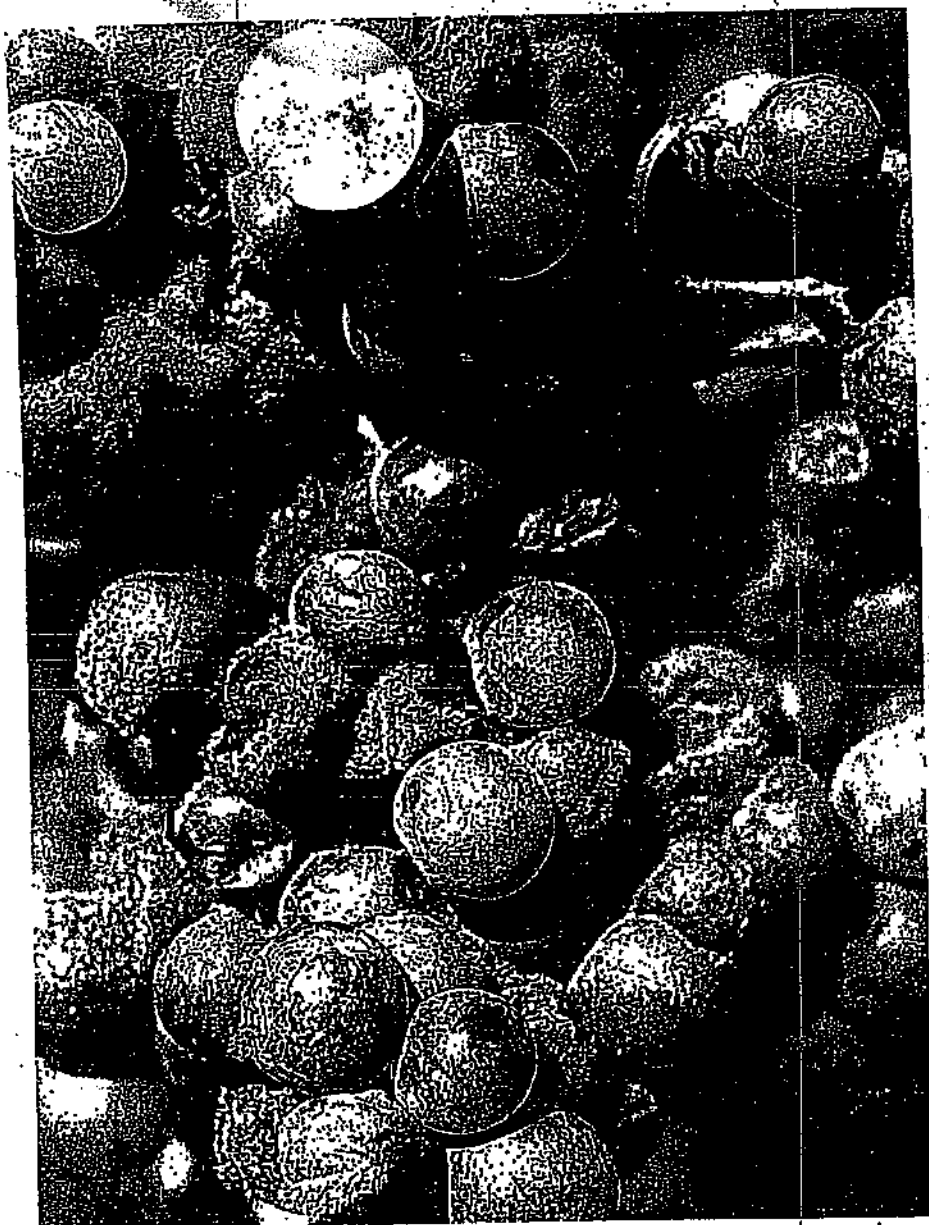
mente, como se trata de expresar un estado de equilibrio, el grado alcohólico; interviene importantemente, pero vinos con poca graduación pueden presentar estas cualidades, en tanto que vinos muy alcohólicos pueden ser secos y delgados. Un vino no es blando, fluido, por el hecho de ser vinoso.

Por el contrario, vinosidad ha sido siempre sinónimo de *fuerza*. Es el alcohol el que da al vino su fuerza, su energía; e incluso se emplea el término «fuerza alcohólica». Un vino *fuerte* tiene un grado alcohólico elevado. La noción de fuerza del vino es muy antigua: era una de sus virtudes atractivas, como nos cuenta Olivier de Serrés: «Fue la fuerza del vino quien empuñó las armas de los galos en Italia, cuando Arrión Clusien les llamó a Toscana para hacer la guerra sirviéndose del vino que les llevó como cebo; y habiéndolo probado se sintieron en seguida dispuestos a abandonar su país, donde tal licor era aún desconocido, e ir a conquistar la tierra que producía tan deliciosa bebida.» Un gran número de términos de la cata se refiere a las impresiones de fuerza del vino: vigoroso, robusto, potente, e incluso macizo, o bien, en sentido negativo: débil y delgaducho. Se habla de un vino *fortificado* cuando está enriquecido en alcohol utilizando el sistema llamado encabezado.

Hay una serie de términos que son apropiados para los vinos de poca graduación. Se dice de ellos que son *pequeños, pobres y débiles*. Un vino *ligero* «pesa» poco (en alcohol); puede ser por tanto refrescante y fácil de beber; si además tiene una acidez agradable, se le encuentra *fresco*; si carece de ella, en seguida se le encuentra *plano*. Se llaman vinos *fríos* a los que no dejan la buena impresión cálida que complace al bebedor. La insuficiencia de alcohol se percibe como un defecto *acuoso* o *acuosidad*, y hace que el vino parezca *lavado, mojado*, como si hubiera sido alargado con agua.

Hay innumerables expresiones que se refieren a los vinos de altas graduaciones. Los vinos *generosos* son una clase de vinos para postre enriquecidos por el pasificado de las uvas o por la adición de alcohol; pero este calificativo, que presupone una cualidad gustativa y un efecto reconfortante, puede utilizarse también para vinos muy maduros y elaborados naturalmente, que tienen una buena estructura y una hermosa hechura. Literalmente, los vinos *espirituosos* son ricos en lo que se llama «espíritu del vino», que es su fracción alcohólica separable por destilación. Cuando catando un vino hallamos realmente el sabor del alcohol, se dice que es *alcohólico* o *alcoholizado*, como si se le hubiera añadido alcohol; es decir, como si se hubiera «envinado». Cuando el alcohol domina en exceso sobre los demás elementos, el vino es alcohólico. Las referencias a las impresiones de pseudocalor causadas por el alcohol se encuentran en las expresiones: *cálido*; caluroso, cordial, ardiente, fogoso, que tiene fuego. (no hay que confundir con el sabor a fuego o alambique de aguardientes recién destilados).

Por último, otros términos se refieren a las propiedades exultantes y embriagantes del alcohol. Según su etimología, los vinos *cabezones* o embriagadores se suben a la cabeza; los que poseen la propiedad de «ahumar», que antiguamente se llamaban humosos, «suben al cerebro con los humos de la embriaguez». El *carácter nervioso* de un vino procede de relaciones de sabores más complejos. El vino que *tiene nervio*, que es *nervioso*, impresiona vivamente al paladar porque está bien provisto, al mismo tiempo, de alcohol y de acidez; sin embargo, no presenta ni sabor alcohólico ni sabor ácido exagerados. Generalmente tiene cuerpo y fuerza; para realzar ese carácter pueden intervenir también elementos aromáticos.



La podredumbre noble, champiñón parásito que se manifiesta en el momento de la maduración, ataca las pieles de los granos de uva y destruye el color. Para ciertos vinos como los Sauternes, esta podredumbre es beneficiosa ya que provoca el desecado de la uva, aumenta la concentración de azúcar y desarrolla nuevos aromas característicos e inimitables.

VOCABULARIO PARA LO DULCE Y LO AZUCARADO

Aquí se yuxtaponen dos vocabularios que es preciso no confundir. Uno de ellos define el tipo de vino en función de su contenido en azúcares. El otro expresa los sabores vinosos dulces, que no son

forzosamente debidos a azúcares, sino al alcohol; al glicerol; este vocabulario expresa más exactamente impresiones agradables del conjunto, de armonía; empezaría por él, con los términos sinónimos de *suaves*, que corresponden a una de las cualidades más buscadas. A pesar de lo que algunos piensen, sólo nos es grato el sabor dulce y, si no están algo suavizados, no encontramos placer en los demás sabores. El término suave no se refiere en este caso a un tipo de vino intermedio entre el vino seco y el vino licoroso; aunque sólo tenga fracciones de gramos de glucosa y fructosa, un vino tinto puede llamarse suave si los sabores dulces de los demás constituyentes equilibran o dominan a los sabores ácidos y tánicos. Los siguientes términos también tienen el mismo sentido: *ligero, fluente, fundido, carnoso, tierno, aterciopelado, suavizado*, que se funde, suave.

Ligero significa flexible, maleable, manejable; en esta palabra hay una referencia a la textura. Un vino delicado no choca al paladar y se somete sin agresividad a los movimientos de la lengua siendo siempre agradable de tomar, ya sea ligero o de mucho cuerpo.

Esta cualidad está ligada a una acidez débil y a un contenido medio en componentes fenólicos (según el carácter de las variedades y del tipo de vino: índice de tanino inferior, por ejemplo, a 30 ó 40). Un vino se aligera cuando pierde acidez y astringencia.

El vino que se bebe bien (se piensa enseguida en el Beaujolais), es un vino fácil de tragar, se bebe de un trago. No tiene voluntad, dice Michel Fouchaux. Esta expresión nos encanta.

Los vinos, blancos o tintos, de poca acidez, parecen efectivamente suaves, como si tuvieran algunos gramos de azúcares residuales por litro, a pesar de que no tengan ninguno; por eso mismo al elaborador le es difícil reconocer en la cata la presencia de algunos gramos de azúcares residuales en un vino joven de poca acidez. De un vino escasamente ácido y con grado de alcohol suficiente, los catadores algunas veces dicen que tiene «una punta de azúcar»; esta expresión no significa que al analizarlo resulte verdaderamente dulce. También dicen que un vino tiene «glicerina», sin que realmente se pueda decir que tenga un contenido particularmente elevado de glicerina.

El término *graso* significa que es de la naturaleza de la carne; pero aquí los lípidos no tienen nada que ver. Un vino *graso* llena la boca, tiene volumen, tiene al mismo tiempo cuerpo y es suave; por eso se dice que es *carnoso*. Es seguramente la cualidad menos habitual, necesaria para ser un gran vino. Proviene esencialmente de una buena maduración de las uvas, y el vino proporciona esa impresión:

Un vino *maduro* es un vino *carnoso*. Un vino ligero no es siempre *graso*, en tanto que un vino *graso* en principio es delicado. La impresión de *carnoso* en el vino está ligada a un grado alcohólico suficientemente alto. Más exactamente: existe un grado óptimo que depende de la constitución del vino; pero un vino de diez grados, por ejemplo, no puede ser verdaderamente *graso*, *carnoso*.

El alcohol es un factor de calidad y sus variaciones, aun las más débiles, son relativamente más sensibles que las de otros componentes. Pero sus efectos son complejos y algunas veces parecen contradictorios. Una adición de alcohol en un vino *delgado* y *seco* lo hace más *delgado* y más *seco* aún. Por el contrario, un vino *graso* parece más suave cuanto más elevada sea su graduación. Dicho en otros términos; el alcohol debe estar

enmascarado y cubierto por los elementos responsables del carácter *graso* del vino.

Para tener un buen vino se precisa un grado alcohólico suficiente, pero es necesario que los demás elementos acompañen al alcohol. Cuando se comparan vinos del mismo origen, los mejores puntuados son generalmente los que más alcohol tienen, y no sólo por la sensación directa que se experimenta, sino también porque un elevado grado natural es fruto de una buena maduración de la uva; ésta, en realidad, condiciona a todo el resto, pues genera otros muchos elementos favorables, en particular una débil acidez, una calidad de taninos con mucho más sabor, pero con escaso amargor y astringencia, y elementos aromáticos abundantes que dan al vino su aroma, su savia y, al darle más sabor, lo hacen más *carnoso*. Por esta razón, el enriquecimiento mediante adición de azúcar no puede paliar totalmente las consecuencias de una falta de madurez en la uva.

Los vinos pueden presentar un exceso de sabor dulce que los desequilibra; en tal caso se les llama: *blandos*, *blanduchos*, *flojos*, *pesados*, *dulzones*. Un vino es *blando* cuando le falta cuerpo, vinosidad, sabor; esta palabra designa, sobre todo, a un vino insuficientemente ácido. Se puede decir que un vino *blando* es un vino en el que no resalta nada. Un vino blanco licoroso de poca acidez y alcohol insuficiente, menos de doce grados, por ejemplo, es fácilmente *blando*: domina el sabor azucarado. El término «*dulcinado*» es empleado en Borgoña para indicar lo insípido de un vino cuando empezaba a contraer la enfermedad del amargor (accidente muy raro en nuestros tiempos). Algunos vinos blancos licorosos muy ricos se llaman *untuosos*, suaves y, si su untuosidad es excesiva, *almibarados*, con sabor a confitura y aspecto casi viscoso.

Para completar todo lo anteriormente expuesto, he aquí términos relacionados con sabores

dulces más anormales: *agridulces* y manitados. Se refieren a los vinos afectados de picadura láctica. El sabor dulce proviene más frecuentemente del azúcar que queda después de una vinificación defectuosa, que del sabor dulce del manitol, poco perceptible. El agrio es debido al ácido acético. Esta enfermedad está en vías de desaparición gracias a la mejora de las condiciones de vinificación.

Para designar vinos que contienen azúcar, es más correcto situarlos en el vocabulario relativo a la tipicidad, bajo la denominación de vinos dulces, que llamarlos vinos azucarados. También se dice que esos vinos tienen dulzor, que tienen licor.

«Este vino blanco es *seco*, *semiseco*, *suave* o *licoroso*? Esa pregunta ha sido formulada, separadamente, a 22 catadores alemanes y a 70 franceses, a quienes se les presentaron vinos blancos de su país, pero edulcorados hasta contenidos crecientes en azúcares de 1,5 a 48 gramos por litro. Las respuestas han sido calculadas en porcentajes y recopiladas en el cuadro inferior.

Calificativos atribuidos a los vinos blancos según su contenido en azúcar

Contenido de azúcares en gramos por litro	1,5	4	8	12	16	24	32	48
Seco	74	56	7	4	3	0	0	0
Semiseco	26	41	74	64	49	11	11	8
Dulce	0	3	19	32	48	62	61	60
Licoroso	0	0	0	0	0	27	28	32
Trocken		100	92	53	10	0	0	0
Halbtrocken		0	8	47	85	39	1	0
Mild		0	0	0	5	61	70	10
Lieblich		0	0	0	0	0	29	90

Los valores indican, en porcentajes, las opiniones de los catadores: los franceses en la parte superior del cuadro y los alemanes en la parte inferior.

Los resultados muestran una gran diversidad en las respuestas en cada grupo, es decir, en las variaciones de la expresión del grado de azucarado del vino.

Un mismo vino puede ser considerado seco, semiseco o suave, según el catador que lo califica. De manera similar, hace unos años fuimos testigos de sanas discusiones entre expertos que

intentaban codificar estos términos en relación con una cantidad determinada de azúcares. Finalmente, la Administración renunció a reglamentar esta codificación.

Por otra parte, es muy instructivo estudiar las reacciones tan distintas de los catadores según procedan de uno u otro lado del Rhin. Existe un gusto nacional, e incluso regional, y además una terminología propia. También ocurre que algunos adjetivos prácticamente equivalentes, no tienen exactamente el mismo sentido en una lengua o en otra. Los catadores franceses son más sensibles al azúcar en débiles dosis: mientras que el 92 por 100 de los alemanes consideraba secos unos vinos con 8 gramos de azúcar, sólo el 7 por 100 de los franceses lo consideraba así. Una cuarta parte de estos últimos consideraron semisecos vinos que ya no tenían azúcares fermentables, sin duda porque tenían poca acidez y mucha graduación.

Por otra parte, los catadores franceses no utilizaban el término «licoroso» más que para vinos muy ricos en azúcar: con 48 gramos, los vinos fueron considerados «lieblich» por el 90 por 100 de los alemanes y «licorosos» solamente por el 32 por 100 de los franceses. Las opiniones de los catadores franceses eran, de manera general, más dispares, menos homogéneas, y las gamas de apreciación estaban más distanciadas unas respecto a otras.

El límite entre «seco» y «semiseco» se encuentra entre los 8 y los 12 gramos en Alemania, y a partir de los 4 gramos en Francia. Un vino es semiseco hasta los 24 gramos en Alemania y con mucho más en Francia, probablemente a causa de cierta sinonimia entre «semiseco» y «suave». Un vino alemán es suave (mild) si tiene de 24 a 32 gramos de azúcar, en tanto que un vino francés puede recibir el mismo calificativo entre los 12 y los 48 gramos.

Estas pruebas de cata, llevadas a cabo con precisión, son un ejemplo de las diferentes interpretaciones dadas a los términos gustativos, y confirman el desacuerdo entre la intensidad de una sensación

y el contenido de la sustancia que la provoca. Tendríamos las mismas dificultades para valorar con cifras, refiriéndose a la acidez total, las expresiones: «muy ácido», «ácido», «poco ácido» o con «falta de acidez», e incluso para definir la cantidad de tanino correspondiente a los términos: «ligero», «un poco tánico», «muy tánico» y «astringente».

Son ejemplos de este tipo, los que frente a la imprecisión del vocabulario gustativo, hacen pensar que es imposible llegar a un acuerdo unánime entre los significados reales de estos términos; sobre todo si tal acuerdo debe ser internacional.

Para volver al vocabulario de lo dulce, recuerdo que un Champagne *brut* tiene de 5 a 15 gramos de azúcar litro, y un Champagne *semiseco*, de 35 a 45 gramos. Se dice que un vino espumoso está demasiado «dosificado» cuando su dulzor parece excesivo.

Para los vinos tranquilos, se emplea también a menudo el término semidulce como equivalente de semiseco o suave. Se dice que un vino es tierno si ha conservado algunos gramos de azúcar por litro. El vino toscó es un vino poco fermentado, pero que guarda «lías» de levaduras.

El dulzor de un vino *edulcorado* se debe a la mezcla con mosto de uva semifermentado, e incluso concentrado por evaporación. Algunos vinos muy ricos en azúcar son llamados néctares (Mostátel de Samos), tanto por analogía con las exudaciones almibaradas de las flores, como por la sensación de bebida deliciosa «digna de los dioses». Las mistelas son zumos de uvas no fermentados a los que se ha añadido alcohol. Sirven de base para los vinos de licor para los aperitivos.

Algunos vinos licorosos especiales toman el nombre del estado de la uva de la que proceden; es el caso de los vinos de *sobremaduración*, «pajizos», «pasificados», «de podredumbre noble», obtenidos por diferentes técnicas de «sobremaduración». Se dice de ellos que representan la extravagancia de la calidad.

VOCABULARIO PARA LAS ACIDEZES Y SUS EFECTOS SECUNDARIOS

TODA OCASIÓN es buena para insistir en el papel de la acidez fija en la calidad de la estructura de un vino; tal y como fue definida por el profesor Jean Ribéreau-Gayon. Este papel es más complejo e importante de lo que se suponía y todavía no ha sido del todo comprendido.

Sin embargo, se trata de hechos observados experimentalmente: los grandes vinos tintos son siempre poco ácidos y el éxito de una vinificación en blanco depende de la forma en que se haya sabido ajustar la acidez. De hecho, para dar una idea de la calidad, el conocimiento de la acidez fija y de la acidez volátil es tan necesario como el del grado alcohólico; observándose además que las fluctuaciones cualitativas de un vino durante su conservación están en estrecha relación con las variaciones de su acidez.

El repertorio de los adjetivos utilizados para la acidez fija es uno de los más ricos, sobre todo si se le incorporan todos los términos que tienen una relación indirecta con el sabor ácido.

Lo explicamos. Podemos considerar tres categorías de expresiones relativas a la acidez de los vinos: las que definen la acidez percibida de hecho y caracterizada como tal, juzgada por lo tanto más o menos excesiva; las que definen el defecto contrario, es decir, la falta de acidez; y, por fin, las que se refieren a una acidez desconocida, no identificada, pero que interviene fundamentalmente en el desequilibrio gustativo. Es la parte escondida de la acidez, que yo llamaría acidez oculta; es peligrosa y destruye la armonía sin manifestarse. Existe toda una serie de términos que califican los tipos de sabor ácido. La acidez de *frescor*, de *vivacidad* (debida generalmente al

ácido málico) puede hacer agradable un vino blanco seco y un vino tinto joven. En cambio, la acidez de dureza, la acidez de garganta, percibida como posgusto en el fondo de la garganta (debida sobre todo al ácido tártrico), se soporta peor. He anotado también las expresiones: acidez irritante, excitante, molesta, embarazosa, de verdor, de acidez que sobresale.

Las siguientes palabras expresan sabores francamente ácidos y sus matices: *acerbo*, *acerado*, *acidificado*, *acidulado*, *agresivo*, *agudo*, *anguloso*, *citricado*, *alimonado*, *tártrico*, *verdor*, *agrillo*, *agraceño* y *verde*. Las bebidas aciduladas son bebidas refrescantes preparadas con la ayuda de ácidos o zumos ácidos; la acidez tiene fama de refrescante. En el siglo XVIII se hablaba de los vinos «verdes» y «verderones». Se llamaban ácidos (*surets*) (del alemán «sauer») a los vinos (o frutas) poco ácidos y agri dulces; los vinos ácidos se habían vuelto agrios. *Verdot* y *Verdet* son precisamente nombres de variedades ácidas. El agraz es una uva que se recoge sin terminar de madurar, en el momento del envero. Su jugo ácido interviene en la preparación de ciertos platos o condimentos como, por ejemplo, en las mostazas. El vino de los racimillos, las «racimas» del Médoc, tiene sabor de agraz. El verdor, ese sabor a fruta verde, es un defecto grave en un vino fino.

De un vino ácido se dice que está *crudo*, que tiene crudeza. La palabra es antigua; Maupin habla muchas veces del vino «crudo» de malas añadas. La causa de este carácter ácido puede estar en la ausencia de fermentación maloláctica. La corrección química de este defecto da lugar a unos vinos *desacidificados*, poco maduros y desacidulados.

Existen algunos términos más: *cortante*, *rechinante*, *mordiente*, *punzante*, *picante*, *puntiagudo*, etc., que son variantes que expresan plásticamente el carácter desagradable de las percepcio-

nes ácidas. La falta de acidez se puede expresar llamando a un vino *blando*, *plano*, flojo o alcalino. Un vino plano es prácticamente un vino blando, pero más acuoso; es un pequeño vino, generalmente pobre en aromas, al que le falta acidez. El sabor de los vinos con pH elevado (por ejemplo, alrededor de 4), que siempre están fuertemente salificados, se llama *salado* o «alcalino». Estos vinos, por supuesto, no tienen una reacción alcalina, pero recuerdan al «sabor a detergente», que toma el vino mezclado con agua de Vichy. Su color es apagado. Una desacidificación excesiva tiene el mismo efecto. El equilibrio ácido de estos vinos se parece al de la cerveza, de ahí la expresión de «sabor a cerveza» atribuida a ciertos vinos blancos muy blandos. El sabor salado y amargo del ácido succínico produce la misma impresión.

Cuando la acidez no es perceptible, se habla de vinos: *delgados*, *áridos*, *austeros*, *secos*, *cortos*, *huecos*, *descarnados*, *desecados*, *firmes*, *flacos*, *delgaduchos*, *nerviosos*, *recios*, *ásperos*, *rudos* y *seberos*. Es una buena letanía de defectos. Un vino tinto que se ha secado, que se ha vuelto seco, es un vino que ha perdido volumen, al que le falta suavidad, que tiene un sabor dulce insuficiente o demasiada acidez en relación con el alcohol. Estos términos, que evocan una desecación, también se aplican a los vinos que tienen una acidez volátil elevada sin que lleguen a estar alterados del todo, y a los vinos desgastados en los que destaca la acidez.

La acescencia, o enfermedad de la picadura acética, debida a la intervención de bacterias acéticas, analíticamente se caracteriza por la formación de un exceso de ácido acético y de acetato de etilo, y, gustativamente, por su sabor y olor a vino picado. Desde que el vino nace contiene algo de ambas sustancias; un litro, por ejemplo, contiene de 200 a 300 mg del primero, y de 60 a 80 mg del segundo. A esos niveles, su influencia gustativa es apenas perceptible, y se dice que el vino «no tiene acidez volátil», lo que significa que esa acidez no

se percibe, gustativamente hablando. Pero a partir de 700 a 800 mg del ácido y de 150 a 180 mg del éster, el vino parece dudoso, si es que no se considera ya alterado. Se dice entonces que «tiene (o que hace) acidez volátil», lo que quiere decir que el defecto es perfectamente perceptible. En estas dosis el ácido acético apenas tiene olor, pero sí sabor de acidez bacteriana, de agrio. En cuanto al acetato de etilo, tiene el olor agresivo de lo picado, reforzado por un sabor acre y ardiente; éste es el que altera el frescor y la nitidez del vino, mucho más que el ácido acético.

La acidez volátil, esa acidez perniciosa, refuerza los sabores desagradables de la acidez fija y del exceso de tanino. En cambio, está más o menos disfrazada por un grado alcohólico elevado, por la presencia de azúcares y por la acidez fija débil. Esto explica que puede ser identificada a partir de 0,50 g/l en ciertos vinos de constitución débil, cuando no se detecta a 0,90 g/l en los vinos de fuerte estructura.

Algunos consideran que es necesaria una acidez volátil un poco elevada, ya que acentúa el bouquet de ciertos vinos e incluso los favorece. Estos son malos catadores, que cometen un tremendo «sin sentido»; o bien carecen de sensibilidad o bien ignoran la diferencia existente entre lo bueno y lo malo.

Citaremos posteriormente los nombres de las enfermedades del vino y aquí citaremos solamente los términos utilizados para los vinos más o menos acescentes: acetado, acetoso, *acético*, *acre*, *agrio*, *agriado*, *agrillo*, *alterado*, ardiente, biagrio, caliente, fuerte, picante, avinagrado, *picado*.

Los derivados acéticos son acres. No se debe confundir la acritud, que define un olor o un



Un verdadero catador, encontrará siempre la palabra justa.

sabor fuerte, irritante, que se agarra a la nariz o a la garganta, con la aspereza, sensación próxima a la astringencia, que produce en la boca una impresión de rugosidad. Agrio y sus diminutivos son sinónimos de ácido, y de las frutas insuficientemente maduras se puede decir que están agrias; pero en la cata, este término evoca precisamente un sabor ácido de mala calidad, con un matiz de alteración, de enfermizo, y hay que reservarlo precisamente para esa impresión. También se dice comúnmente de un vino que tiene «una punta» de acidez volátil, excelente imagen para la impresión puntiaguda que deja en el paladar. Todos los ácidos son puntiagudos, pero el ácido acético es el más acerado. Se habla del ardor de un vino picado, y se llama también

«caliente», «febril», que se ha vuelto «fuerte»; en este caso no es el alcohol el responsable de estas sensaciones, sino la suma del ácido y del éster acéticos. Se emplea también la expresión «que está repuntado», literalmente, que se sube a la nariz, como hace el acetato de etilo de un vino cuando se agita fuertemente en una copa.

Nos sorprende ver cómo en ciertos círculos de bebedores, el vino picado, en el fondo, no resulta repugnante; no tiene fama de ser malsano y continúa siendo comestible. En este hecho parecen verse costumbres ancestrales, pero... ¿son realmente tan antiguas? El vinagre y el vino picado, rebajados con agua, han representado durante mucho tiempo la bebida diaria de los jornaleros y de los obreros; hacían muecas y se estremecían al beberlo, pero lo bebían. Este hecho es el origen de numerosas expresiones muy imaginativas del lenguaje popular, llenas de buen humor, que se refieren a los vinos fuertes y ardientes. Se les acusa de tener «el sombrero en la oreja» o de tenerse que «agarrar a la mesa» para beberlos. Hay que creer, que las posibilidades de adaptación humanas son enormes.

Los montañeses de Giono decían de sus vinos del «monte»: «Nos gusta que sea áspero y verde, que raspé la garganta e incluso que nos haga saltar las lágrimas.»

VOCABULARIO PARA EL AMARGO Y LA ASTRINGENCIA

LOS SABORES TÁNICOS son sumamente variados. En la página 87 intenté clasificarlos de manera empírica, distinguiendo entre los taninos *sabrosos*, *amargos*, *acidulados*, *ástringentes*, *con sabor a madera*, y *vegetales*. Según mi criterio, no es posible relacionar estos caracteres con la naturaleza

química de los taninos, con su grado de condensación o con la presencia de otras sustancias eventualmente aromáticas, que les acompañan. Hay que subrayar que, a causa de la intensidad de las sensaciones, de sus numerosas tonalidades, de la influencia fundamental ejercida sobre los equilibrios gustativos y de la interferencia de los demás sabores, se trata de tipos de sabores más complejos aún, que los sabores ácidos. La acidez, por ejemplo, interviene para modificar el sabor del tanino y acentuar su dureza.

Para facilitar su comprensión, dividiremos en tres grupos los términos que he podido recopilar durante mis investigaciones y mis lecturas. Uno se refiere a la sensación de amargor; existen muy pocos calificativos, puesto que desde el momento en que el amargor aparece, ya no puede hablarse de otra cosa. El segundo grupo se refiere a la astringencia. El tercero, por fin, recoge las palabras que definen las impresiones de equilibrio, de desequilibrio tánico; en esta última lista, no podemos extrañarnos de encontrar expresiones citadas referentes a la estructura del vino o a los efectos secundarios de la acidez. Sabemos que los sabores ácidos y amargos se suman y se enmascaran, y sus consecuencias se confunden.

El amargor es un sabor elemental que puede estar provocado por diversas sustancias como, por ejemplo, la quinina, la circonina, algunos otros alóides, la cafeína o ciertos heteróxidos. Muchas bebidas, entre ellas los vermouths, los amargos, los bitters, deben su amargor tónico y aperitivo a la infusión de diversos vegetales: salvia, achicoria, quinina, genciana, centaurea, cáscara de naranja amarga, lúpulo, aloe, alcachofa, nogalina, etc.

El calificativo amargo durante mucho tiempo se usó exclusivamente para los vinos atacados por el amargor, enfermedad bacteriana que en tiempos de Pasteur atacó especialmente a los vinos de Borgoña. Sin embargo, los taninos también tienen un sabor amargo, que aparece aún me-

en un medio alcalino, neutro o un poco ácido. En el plano de la acidez del vino, la sensación amarga de los taninos no es pura, sino que se mezcla con la astringencia, y a menudo queda disminuida o anulada por ella. El amargor tiene muchas más causas, cuyo origen es desconocido, y todo catador ha encontrado vinos blancos, rosados o tintos, que tienen un final de boca que sorprende por su amargor. Ciertamente, la persistencia lo es siempre más o menos a base de cierto amargor, pero cuando es desagradable llega a convertirse en un posgusto; algunas veces el defecto sólo es pasajero. Ciertos vinos blancos jóvenes, aun turbios por las lías de las levaduras, se catan mal, se dice que «amarguean», pero el amargor desaparece al cabo de algunos meses. No se sabe por qué los vinos de moscatel completamente fermentados se vuelven amargos y continúan siéndolo después. Por otra parte, un sano sabor amargo en los vinos tintos es considerado muchas veces como una promesa de calidad y de favorable desarrollo.

La acritud, la astringencia, pueden ser considerados como matices desagradables de lo amargo. La fuerte tanicidad de ciertos vinos se asemeja algunas veces a los sabores metálicos, aunque no se deba a ningún metal. Así, en ciertos terrenos encontramos vinos de Cabernet-Sauvignon cuyo sabor hace pensar en la cápsula, que está fabricada con placas de estaño sobre plomo: se dice que tiene sabor a «cápsula», a «hoja de estaño» (no han mascado sin querer un poco de papel de plata con un trozo de chocolate?, es un sabor parecido). Algunos vinos toscos, muy marcados por el tanino, son acusados de tener un sabor a «tinta», también llamado atramentario.

Los vinos ricos en taninos son llamados *tánicos*, tanizados; son más o menos *astringentes*, astrictivos. La astringencia fue definida como una impresión de sequedad y rugosidad sobre la lengua. Algunos adjetivos expresan bien esta

sensación y son aplicables a los vinos tánicos: el vino tiene sabor a «cuba», está fuertemente encubado, demasiado macerado; tiene sabor a orujo, está arrasponado; tiene sabor a escobajo, de racimo, de raspón rudo, leñoso; tiene sabor de prensa, de prensado. Por otra parte, el lugar donde el vino se guarda o aloja puede ser responsable de una tanicidad excesiva, que se manifiesta por el sabor tánico de la madera, del roble o del estaño. El adjetivo tánico se aplica también para vinos blancos conservados durante mucho tiempo en barricas y que han adquirido sabor al tanino de la madera, a pesar de que la cantidad disuelta no pasa de 200 mg/l.

Jullien llamaba *grano* a «una especie de aspereza que, sin ser desagradable, se hace más o menos evidente en la mayoría de los vinos secos o suaves, cuando no son muy viejos». Actualmente el término es equívoco, como nos señala Vedel, porque define tanto caracteres de alta calidad (tener grano), como un defecto («el sabor a grano», que resulta de un exceso de prensado).

Labory, corredor de vinos en Burdeos, catando Médocs 1820 poco después de la vendimia, encontraba que producían en el paladar «el mismo efecto que provoca el cachunde, cachú o cato». Pijassou nos cita este texto: «El cachunde, cachú o cato, es un extracto de madera de acacia de catechú, conocido sobre todo porque sirve para preparar pastillas refrescantes. La misma comparación se usa también para los vinos que dejan a la vez sensaciones de amargor, astringencia y frescor.»

El tanino es un componente del *cuerpo* del vino y cuando está en cantidad suficiente hace que los vinos sean «corsés», fuertes, consistentes, sólidos, vigorosos, bien estructurados, largos en boca, sostenidos; es una garantía de longevidad, como expresa el dicho «larga boca, larga conservación». Un vino con bastante tanino tiene «continuidad», pero demasiado tanino los hace duros, firmes, rudos, de-

sos, delgados, austeros, severos, *toscos*. Un vino *cargado*, un vino *grueso*, es un vino tánico y coloreado.

Entre los grandes vinos tintos se observa que la calidad del tanino va muy ligada a la calidad aromática; la finura del sabor va siempre a la par con la de los aromas. Se llama tanino noble al de las variedades finas y al de las buenas cosechas. Al mismo tiempo que el bouquet se desarrolla durante el envejecimiento, los sabores tánicos se suavizan y se funden; habría casi que creer que los taninos son aromáticos por sí mismos o que se hacen aromáticos. A la inversa, un vino *áspero* y al tiempo sin carácter, es llamado *común*, vulgar como *antónimos de fino*. Tales vinos provienen de viñas mediocres o de malos terrenos.

VOCABULARIO PARA UNA PLASTICIDAD GUSTATIVA

EL LENGUAJE DE LOS CATADORES está construido con términos concisos para sensaciones concretas, por ejemplo, la suavidad, la acidez, el amargor, el olor de acetato de etilo, y de términos imprecisos, pero convencionales, que intentan definir un equilibrio de sabores o descubrir con detalle un sabor, un olor o emitir un juicio para sensaciones más finas. En el primer caso, el término va bien a la percepción y es inteligible para todos.

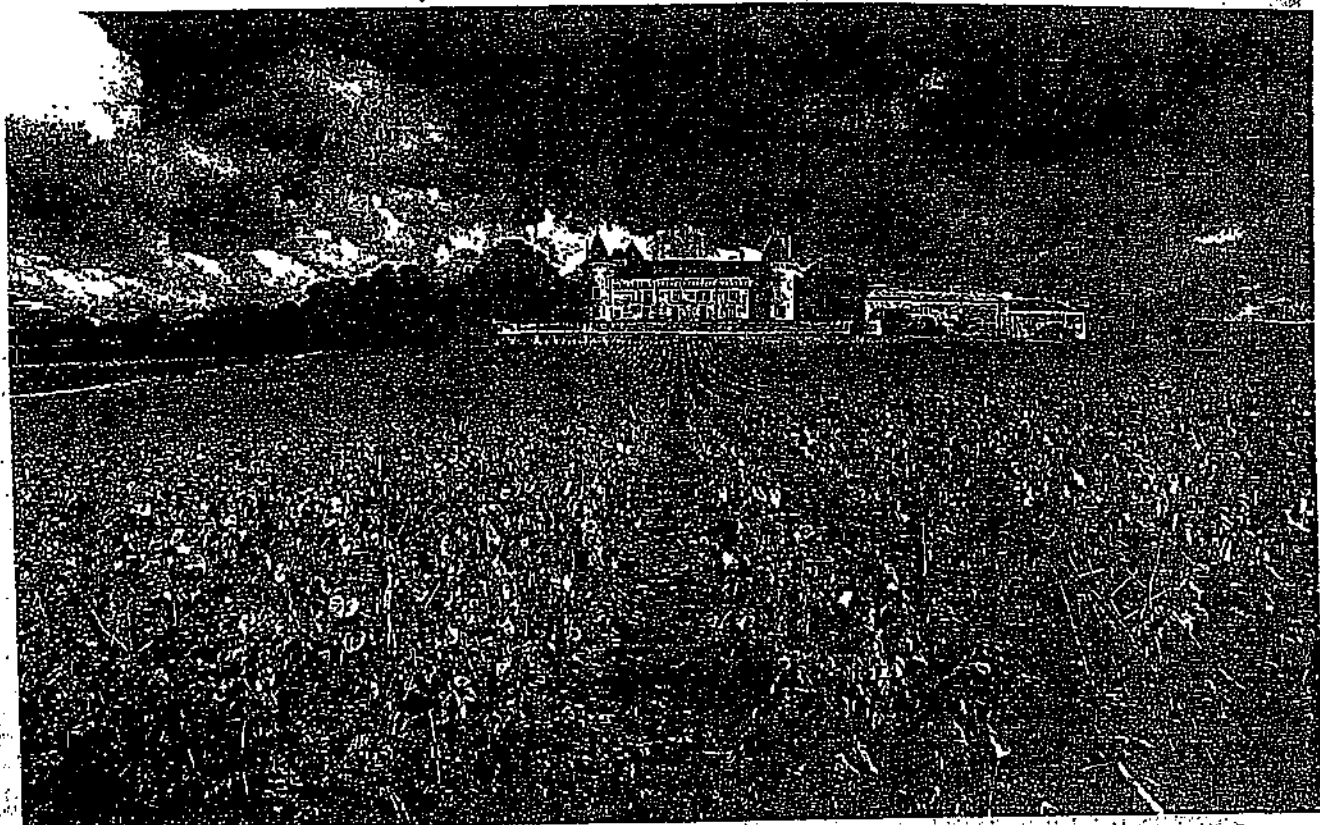
En el segundo, los catadores intentan fijar la imagen borrosa de sus sensaciones y se ven obligados a jugar con las palabras. Toman sus expresiones de la vida cotidiana y, como hemos visto, han podido ampliar y desviar su significado; sobre todo han aplicado al vino un sentido figurado, como si se tratase de un objeto o de un personaje, como si el vino tuviese realmente forma y vida.

En el fondo, lo que sorprende y choca al profano es esa especie de idealización, de encarna-

ción que se hace del vino. No se entiende su asimilación a estructuras geométricas, a tejidos, a un ser vivo. Con este propósito, el catador atribuye al vino una conformación, una textura; habla de su juventud, de su vejez, de sus cualidades y de sus defectos, de sus enfermedades; lo adorna con las más raras virtudes humanas: el vino es honrado, noble, amable, generoso, etc. Los adjetivos que se aplican a la bondad o no del vino, a su encanto o desencanto, no sorprenden a nadie: *bueno* o *malo*, *agradable* o *desagradable*, *suculento*, «sabroso» (empleado para los que tienen mucho sabor) o *insípido*, están ya admitidos y no se discuten.

Pero los que tienen relación con la «belleza» del vino responden ya a cierta trasposición del lenguaje; se trata de una convención que hay que aceptar. Un buen vino tiene personalidad, relieve, brío y hasta elegancia. Según la inspiración del catador y su entusiasmo, éste lo calificará de coqueto, elegante, encantador, brillante, distinguido, gracioso e incluso, con un poco de exageración, *suntuoso*, *fastuoso*, *seductor* o *atractivo*.

Algo parecido ocurre con las expresiones que marcan el lugar de un vino en una sociedad aficionada, elitista y jerarquizada. Un gran vino está presente como un «gran señor». Oponemos los vinos con «clase» (que tienen clase), los vinos con raza, nobles, ricos, a los vinos corrientes, plebeyos, rústicos, zafios, comunes, vulgares, villanos, pobres, ordinarios, estándar, sin pretensión. También existen caldos burgueses y caldos populares. Un vino es rico, opulento, cuando sus constituyentes sápidos y olorosos están presentes en cantidades elevadas; estos términos expresan también una noción de complejidad. Por el contrario, un vino modesto, pobre, incipiente, tiene poco sabor; un sabor simple, simpatético. Un vino de categoría es un vino de altura, de una clase superior.



La alusión a un físico, a una anatomía antropomorfa, es aún más convencional. Se atribuye al vino cierta morfología diciendo, por ejemplo, que es corpulento y rollizo (o al contrario, esquelético y descarnado), musculoso, atlético (o al contrario, delgado, débil), y viril o femenino.

Otros ejemplos de este repertorio: se dice de un vino delgado «que no tiene más que huesos»; o que «se le ven los huesos», de un vino carnos, que está «bien nutrido». Los catadores imaginativos, a quienes no seguiríamos hasta ese punto, no dudan en poner a ciertos vinos una espalda, esqueleto, columna vertebral (en este argot, un vino blando es llamado invertebrado), muslo y, con imágenes sugestivas, hacen referencia a otras zonas musculares muy distintas. El viejo Casauvielh cuando cataba siempre jugaba a los personajes: ese vino joven y ligero era un paje; aquel otro flexible y con buena presencia, una bella rubia; este último, coloreado, con cuerpo y nervioso, un moreno tenebroso. Para él sólo había buenos vinos, y me molestaba un poco tratando siempre sobre este mismo tema.

Los calificativos de la edad revelaban, en cambio, cierta lógica de observación. Los vinos de

Château de Rully. Recorriendo la Borgoña de norte a sur, atravesando los famosos viñedos de Côte de Nuits, de Côte de Beaune y después los de la zona de Macon.

crianza, en el transcurso de los años, pasan más o menos rápidamente por todas las etapas, desde la juventud hasta la decrepitud. Primero *nuevo, joven* o *jovenzuelo*, el vino llega a la edad de ser bebido, y entonces se dice que está *hecho*, que está preparado, o que está a punto. Un vino duro ya no es un vino joven; cuando es más viejo y han aparecido las cualidades de la edad madura se dice de él que es *viejo*, *vejillo*, *decrépito*, *senil*, *gastado*, *pasado*, *terminado*, etc.

Atribuir a los vinos virtudes morales parece irrisorio y fuera de lugar, pero ¿por qué no se podría decir de un vino sin defecto, que es *fresco*, *derecho*, limpio, leal, sincero, *auténtico*, honrado, puro, *comercial* o *directo*? En todo caso este sector del vocabulario se remonta a las primeras transacciones comerciales.

La fuerza o generosidad de un vino es una de sus virtudes cardinales, puede expresarse con las siguientes palabras: *enérgico*, *vigoroso*, valiente, *potente*, *confortable* (en el sentido de que confor-

ta), combativo, *agresivo*; también con las expresiones: «que tiene carácter, temperamento o nervio». A la inversa, no nos extrañemos de que un vino *débil* sea catalogado como enfermizo o anémico.

El carácter «amable» atribuido al vino viene del siglo XVIII. Esta lista de palabras tiene un indudable estilo de la época: amable, agradable, lisonjero, apetitoso (que gusta al paladar), cortesano, benévolo, atrayente, cariñoso, tierno, consolador, divertido...

Añadiendo algunos defectos que podrían ser humanos como orgulloso, altivo, farsante, caprichoso, pícaro, frívolo e incluso mezquino; arisco, áspero, repelente, brutal y malo, habremos repasado un abundante repertorio que, alimentado por la imaginación, es casi inagotable. Un vino caprichoso o antojadizo, versátil, es un vino no estabilizado, sensible a las condiciones exteriores; que según las condiciones de cata, cambia fácilmente de sabor.

Todavía quedan expresiones que escaparon a los apartados precedentes: traidores, hipócritas o travessos, para los vinos engañosos que se suben con facilidad a la cabeza; un vino salvaje tiene el sabor de frutos silvestres, de viñas no domesticadas. Pero ¿cómo justificar los adjetivos: triste, inteligente, espiritual, despabilado, exuberante, avispado, sin caer en la sinrazón?

Ya no es algo tan extraño asemejar la textura de los vinos a la de diversos tejidos. Se habla ya del «vestido» de un vino para definir el color. El vino está «ajado» cuando le falta limpidez. Si el vino tiene cuerpo, se dice que está tapizado, que está vestido, que la trama es apretada; en cambio si está floja parece blando. Un vino delgado, seco; está «usado hasta la trama», «se le ve la trama». Hay vinos satinados, sedosos, *aterciopelados*, a la vez ricos y suaves; es vino de «tafetán», decía Rabelais. Los vinos de encaje son finos e impalpables. Hay también vinos algodonesos, pesados y comunes.

En la correspondencia del regidor Lamothe a uno de los propietarios de Latour en 1821, Pijassou ha desvelado las expresiones de un corredor que comparaba en dos catavinos los Châteaux Margaux y Latour 1819: «Después de la prueba me dio la taza que contenía el Châteaux Margaux: «amigo mío, he aquí tela de cachemira; y he aquí un bello tejido de Louviers», dijo dándome la otra taza.» El cachemira, conviene aclarar, es una tela de chaleco, en sarga cruzada; con ella no se podía hacer un traje.

Todavía podría haber otras cien imágenes, posibles según el lirismo del catador: la de la gran madurez, en las expresiones vinos de sol, vinos soleados, tostado, vino del sur, que tiene fuego; del frescor, en los calificativos «rústico, campestre»; la de la alegría, la alegría de un vino sonriente, alegre, despabilado, alerta y travieso; en cuanto a la explosión de los diferentes sabores en la boca, se habla de un vino que hace «la rueda», «la cola del pavo real», o que tiene «mil sabores», etc.

Hay circunstancias que requieren un poco de fantasía y podemos garantizar algunos éxitos de cierta originalidad eligiendo entre los ciento sesenta y tantos términos mencionados en este capítulo. Pero un buen consejo: no abuse; no todos los vinos soportan el énfasis, ni todos los auditorios el ridículo.

INFLUENCIA GUSTATIVA DEL GAS CARBÓNICO

HABLAR DE GAS CARBÓNICO es evocar inmediatamente la copa con las burbujas de los vinos espumosos. Pero quisiera empezar por considerar el importante papel, poco conocido incluso por los profesionales, del gas carbónico invisible en los vinos *tranquilos* (llamados así por oposición a los vinos *efervescentes*).

Producido por las fermentaciones, el gas carbónico satura prácticamente los vinos jóvenes. Además, puede ser considerado como un constituyente normal, ya que los vinos viejos también lo contienen; incluso la conservación y sus cuidados habituales no consiguen jamás eliminarlo completamente. El gas carbónico es soluble en el vino, pero es volátil, de tal forma que su contenido disminuye poco a poco por evaporación, sobre todo durante las manipulaciones efectuadas en largo contacto con el aire. El sistema de conservación también influye en las cantidades que quedan; por ejemplo, las cubas herméticas y de gran capacidad conservan mejor el gas que las pequeñas barricas de madera; la pérdida en botella es nula; finalmente, la cantidad de gas carbónico que contienen los vinos en el momento del consumo es muy variada y, la mayoría de las veces, incontrolable. Podríamos añadir o quitar el gas carbónico por medio de tratamientos apropiados, así como ajustar también la dosis al nivel más favorable; pero este procedimiento aún es poco habitual en nuestras latitudes. Sin embargo, el gas carbónico ejerce una influencia considerable en la cata del vino.

Sobre nuestros sentidos actúa de dos maneras: tiene un sabor ligeramente acidulado, perceptible en el agua a 200 mg/l y, en concentraciones más elevadas, al liberarse ejerce en la superficie de las mucosas de la boca una sensación táctil, como de picor o cosquilleo. Ya hemos visto que esta reacción de sensibilidad química se llama «áptica» (pág. 82). El gas carbónico se reconoce precisamente por esa sensación picante. En el vino sólo se percibe por encima de 500 mg/l (250 cm³, aproximadamente); en cantidades inferiores no es identificable y pasa inadvertido, pero no deja de ejercer una acción clara sobre las impresiones relativas al equilibrio del vino.

Nada explica mejor el complejo sabor del gas carbónico que la cata de un agua con gas.

Según la abundancia de gas, el agua parece fresca y sávida, o acidulada y dura, incluso un poco sofocante, ya que la liberación en la boca del gas disuelto en el agua es brutal. Por debajo del umbral de sensibilidad específica al picor, el gas carbónico actúa como un acidulante del vino; se suma a la impresión ácida y la acentúa, refuerza los sabores tánicos, disminuye los sabores dulces, y el del alcohol en los vinos secos, así como el del azúcar en los vinos suaves y licorosos. La presencia de gas carbónico influye directamente en los equilibrios fundamentales de los sabores, tal como lo haría una acidificación; por lo tanto, refuerza el desequilibrio de los vinos ácidos y duros, o adelgaza vinos que sin él estarían equilibrados, pero en cambio puede dar vivacidad y frescor a vinos blandos o planos. En fin, puede tener un efecto favorable según su cantidad, el tipo de vino y el equilibrio gustativo.

Pascal Ribéreau-Gayon ha observado que los catadores son más sensibles a las variaciones habituales de acidez carbónica que a las de la propia acidez del vino. La cantidad de gas carbónico de un vino tinto fue modificada para presentar en un orden arbitrario a un grupo de 50 catadores, tres muestras que contenían 20, 360 y 620 mg/l. El 73 por 100 de los participantes reconocieron la tercera muestra, en la que el picor característico era sensible en la punta de la lengua; el 53 por 100 hicieron, además, una distinción entre las dos primeras, a pesar de que la liberación gaseosa no era perceptible.

En otra prueba se propuso a los mismos catadores clasificar tres muestras cuya acidez total había sido modificada de manera relativamente importante (3,3-3,8 y 4,5 g/l). El 38 por 100 de los catadores (en lugar del 27 por 100 de la prueba anterior) no dio ninguna respuesta acertada, y solamente el 32 por 100 (en vez del 53) supieron clasificar las tres muestras.

Por otro lado, la evaporación del gas carbónico en la copa al agitarla arrastra y exalta los olores; la liberación gaseosa los extrae, en cierto modo. Así, el aroma afrutado de los vinos jóvenes queda claramente reforzado y avivado; en cambio, el bouquet de los vinos viejos un poco gaseosos aparece desnaturalizado por estos matices ácidos.

Ciertos vinos blancos secos, o poco azucarados, jóvenes e insuficientemente ácidos, mejoran con la presencia de 500 a 700 miligramos de gas carbónico por litro. Los vinos suizos son un ejemplo sorprendente; la fermentación maloláctica rebaja a tal punto la acidez, que la saturación de gas carbónico se hace indispensable para eliminar la insipidez y restablecer su frescor. En cambio, algunas veces se comete el error de gasificar un vino que ya tiene 5 gramos de acidez, y es suficientemente ácido por sí mismo.

Los vinos tintos jóvenes (*primeur*), pobres en taninos, pueden contener de 400 a 500 miligramos de gas carbónico; pero un vino tinto que aún debe envejecer en botella, debería tener menos de 200 miligramos, e incluso menos de 100, lo que no es siempre fácil de lograr con ciertas formas de conservación. El gas carbónico disminuye la delicadeza y refuerza la dureza tánica de tales vinos. Asimismo, los vinos licorosos son siempre más carnosos con una mínima cantidad de gas carbónico.

El sabor carbónico en un vino depende además, en gran parte, de la temperatura: determinada dosis de gas es muy ventajosa para un vino que se bebe fresco, y vuelve casi de aguja un vino que se bebe a 18 °C. Por otra parte, el gas carbónico falsea mucho la cata de los vinos nuevos o de los vinos en fermentación. Este exceso molesto se quita fácilmente haciendo pasar cinco o seis veces el vino de una copa a otra, dejándolo caer desde cierta altura de forma que se mezcle bien. Muchos vinos tintos jóvenes, que parecen débiles y cortos, se han suavizado con esa sencilla manipulación.

A los vinos ricos en gas carbónico se les aplica un vocabulario particular. Se dice que un vino es *gaseoso* cuando hay presencia anormal de gas; se le debe quitar, descarbonizarlo. Los vinos saturados de gas carbónico, conservados sin presión bajo el tapón, son vinos *perlados* o de *aguja*. El corcho no sale empujado al abrir la botella, y el desprendimiento de gas es débil cuando se vierte en las copas; a lo sumo forma un pequeño cordón alrededor del borde, y apenas se siente un ligero cosquilleo del gas sobre los labios y en la lengua. Cuando los vinos están sobresaturados y la presión interior en la botella es más o menos fuerte, los vinos se llaman *efervescentes*, hacen espuma en el vaso y producen en el paladar una «especie de choque carbónico».

Si se juzga el número de botellas de bebidas gaseosas consumidas, se puede decir que al público le gusta el sabor agresivo y excitante del gas carbónico; pero nos preguntamos si siempre ha sido así; quisiéramos saber cómo ha podido el hombre adquirir este curioso gusto ya que, realmente, pocos manantiales son carbónicos por sí mismos, y las bebidas fermentadas pierden normalmente su gas al cabo de algunos meses o semanas. Esta inclinación por el gas carbónico debe ser reciente y artificial; después de todo, el vino espumoso es también un descubrimiento realmente reciente: tres siglos, tal vez, y parece ser que al principio no contaba con muchos adeptos. Tenemos el testimonio del negociante que cita Raymond Dumay, quien escribía en 1713: «La espuma quita a los vinos lo mejor que tienen, de la misma manera que proporciona algunos méritos a los vinos mediocres». Desde entonces el gas se ha tomado la revancha, y jamás se ha champanizado y gasificado tanto: el gas carbónico se vende bien. No hay nada que objetar a esta especie de «gasofagia», excepto que se utiliza mucho para disimular otras cosas.

VOCABULARIO PARA LAS CUALIDADES OLFATIVAS

A SIMPLE VISTA, el olor del vino pertenece al reino de lo indescriptible. ¿Cómo dar vida a un olor mediante palabras? Con un acercamiento cartesiano al problema, el catador se esfuerza, en primer lugar, en distinguir la intensidad o el volumen del olor, los matices, la calidad; después, con ejercicios más difíciles, mediante un examen más detallado, intenta reconocer el vino oliendo con inspiraciones cortas y repetidas, olfateándolo, «sorbiendo» casi, una sucesión de perfumes que recuerdan el olor de tal flor, de tal fruto, de tal esencia de madera, etc. Da rienda suelta a su imaginación, y juega al juego de las evocaciones y de las analogías.

Mientras se trata de juzgar cualidades generales, por ejemplo la fuerza aromática, la cantidad del olor, en cierto modo, o el agrado olfativo, la expresión verbal es lógica. Si el juicio es claro no hay dificultades para encontrar calificativos exactos. Pero en cuanto se trata de describir un aroma o un bouquet, cuando no se trata de juzgarlos, sino de transmitirlos o de sugerirlos, se siente la pobreza y la inadecuación de las palabras, aún más con los sabores y no porque tengan que ser más abundantes, sino porque las sensaciones son más finas y más complejas, porque están poco codificadas. Por eso resulta más difícil elegir el término más apropiado, el que menos traicione las sensaciones percibidas.

El placer del olor es la base de toda la calidad. Se dice de un vino que es de olor agradable, armonioso, que es *fino*, afinado. La finura es el conjunto de cualidades que caracterizan a un vino de clase, un vino fino «se distingue por la delicadeza de la savia, el agrado de su bouquet, la nitidez del sabor y del color, por la perfección del conjunto». La finura de un vino joven está constituida por

aromas de flores, de frutos maduros, en los que nacen los calificativos de *afutado*, *florido* y *floral*.

Un buen vino es aquél que, además del equilibrio de sus sabores, posee un olor placentero, aunque sea *sencillo* y poco intenso. El gran vino tiene un olor que no sólo es *agradable*, sino ligado además a cualidades de intensidad, complejidad, rareza y personalidad; también se dice que tiene carácter, tipicidad, que tiene *raza*, *savia*, etc. Se debe distinguir la finura y la raza, pues, si no tiene caracteres típicos de su origen, un vino puede tener finura y no tener raza. Un vino apagado carece de personalidad; es corriente, insignificante.

La *savia* es una expresión antigua. Al principio, dada la ignorancia en la que nos encontrábamos con respecto a la naturaleza del vino, tenía la misma imprecisión que muchos otros términos. Se hacía una relación entre el fuego y la savia. Para Chaptal era un sinónimo de fuerza, de vigor. Según otra definición: «La savia halaga al paladar y presupone un buen vino generoso, se halla en los grandes vinos viejos de clase indudable.» Hay que destacar expresiones como «savia aguda», en el sentido de un vino joven que empieza a evolucionar, y «savia más amplia», que corresponde a un vino aromático.

Pero la cuestión no estaba en saber si la savia pertenecía al sabor o al olor. Las cosas se aclararon con Jullien (1832): «Se llama savia al perfume aromático y a la parte espirituosa de los vinos que se desarrollan en el momento de la cata impregnando la boca y continuando percibiéndose después de tragar el licor. También se designa a esta cualidad con el nombre de aroma espirituoso. La parte aromática de la savia es la misma que la del bouquet, pero generalmente se aprecia con más fuerza... Esta cualidad es el atributo de los vinos finos.» Está claro después de esta definición, cuya precisión se puede apreciar, que la savia es simplemente el equivalente de lo que hoy se llama aroma de boca y su persistencia; cualquier otra interpre-

tación es confusa. Los borgoñones han perdido el sentido de la palabra *savia* y, sin razón, conceden esa exclusividad a los bordelases: «Término de la región de Burdeos, de imprecisa acepción.» En resumen, ellos tienen vinos llenos de *savia* y no lo saben; es curioso observar que a pesar de haber inventado la expresión «persistencia aromática intensa», ignoran que la palabra *savia* tiene una antigüedad de ciento cincuenta años.

Lo opuesto a estas cualidades, el término *común* designa un vino sin distinción, que tiene un olor poco agradable, o incluso desagradable. Este carácter está ligado a las variedades, a la naturaleza de los suelos y a la zona de cultivo, así como al estado de madurez. Existen variedades finas, semifinas y comunes. El carácter común corresponde muchas veces a un olor vegetal, herbáceo. También se dice de un vino común que está marcado por el terruño: tiene la marca de su variedad poco noble y el sabor al mal terruño del que procede.

Ciertos vinos procedentes de viñas híbridas de la *Vitis labrusca* tienen un olor que llamamos de *dejos animales*: («foxée», del inglés «fox», zorro). Por costumbre, esos vinos llegan a ser apreciados por algunos bebedores.

La intensidad del olor de un vino debe estar siempre especificada en una ficha gustativa. Si el olor es *fuerte, intenso, desarrollado*, amplio, al vino se le califica de *oloroso, aromático*, con bouquet, y hasta se dice que tiene «nariz» o, familiarmente, que tiene «buen olfato». Si se emplean los términos *perfumado, aromatizado* es que se olfatea algo artificial. De un vino se dirá también que ha tomado olor, que está evolucionado, que se ha «desarrollado».

Al contrario, si el olor es *débil*, si no tiene «nariz», el vino se considera *neutro*, sin sabor, pobre. Si su olor ha desaparecido, está *falto de aroma*. Si el olor se ha desvanecido, es que es un vino *evanescente*. Un vino *cerrado*, contraído, mudo, discreto, distante, ahogado, secreto, es un vino que «no tiene expresión», que, por el contrario, «no

dice nada»; se encuentra transitoriamente en un estado en el que su olor está debilitado, por ejemplo, porque está embotellado desde hace unos meses o algunos años y se espera que su bouquet se desvanezca. Actualmente, muchos grandes Burdeos de 1985, y algunos de 1975, están aún en botella; habría que volver a encontrarse con ellos más adelante, como dicen algunos.

La nitidez del olor significa franqueza; la ausencia de sabor extraño, el perfecto estado sanitario. El vino llamado *neto, sano, franco*, leal, sincero, limpio, puro, es apetecible.

La falta de nitidez conlleva muchas expresiones, y la lista de posibles alteraciones es larga. Además, siempre ha habido más palabras para considerar los defectos que las cualidades. Aquí hablamos solamente de los que se refieren a los caracteres olorosos o, mejor dicho, malolientes, desarrollados por enfermedades bacterianas bastante graves que llegan a hacer imbebible al vino. Los otros casos de «ascos», de «sinsabores» serán tratados más adelante.

Lo contrario de *neto* es *dudoso, defectuoso*, sucio, «poco franco», utilizando un antiguo estilo de expresión. Lo contrario de *sano* es *enfermo*, enfermizo, *alterado*, deshecho. Pasemos sobre la serie de defectos acéticos ya tratados, y señalemos los olores butíricos, de fermentos, de picadura, de acetamidas o de ratones, los vinos escaldados, calentados, quemados. La enfermedad estropea, desnaturaliza y descompone.

La identificación de una alteración pertenece más al campo de la microscopía y de la analítica que al de la cata. Si el vino tiene el sabor alterado, es demasiado tarde para intervenir; pero el cataador puede prestar un gran servicio en la detección precoz del principio de la alteración: la falta de brillo en el color, restos de carbónico, un olor soso, o faltó de nitidez, son síntomas precursores de una infección bacteriana; en tanto que la simple medida de la acidez volátil y el análisis microscópico no lo revelan aún formalmente.

INTENTO DE DESCRIPCIÓN DE LOS OLORES

¿CÓMO DESCRIBIR UN OLOR? Sólo es posible hacerlo procediendo por analogía con un olor conocido, con el que se identifica, al que se parece o evoca. El mundo de los olores es, sin embargo, tan extenso que no siempre se identifica con el modelo aromático; a pesar de todo, una simple aproximación es a veces suficiente para desencadenar la evocación. Ya vimos que los olores se pueden clasificar de forma bastante acertada en 10 series: *animal, balsámica, de madera, química, especiada, empireumática, etérea, floral, afrutada y vegetal*. A un olor se le da bien el nombre de su origen natural (por ejemplo, olor a rosa, a melocotón o a grosella), o bien el nombre de una sustancia química pura de referencia (por ejemplo; olor de cumarina, de diacetilo, benzaldehído). Aparte de algunos casos raros, la primera fórmula es la única recomendable en la cata: Entre las 18 bellas páginas que Max Léglise ha escrito sobre el conocimiento de los aromas; nos permitimos recoger los párrafos que se refieren a las razones de tal elección ya que realmente no habría forma de expresarlo mejor:

«La terminología química presenta dos inconvenientes redhibitorios: sobrecarga la memoria de los catadores —que, por otra parte, tiene mucho que hacer— con cientos de repelentes términos desconocidos para la mayoría; pero, sobre todo, inhibe toda posibilidad de realizar asociaciones de naturaleza eufórica y agradable; que son la esencia misma del placer gustativo...

Por ello, hemos conservado la opción más antigua, que es la de designar los aromas del vino por analogía, es decir, por semejanza con el olor de tal flor, de tal fruta, de productos alimenticios y otros...

Es conveniente no ser demasiado radical en el vocabulario; ser más bien sugestivo; y saber reconocer las equivalencias...

Las comparaciones por analogía en realidad se hacen por relación con olores abstractos, estilizados; por ejemplo, cuando se habla de olor a rosa, todo el mundo comprende que se trata de un olor que evoca a la rosa en general, pero ¿de qué rosa en particular se trata? El malartic lagravière blanco 1978, catado muy joven de la misma bodega, olía a rosa roja. Y es que cada variedad de rosa tiene su propio olor, y hemos leído que se distinguen una veintena, nombradas a su vez por el olor aproximado de lo que evocan: hay rosas que huelen a estragón, a pimienta, a heno, a cuero de Rusia, a clavel de la India, a melón, a albaricóque, a alcohol (se las llama vinosas), a fresa, a frambuesa, a clavo, a almizcle, a lirio de los valles, a clavel, a reseda, a saúco, a violeta, a té, a melocotón, a jacinto, a mermelada de ciruela y de manzana, y hasta hay una variedad que huele ¡a chinche de bosque!

Otro tanto se podría decir de los olores genéricos de melocotones, peras o manzanas. Tal impresión es la razón fundamental del carácter abstracto y aproximativo de la descripción olfativa.

Un olor simple, presentado por encima del umbral de percepción, es relativamente fácil de reconocer y de nombrar. Cuando se trata de un perfume, es decir, de una mezcla de olores, el análisis olfativo y la descripción son más difíciles ya que los olores se enmascaran entre sí; los matices más ligeros sólo aparecen cuando el olor de fondo se atenúa o se borra por una adaptación negativa causada por la fatiga: la nariz se satura de un olor, termina por no percibirlo y descubre entonces los que estaban ocultos. Lo mismo ocurre con los vinos. El olor vinoso que lógicamente tienen en común, cubre una infinidad de olores secundarios que les da calidad y personalidad. Algunos sólo pueden ser percibidos o vislumbrados, y a pesar de todo en

forma muy fugaz, mediante el esfuerzo sostenido de una verdadera investigación olfativa.

Por esa razón el bebedor que huele poco y que no analiza nada, así como el catador distraído, ignoran la riqueza escondida de los olores vinosos, y se quedan boquiabiertos o esbozan una escéptica sonrisa cuando Louis Orizet dice: «El espectro olfativo del Beaujolais va, según los terruños, desde la rosa marchita a la peonía, de la violeta a la reseda, del melocotón a la cereza»; o cuando Pierre Coste en el Cheval Blanc 1973 encuentra armonías de «cerezas confitadas, de menta, de naranja, de vainilla y de angélica».

Cuadro de matices olorosos recogidos en declaraciones y escritos de los catadores.

Serie animal:

Ambar, caza, venado, encebollado de liebre, piel, perro mojado, almizcle, almizclado, civeta, sudor, sebo, orina de ratón, de gato, carne, caroso, marinado, indol, escatol, «falsanado», macerado, «olor de la marea sucia».

Serie balsámica:

Aceite de enebro, pino, pitchpin, resina, resinado, resinoso, trementina, incienso, vainilla, vainillado.

Serie maderá o de maderas:

Madera verde, madera vieja, madera rancia, madera de acacia, de roble, de cedro, de sándalo, lápiz, caja de puros, dula, corteza, leñosa, madera rancia de Cognac, Armagnac.

Serie química:

Acético, alcohol carbónico, hidrocarburos, naftol, fenol, fenicado, azufrado, sulfurado, sulfuroso, celuloide, ebonita, medicinal, farmacéutico, desinfectante, lodo, cloro, grafito.

Serie especiada (y olores aromáticos):

Anís, eneldo, badiana, hinojo, champiñón, agárico, niscal, boleto, seta, trufa, canela, jengibre, clavo, nuez moscada, pimienta, pimienta verde, albahaca, menta verde, menta apimentada, tomillo, angélica, regaliz, ajo, cebolla, orégano, mejorana, lavanda, garriga, alcanfor, vermouth.

Serie empíreumática:

Humo de tabaco, ahumado, humus, incienso, quemado, tostado, caramelo, almendra tostada, pan tostado, piedra quemada, pedernal, sílex, pólvora, madera quemada, incendio, caucho, cuero, piel de Rusia, café torrefacto, cacao, chocolate.

Serie etérea (y olores de fermentación):

Acetato de isoamilo, acetona, amillico, plátano, caramelo

Lo cierto es que no todas las catas profesionales son finos análisis exhaustivos de la gama aromática de un vino; frecuentemente el catador no se interesa más que por la nitidez y por la calidad del aroma dominante. Su trabajo diario le lleva a catar principalmente vinos jóvenes «bruts», que aún no están «hechos», que aún deben ser criados hasta el momento del embotellado. Tampoco todos los días cata grandes vinos. Además, la descripción detallada de olores se aplica sobre todo a vinos de gran calidad, ricos en matices aromáticos, que han llegado al grado óptimo de evolución; es decir, «listos», aptos para beber.

acidulado, caramelo inglés, laca de uñas, ésteres de ácidos grasos superiores (capratos, caproatos, caprilatos), jabón, jabonoso, vela, cera, estearina, levadura, fermento, pasta fermentada, trigo, cerveza, sidra, láctico, leche agria, productos lácteos, lechería, quesería, mantequilla, diacetilo, yogur, «choucroute», arpillera, establo, cuadra.

Serie floral:

Florido, floral, flor de acacia, de almendro, de naranjo, de manzano, de melocotón, de alheña, de saúco, de viña, espino, gavanza, madreselva, limoncillo, jácinto, narciso, jazmín, geranio, pelargonio, brezo, retama, malva, visco, magnolia, miel, peonía, reseda, rosa, manzanilla, tila, verbena, lirio, violeta, crisantemo, clavo, clavel.

Serie frutal:

Pasas, pasa de Corinto, confitado, pasificado, moscatel, cereza negra, cereza salvaje, guinda, picota, cereza silvestre, kirsch, aguardiente de cerveza, ciruela, ciruela pasa, endrinas, mirabel, hueso, almendra, almendra amarga, pistacho, bayas salvajes, pequeños frutos, arándanos, mirtos, grosella, fresas, fresas del bosque, frambuesa, grosella madura, moras, albaricóque, membrillo, melocotón, pera, manzana golden, manzana reineta, melón, hespérides, bergamota, cidra, limón, naranja, pomelo, piña, plátano, higos secos, ahigado, granada, granadina, nuez, avellana, aceitunas verdes, aceitunas negras.

Serie vegetal:

Hierba, herboso, herbáceo, pastos, heno, henificación, aroma de prados, hoja verde, hoja de parra, zarcillo, hoja de grosella, arrugada, marchita, laurel, sauce, tisana, infusión, hojas muertas, olor a verdura, verdura, artemisa, repollo, aristoloquia, col, berros, hiedra, mercurial, rambogue, clavel de las Indias, rábano blanco, rábanos, helecho, café verde, té, tabaco, humus, polvo, maleza, tierra, terroso, marisma, musgo de árbol.

Este juego de olores, cuya práctica se desarrolla en función de la erudición gustativa, estas «incursiones hacia lo indecible», son un invento bastante reciente. Realmente, se ha sabido hablar de los sabores del vino antes que intentar nombrar sus olores. Antiguamente se reconocía bien la violeta y la frambuesa, pero realmente fue el borgoñón Rodier (1937) quien amplió el vocabulario de los olores y comenzó la evolución que finalizarían Chauvet y su escuela. Posiblemente ha sido también necesario, y aquí es el técnico quien habla, que los progresos de la técnica de las vinificaciones hayan hecho posible respetar los elementos aromáticos de la uva y que los progresos en la conservación y el embotellado hayan permitido valorarlos.

El aprendizaje de los olores se hace tanto en la propia naturaleza como con los perfumistas. Si en la infancia no se ha sentido curiosidad por los olores y no se ha tenido ocasión de ejercer el olfato, se corre el riesgo de que el número de referencias olfativas acumuladas sea muy reducido y entonces todo el trabajo está aún por realizar. Hay que entrenarse y organizar una caza de olores, preparando la nariz para que lleve a cabo una especie de prospección en cada estación del año: en el jardín, en los prados, en el monte, en la garriga...; hay que frotar una hoja, oler una flor y aplastar una fruta; hay que meter la nariz en un muestrario de especias y de condimentos; oler las finas hierbas de un cocinero, las medicinales de un herborista y las esencias de un liconista; es necesario oler atentamente una colonia, una pastilla de jabón; o reconocer el perfume de una mujer.

No hay nada más instructivo que pasar algunas semanas en Grasse y asistir al trabajo «de nariz» de los perfumistas: disponen de más de 200 perfumes de referencia en pequeños frascos tapados con papel esmerilado, colocados por grupos sobre un expositor; para olerlos, humedecen el extremo de una tira de papel y se la llevan a la nariz con un

lento movimiento de vaivén para perfumar el aire que respiran. Empiezan prudentemente, con inspiraciones suaves. Estudian las mezclas de olores agrupando tiritas de perfumes diferentes, colocadas en forma de abanico entre el pulgar y el índice, y agitándolas de la misma manera para mezclar sus effluvis. Imitando a estos inhaladores profesionales es posible aprender a reconocer las diferentes esencias de las flores, de frutas y de los productos base de la perfumería y de la confitería.

El cuadro adjunto recoge más de 200 olores o, mejor dicho, de toques o matices olorosos encontrados en los vinos. No se puede pretender que todos esos términos se encuentren frecuentemente en los comentarios, pero los he oído y los he empleado yo mismo; algunos por lo menos. Insistiendo en la búsqueda, probablemente se podrían encontrar todavía más. No debemos extrañarnos de riqueza olfativa semejante ya que todos esos olores efectivamente pueden existir en los vinos; lo malo sería, claro, que se encontraran todos a la vez. Cada vino posee algunas moléculas de varios de ellos, y sólo la nariz fina y ejercitada del catador experimentado puede desenmascararlos.

Su origen se encuentra en la misma naturaleza del vino; es decir, la de un zumo o una maceración de uvas transformadas por las fermentaciones alcohólicas y, eventualmente, las lácticas. Las sustancias aromáticas provienen de los tejidos de la uva más o menos madura, o son obra de las levaduras o bacterias.

Los olores que recuerdan a fruta proceden de la pulpa de la uva o de un hollejo. El cromatógrafo dibuja un perfil común de sustancias aromáticas de todas las frutas con pipas y hueso. Las células de los pellejos contienen esencias específicas de la variedad. Las maceraciones de hollejos de variedades finas en el alcohol huelen a cereza y sus derivados, o a la semilla, al hueso, e incluso a grosella. En las plantas perfumadas

existe un parentesco evidente entre las esencias de las flores (más finas), y las esencias de frutas (más pesadas y más grasas). No es sorprendente, por tanto, que ciertos vinos blancos huelan a la flor de la viña y, por extensión, a otros aromas florales. Además, se conocen constituyentes de los vinos con olor a rosa y todos sus matices próximos. La uva verde, en cambio, huele a verdor, a hoja; cuando el vino de uvas poco maduras envejece, el olor verde se desvanece; huele a infusión, a heno segado, a herbolario.

Pero, se dirá... ¿y los olores a madera? Las pepitas están constituidas por una capa leñosa envuelta a su vez por una fina cutícula tánica; el conjunto está protegido por una especie de «almendra» carnosa. El vino tinto es una infusión de pepitas y en la cuba de fermentación hay por lo menos una pepita por centímetro cúbico de mosto; esa madera de la pepita, o lo que el vino haya disuelto de ella, envejece, como todas las maderas, y se aromatiza. Pasados los años el olor a madera se encuentra también con sus derivados de vainilla y con sus recuerdos de hongos aportados por el depósito de roble.

Las levaduras exaltan los aromas de frutas que fermentan, incluso se ha hablado de fermentación aromática; los liberan y los enriquecen con matices alcohólicos, aldehídicos y etéreos. Todo el mundo sabe que el mosto tiene poco olor y que, sin embargo, su fermentación perfuma las cubas y las bodegas. La actuación de las bacterias malolácticas produce todo tipo de compuestos lácticos; en ciertos vinos no son necesarias muchas, pero otros que ya tienen una buena base aromática quedan enriquecidos con nuevas tonalidades que se suman a su complejidad original.

Todos los olores, aunque sea en dosis homeopáticas, se han dado cita en el vino para hacer un verdadero microcosmos aromático. El catador inspirado no miente cuando, con los ojos cerrados, ve salir de su copa un mundo de aromas.

EL ANÁLISIS OLFATIVO Y SUS EXCESOS

LA BÚSQUEDA, la persecución evocadora de los olores alcanza las voluptuosidades de lo imaginario. Pero aquí, como en poesía, ¿dónde termina la sinceridad? Más allá de sus límites, ¿cuál es la parte de autosugestión y la del «cuento»? Desviación y exageración son errores habituales de los neófitos.

Es el caso de aquel estudiante contento de sus prácticas en Borgoña, que contaba con los dedos todas las características aromáticas de un vino de Meursault. Recordaba que había 5, pero, a pesar de sus esfuerzos, no encontraba más que 4; me aseguraba que recordaría el matiz perdido. Intentándolo, apenas se preocupaba del vino que tenía en la copa; por el contrario, repitió sin dudar, incluso antes de olerlo, los matices característicos de un Pouilly-Fuissé: no estaba buscando los aromas por su propia cuenta, y pensaba que los resultados del análisis olfativo eran conocidos de antemano, vino por vino, y de una vez para siempre.

Ese comentarista también poseía una sorprendente erudición olfativa y era capaz de encontrar y de hacer las comparaciones más inesperadas; no le costaba ningún trabajo incluso transponer la cata al ámbito de la pintura o de la música. Sin embargo, no hablaba ni de cuerpo, ni de estructura, ni de forma; sino, simplemente, de aromas y de su persistencia. Oyéndole parecía que el vino no era materia, sino esencia pura y espíritu aromático. Había que esforzarse en demostrarle el mecanismo de su técnica: realmente, él no sentía en absoluto las impresiones aromáticas en el momento en que hablaba de ellas; ni siquiera las encontraba una a una a medida que las recitaba de memoria. Por una simple olfacción determinaba el carácter

dominante del vino. Si comentaba un gran Médoc, en el cual se encontraban forzosamente los aromas de Cabernet-Sauvignon envejecidos en roble, enumeraba de un tirón todos los rasgos: grosella, resina, cedro, vainilla, canela y nuez moscada; del mismo modo traducía los matices de un vino de Merlot muy maduro: ciruela, pasa, regaliz, corteza, trufa, cuero y caza. Le hemos oído definir con esta lista de adjetivos un Vouvray bien evolucionado que yo, por mi parte, encontraba florido, afrutado y especiado: acacia, tilo, jazmín, ciruela, membrillo, clavo, clavillo y nuez moscada. En cuanto a los Sauternes, que como se sabe provienen de uvas sobremaduras y casi podridas, para él evocaban por definición la miel, la cera, los higos secos, las pasas de Corinto, la almendra y la avellana. Le bastaba añadir enseguida, por ejemplo, un rasgo de frambuesa y de menta (verde, si las uvas no estaban maduras, con dejos de pimienta si la influencia de la madera es perceptible) en un Saint-Julien; algo de fresa y de ahumado (o mejor de incienso) en un Graves tinto; de violeta y de cidro (o mejor de bergamota) en un Pomerol, y una nota de limoncillo para un vino blanco seco. ¡Con eso, él creía que ya estaba todo hecho!

Sin embargo, no crean que ese catador hacía trampa del todo. Daba esa impresión porque no se tomaba la molestia de convencer a su auditorio; no invitaba a entrar en su jardín imaginario de olores, y su virtuosismo no convenía a nadie.

Afortunadamente, conocemos presentadores que saben animar a la participación colectiva. Descubren, y al mismo tiempo hacen descubrir a los demás, matices aromáticos sucesivos. Los olores del vino, en efecto, no vienen nunca a nosotros en grupos ni a cara descubierta; hay que agitar el vino para forzarlos a salir, olfatearlo con insistencia.

El vino se debe inhalar en las dos formas posibles: absorbiendo el olor al respirarlo, y tragarlo aspirando por entre los labios. Entonces los

finos matices se desvelan unos detrás de otros, lo cual provocaba una frase muy bonita de uno de mis amigos: «El bouquet debe evaporarse de la copa un poco como el humo; entre una respiración y otra se deben distinguir las volutas.» Es esta impresión vaporosa la que hace hablar de olores fluctuantes, móviles, animados y vivos.

La inercia de la memoria impide a veces nombrar los olores en cuanto se perciben. Hay que reflexionar para identificarlos y hay que volver sobre ellos para poder desencadenar los recuerdos. En principio, el olor permanece confuso, pero después, de golpe, se hace evidente y la definición se superpone sobre la sensación. En ese momento en que se nombra es cuando las personas que participan en la cata lo sienten bruscamente ellos mismos también. Ha bastado, por tanto, con indicarles el camino.

Una noche cenábamos en Thoissey con Jules Chauvet, nuestro iniciador en el análisis olfativo, y algunos amigos más. Fue una de esas veladas memorables en que los manjares revalorizan los vinos, y los vinos realzan los manjares. El análisis de sabores y de olores multiplicaban el placer. Chauvet no es nada teatral, su arte es todo medida y sinceridad: él propone; considera que no puede hacer nada sin la ayuda de los demás, y que necesita la colaboración de todos. Con él, aquella noche vimos nacer ante nuestros sentidos el sorprendente perfil aromático de unos vinos maravillosos. Nos sentimos orgullosos de haber podido añadir algunos matices complementarios.

DEFECTOS OLFATIVOS DE OXIDACIÓN Y DE REDUCCIÓN

EL VINO ES CAPAZ de una resistencia sorprendente: bien «cuidado», se conserva durante años y sabe

envejecer lentamente; pero su fragilidad es desconcertante: es sensible al aire y al calor, al abandono y a los tratamientos inadecuados. Basta con casi nada para en poco tiempo hacerle perder todo el atractivo gustativo que tanto le cuesta conseguir; mil y un peligros le acechan, y casi parece un milagro verle llegar a la copa del consumidor en perfecto estado. Hoy, a pesar de los progresos realizados, las alteraciones son aún frecuentes, y por eso es muy abundante el vocabulario relacionado con sus defectos olfativos.

Procediendo por orden, consideraremos primero términos relativos a los caracteres debidos a la oxidación, y después los relativos al efecto contrario, a la reducción.

Una cruda fórmula afirma que el oxígeno es el enemigo del vino; en todo caso, en exceso le es perjudicial. Conviene recordar que la oxidación tiene dos etapas: una disolución de oxígeno, presente en cualquier manipulación o exposición del vino al aire; y una combinación lenta de ese oxígeno con ciertos componentes del vino llamados oxidables. En tanto que el vino contenga oxígeno y los procesos de oxidación estén en marcha, sus caracteres aromáticos quedan alterados. Sin embargo, todo puede normalizarse cuando se vuelve a poner al abrigo del aire; particularmente en presencia del ácido sulfuroso, el oxígeno y sus consecuencias desaparecen, pues el fenómeno es reversible.

Existe una serie de calificativos que pueden aplicarse a estos estados pasajeros de oxidación. Después de un trasiego, filtración o transporte, el vino parece *cansado*; ha perdido intensidad aromática, finura y su afrutado; se le dice abatido, plano; está oxigenado. Sin embargo, con el reposo recobra generalmente su frescura anterior.

Un vino *apagado* es un vino enriquecido con aldehídos liberados por una fuerte aireación, durante los trasiegos por bombeo, o en un embotellado mal hecho; tiene un sabor parecido al de

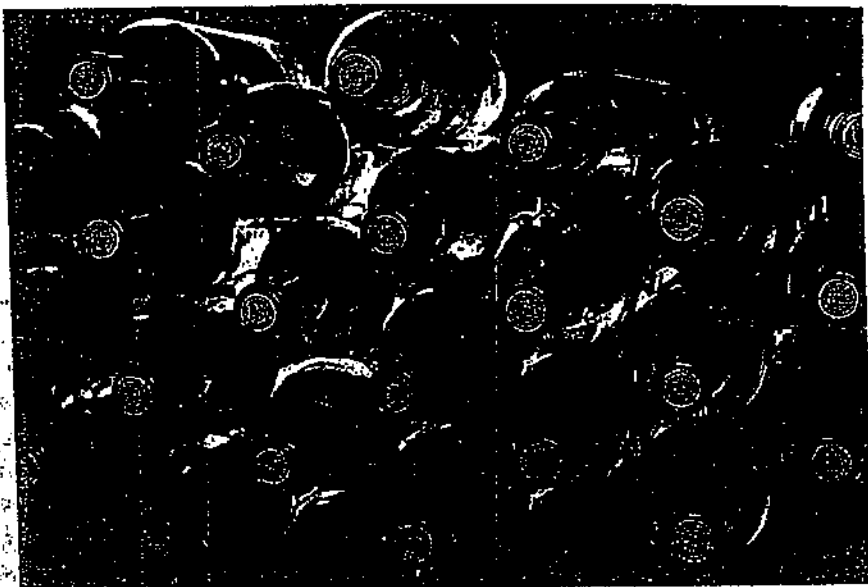
un fruto golpeado, es decir, herido, aplastado; algunas veces huele a papel. Se pueden encontrar vinos que cuando se airean por liberación de aldehídos, adquieren un sorprendente olor a almendras amargas. Un vino apagado, está más afectado que un vino cansado, pero menos que un vino *aireado* que es aquel que ha sufrido, además, los efectos de cierta evaporación. Estos caracteres no aparecen inmediatamente después de la aireación, pero se acentúan al cabo de unos días.

Los vinos jóvenes, procedentes de vendimias más o menos «podridas» son extremadamente sensibles al contacto del aire; toman fácilmente olor a «quebrado». La oxidación enzimática de los polifenoles los enturbia y desarrolla el olor de quinonas, recordando un poco el de la cerveza aireada. Un vino enfriado, helado, que ha viajado a granel en época de nieves, debido también a un fenómeno oxidativo, toma olor de vino «helado».

Cuando se dice que un vino está *oxidado*, es que su estado de oxidación se ha prolongado y que los daños causados no siempre se pueden corregir; en cierto modo, la enfermedad se ha hecho crónica. El carácter oxidado se manifiesta de varias formas según su intensidad y la calidad del vino. Recuerda a veces los olores a cocido (en los vinos de baja acidez), a quemado (en los vinos ácidos), e incluso a rancio. El vino aireado durante mucho tiempo está aldehidificado, pero el aldehído libre no siempre es signo de oxidación. Así, el aroma incomparable del fino de Jerez, rico en aldehídos, se produce en un medio prácticamente carente de oxígeno, bajo velo de levaduras de flor.

Los términos *maderizado* y *enmaderado* se aplican sobre todo a vinos decrepitos, o que han envejecido por contacto accidental con el aire, en barricas, y algunas veces en botellas mal cerradas. Su olor recuerda un poco al del vino de Madeira, sin tener desde luego sus cualidades. Al mismo tiempo amarillean, e incluso pardean. Por eso se dice que toman sabor «amarillento».

Por el contrario, «rancio» no es forzosamente peyorativo, salvo cuando se aplica a un vino que por propia naturaleza debería ser fresco. Los vinos rancios, en general con adición de alcohol, están intencionadamente envejecidos en presencia del aire, a veces en barricas o en bombonas de vidrio mantenidas a la intemperie bajo las condiciones de contraste de los días, de las noches y de las estaciones. La participación de la madera contribuye mucho a este carácter. Aplicado al Cognac y al Armagnac, «rancio» define el olor agradable de los aguarientes envejecidos en roble durante mucho tiempo.



El fenómeno inverso de la oxidación es para el químico la reducción; en definitiva, corresponde a la asfixia. La medida del «potencial de óxido-reducción» expresa el estado de presión o de depresión del oxígeno en un vino. El bouquet más intenso y más agradable se desarrolla en las condiciones en las que ese potencial es más bajo. Se llama bouquet «de botella» (o «de vidrio») porque sólo puede aparecer en las condiciones de hermetismo casi total que asegura el tapón de corcho en la botella.

En cambio, llevada demasiado lejos, la reducción engendra olores poco apreciados, casi apesados. Los vinos privados de aire, demasiado pronto, o sometidos a una influencia reductora, huelen a *reducción*, a «encerrado».

Los vinos blancos alojados en botellas blancas y expuestas a una irradiación de luz solar, incandescente, fluorescente, ultravioleta o simplemente la del día; toman el sabor «de luz» o de «sol». Esta anomalía ha sido observada también en la cerveza. Un borboteo de hidrógeno en el vino o la formación de este gas por ataque de un metal, por ejemplo el hierro, engendra un mal olor aná-

El vino limpio tiene brillo, resplandor. Irradia luz.

logo. Los olores de reducción provienen de derivados sulfurados y son de naturaleza sulfhídrica; están formados por trazas de hidrógeno sulfurado o mercaptanos (etil-mercaptano, dietil-sulfuro, etc.). Ahora se sabe que los vinos blancos envejecidos en botellas contienen una media de 0,7 mg/l, de derivados sulfhídricos (thioles, SH); por debajo de 0,5 mg, los vinos son considerados mejores, y por encima de 0,7 están demasiado reducidos y depreciados.

Los calificativos aplicados a estos olores repugnantes son numerosos: olor de sulfuro, sulfurado, huevos incubados, huevos podridos, agua de Barèges. También se llaman de forma genérica «olores a lía», ya que aparecen sobre todo en los vinos jóvenes conservados demasiado tiempo sobre sus lías de fermentación. Del vino aromático y afrutado, al vino reducido o con olor sulfurado desagradable, la mayoría de las veces sólo existe una diferencia en sus condiciones de conservación. Un trasiego y una airea-

ción casi siempre son suficientes para hacer desaparecer estos defectos.

Existen casos más graves y más rebeldes que hacen el vino inconsumible: olores aliáceos, fétidos, pútridos, descompuestos, corrompidos.

Una buena conservación requiere competencia, vigilancia gustativa, e intervenciones constantes. Es la actitud contraria a la de dejar que se produzcan los procesos llamados naturales. Sean oxidantes o reductores, los defectos provienen siempre de una negligencia y de la falta de cuidados.

OLORES ACCIDENTALES

Y RECUERDOS DE UN EXPERTO

TODO EL MUNDO conoce la anécdota de aquellos dos catadores, uno de los cuales atribuía a cierto vino un ligero sabor a cuero, y el otro un ligero sabor a hierro. Los dos tenían razón: cuando el trasiego, en la cuba fue encontrada una pequeña llave dentro de una funda. La historia es un homenaje a todos los catadores, y tan antigua que puede remontarse a Sem y Jafet.

Es extraño cómo la viña, la uva y el vino captan fácilmente los olores del ambiente para reproducirlos luego en la copa. El mohó es ciertamente el causante del mayor número de «malos sabores» encontrados. Se les debería llamar «malos olores», pero las sustancias poco volátiles responsables de ciertos defectos son percibidas mejor en el aroma de boca que en el olfato propiamente dicho.

Los mohos pueden influir sobre las uvas y sobre muchos elementos en contacto con el vino durante su conservación y durante las manipulaciones. Estos olores son muy variados, al igual que lo son las especies de mohos y sus soportes. Para mayor comodidad los clasificaré en cinco categorías:

- Los olores a mohó, a podrido y a hongos.
- Los olores que recuerdan al fenol, al yodo, y que por estas razones son llamados químicos o farmacéuticos.

Estas dos primeras categorías proceden de una podredumbre acentuada de los racimos.

- Los olores a madera mala o a mal corcho, que, además, se confunden algunas veces; en ese caso, los vinos son enmaderados, con sabor a barril, con sabor al tapón, tienen sabor a «seco».

- Los olores de mohó rancio, que son los más desagradables.

- Los olores tenaces de mohó con carácter vegetal, que recuerdan la artemisa, el «rambergue».

Sería pesado construir una lista con todos los malos olores posibles y sus causas, y no quisiera desvelarle al profano un aspecto de ciertas sensaciones vinosas para él desconocidas; la barrera de los profesionales es bastante eficaz para evitarle el contacto de olores que el azar o la negligencia hacen aparecer en ciertos vinos jóvenes abandonados sobre sus lías orgánicas.

Todo experto ha tenido que resolver problemas de olores extraños. Paul Montagne, estaborguloso del aroma delicadamente resinado de su «cru clasificado» de Graves, que le distinguía de sus semejantes. Lo atribuía a los efluvios balsámicos del pinar frondoso que cubre la zona arenosa entre el Garona y el océano, transportados por los vientos dominantes del Oeste; también a ese polen que amarillea los charcos de agua tras una lluvia de abril.

El experto quedaba perplejo ante tales explicaciones y, encargado de la vinificación, observaba que ese sabor aparecía cada año después de algunos días de encubado. Tras varias hipótesis, sus sospechas se centraron en las maderas de los recipientes de fermentación. Entró en las cubas antes de la vendimia y, haciendo saltar con un cuchillo algunos trozos de madera, descubrió, que la

viguetas que sostenían el techo de las cubas eran de viejo pino de Virginia; dichas viguetas no estaban nunca en contacto con las uvas o con el vino, pero, sin embargo, la simple evaporación de su trementina era suficiente para perfumar toda la cuba. Se cambiaron por barras de roble y el olor resinoso desapareció. Resumiendo: toda la fama basada en un azar o en un artificio es dudosa. Este gran vino no tenía necesidad de un sabor accidental para ser original y apreciado.

El señor Lenne era propietario de un pago muy estimado de Saint-Émilion. Cerealista en Marruecos, se había dedicado a la viña de calidad y aplicaba con éxito a su nueva empresa su inteligencia y su espíritu metódico. Un año, al final de la vinificación, tuvo que recurrir al experto: el vino de una de sus ocho cubas no le satisfacía. Según los momentos, notaba un olor indefinido que no era especialmente desagradable, pero sí extraño, en el sentido de singular, de especial.

En una confrontación a ciegas, el experto confirmó que la cuba número tres era efectivamente diferente. Le costó mucho tiempo identificar aquel olor fugaz: ¿quemado?, ¿humeante?, ¿caucho?, ¿alquitrán?, ¿fenol?, ¿benzol?, ¿nafta?, ¿alquitrán de hulla?, ¿asfalto? La búsqueda de la causa de un olor anormal es semejante a una investigación policial. Pasó revista a todo: al material de vendimia, a los materiales en contacto con el vino, a los lagares de vinificación... ¿Por qué sólo una cuba presentaba esa particularidad? Había que buscar en otro lugar, posiblemente en el viñedo, y, de repente, en el transcurso de la investigación, el señor Lenne recordó que en el mes de junio, época en que las uvas estaban brotando, se había asfaltado la carretera de abajo, a orillas de la parcela llamada el Barrail. Buscó en sus libros de vendimia y, efectivamente, la uva del Barrail se había depositado en la cuba número 3. El olor del revestimiento asfáltico de la carretera había sido absorbido por las hojas y distribuido

por todos los tejidos de la viña; llegó a la pulpa de la uva y desde ahí al vino.

Tales ejemplos de absorción de malos olores por las viñas no son raros. En Pomerol se cita el caso del olor de creosota traspasado a las cosechas vecinas por las nuevas traviesas de las vías del ferrocarril; el olor de los humos de una fábrica de cemento en Frontignan, descubierto en un vino de Moscatel; incluso el olor acre de los humos de las basuras públicas quemándose en las antiguas graveras; un año, todo un sector de viñedos de Saint-Lambert quedó contaminado, las uvas podridas y las cubas perdidas.

A veces, el trabajo del experto es fácil. Un productor se enfrentaba con el fabricante de tapones porque sus compradores se quejaban del sabor a corcho del vino. El experto cogió diez botellas al azar, las destapó, examinó los corchos y cató cada una de ellas. Los corchos estaban sanos, pero todas las botellas presentaban el mismo olor, el mismo sabor, a madera enmohecida; pero no eran los tapones los que causaban ese defecto del vino, sino su permanencia en barricas en mal estado. Esto ocurre muchas veces. Si de las diez botellas sólo dos hubiesen estado defectuosas, la sospecha hubiese recaído sobre la calidad del corcho.

El Champagne no está exento por sí mismo de accidentes gustativos importantes. Desde hacía tiempo bajaban de calidad las botellas de la marca a que nos referimos; se acusaba al vino de sequedad, de oxidación, de malos sabores. Los directores discutían y no aceptaban las críticas. El jefe de bodega de Reims tenía la respuesta: «son los corchos». Cambiaron de proveedor, pasaron de tapones portugueses a españoles o viceversa, instalaron una selección más estricta y una aseptización a base de gas sulfuroso. Nada surtió efecto, las reclamaciones continuaron, hasta en Japón. El experto descubrió las raíces del mal en la carencia técnica de la vinificación: insuficiencia de sulfita-

do, fermentación maloláctica demasiado larga y a temperatura demasiado elevada. Esto era suficiente para perder el frescor y desarrollar olores lácticos y acéticos. La solución implicaba la renovación de las instalaciones de vinificación y de conservación, pero también el aprendizaje de algunas nociones enológicas. El bodeguero insistía («son los corchos, ya se lo dije»), y durante algún tiempo continuó en ello. Pero todo se arregló solamente cuando, bajo la dirección del enólogo, se instalaron unas extraordinarias cubas de acero inoxidable con control de temperatura.

El experto resolvió muchos más problemas y detectó otros olores, como los del estireno o los de los disolventes, que emanaban de las cubas metálicas plastificadas. Resultó que el calderero y el pintor no habían adquirido aún la experiencia del tonelero respecto a lo que conviene o no al vino. Estos olores son difíciles de identi-

ficar cuando son suaves; es mejor no llevarse el vino a la boca: se tapa la copa con la palma de la mano, se agita enérgicamente, e inmediatamente se huele la superficie del vino así emulsionado; entonces aparecen los olores químicos.

DIVERSAS FORMAS DE EXPRESAR LOS COMENTARIOS GUSTATIVOS.

CADA CATADOR tiene su manera de comentar un vino o de redactar un informe de cata. Además, el comentario depende también del tema de la cata y de su objeto, es decir, de la finalidad de la cata, así como también de los lectores u oyentes a quienes va dirigido. Por otro lado, no todos los vinos se comentan de la misma manera: algunos se prestan poco a descripciones y explicaciones, bastando palabras para definirlos; otros, en cambio, merecen notas precisas y detalladas. Según el caso, los comentarios serán más o menos descriptivos o más o menos explicativos, y las conclusiones

Numerosas cofradías francesas celebran el humanismo de la uva y el vino. La de los Chevalier Tastavins, cuya sede se encuentra en Borgoña, en el Château Clos de Vougeot, es una verdadera institución que ha traspasado las fronteras.



nes más o menos circunstanciales. Por ejemplo: mientras una cata analítica exige un largo informe, cuando se comparan vinos entre sí para clasificarlos, basta con subrayar algunos de los rasgos que los diferencian. Tampoco es siempre necesario describir los aspectos de todos sus caracteres organolépticos, algunas veces basta con emitir un juicio sobre cierto detalle importante.

Entre profesionales, el comentario verbal es el que se emplea con más frecuencia. Es directo y conciso y se resume en una frase: sólo deberá ser expresado cuando todos los catadores tengan ya su opinión formada. La discusión posterior conduce a unas conclusiones comunes, a veces a un compromiso. Se debe evitar la cata comentada mientras nacen las sensaciones, ya que en tal caso los participantes se influyen mutuamente.

Los comentarios de presentación de vinos dirigidos a un público aficionado, o los destinados a la enseñanza, son necesariamente más complejos. Existen vinos de gran cuna, ricos y complejos, de los que un presentador entrenado puede hablar durante un cuarto de hora, ya que sugieren muchos temas importantes que tratar.

El texto escrito fija el pensamiento y obliga a hacer un esfuerzo de claridad y precisión. Por esa razón es deseable, por lo menos en ciertos ejercicios, que el catador entregue un informe redactado, más o menos detallado según las circunstancias. El texto de una peritación o de una publicación es evidentemente mucho más elaborado que una simple toma de notas para uso personal. Como demuestra el ejemplo que figura a continuación, se puede describir un vino en algunas palabras, en algunas líneas o en una página; el comentario en una línea es importante, pero demasiado telegráfico y quizá deformante, en tanto que una página completa generalmente diluye el interés.

Limitarse a cuatro o cinco líneas para presentar un vino es una excelente disciplina de escritura;

reproduzco aquí algunos modelos de tales definiciones. En todos los casos, sea cual fuere la extensión de los comentarios, el plan seguido será el de

Beaujolais-Villages (Lebeuf) cosecha 1974

Comentario en ocho palabras

Coloreado; fruta madura, frambuesa; vinoso, final firme y agradable.

Comentario en cuarenta y ocho palabras

Bello color oscuro, olor muy nítido, aroma de fruta muy madura, frambuesa aplastada, dejos de regaliz. Al ataque de boca, cálido, como azucarado; fin de boca firme con un ligero amargor. Persistencia aromática media. Un Beaujolais-Villages de buena clase que se mantendrá bien en botella.

Comentario en trescientas palabras

Este Beaujolais-Villages, embotellado en la propiedad y catado en la primera primavera, sorprende tanto por su riqueza aromática como gustativa. Tratado como un vino joven, tiene los caracteres de un vino de crianza. Su vestido en tonalidades rubí oscuro tiene el tono y la vivacidad propia de un Beaujolais, pero es más sostenido que el que da habitualmente la Gamay. Tiene un gran brillo y deja sobre la copa trazas de su fuerte vinosidad alcohólica. El olor es franco, muy neto, recto. El aroma es agradable, de tipo afrutado, de intensidad media; se reconoce la variedad. Recuerda a la fruta madura, sobre todo la frambuesa aplastada sobre un fondo de regaliz, en el cual prevalece el tanino. Su olor es pesado y le falta un poco de brillo. En boca, el ataque es alcohólico, caliente, casi azucarado; se observa una evolución muy favorable de los sabores y la redondez se mantiene hasta el final, fresco debido a una acidez y un contenido en carbónico perceptibles. El tanino tiene un ligero amargor que da firmeza.

Este vino está marcado por su elevada graduación, que lo hace alcohólico y ardiente, pero el equilibrio es armonioso gracias a su constitución de acidez y tanino. Se encuentra en el aroma de boca, aún más intensa, la nota aframbuesada que aparecía ya en el olfato, otros matices: ésteres de ácidos grasos con dejos jabonosos, fondo leñoso con sabor dominante de regaliz. La persistencia aromática es media y no domina la de los sabores, propiamente dichos. En conclusión, botella de Beaujolais-Villages de buena clase. Este vino es bastante excepcional por su soporte bien estructurado y vinoso, y su tanino, agradable, que le confiere la estructura de un vino con buena firmeza. En cambio, peca un poco de falta de aroma. Este vino ha sido calificado con 17/20; mención: «Muy Bueno».

Comentarios de siete vinos en cinco líneas

Gradins, Dežaley 1973 (vino blanco suizo). Color pálido, aroma fino, pesado, con carácter láctico, olor a cera. En la boca, blando, suave, como lavado; una acidez muy baja le da sabor a cerveza. Su lozanía es debida a la ligera punta de carbónico.

Torcolato di Breganze (vino blanco italiano hecho con racimos pasificados). Hermoso color dorado. Tipo de olor oxidado, a base de aldehído y de acetal. Huele a la vez a manzana, a mosto de uva y a madera. Muy licoroso, muy carnoso, muy untuoso, poco ácido. Tipo de vino muy original.

Rioja alta. Viña Pomal 1948 (vino tinto español). Color amplio, «bouquet» muy viejo, rancio, de vino del sur, de sol, que recuerda el Oporto. El contraste es grande entre la suavidad del ataque y la sequedad final. Muy viejo, tañino, maderizado y rugoso. Vino rico en matices, con mucha personalidad.

Ermítage 1972. Color oscuro con reflejos marrones. Complejo en el aroma: moras aplastadas, grosella, regaliz, resina, especias, madera ahumada, pero falto de elegancia. Muy carnoso en boca. Expresión tánica final rugosa y agresiva, acentuada por el sabor a madera. Bella estructura, pero rústica.

Nuits Saint-Georges, Perrières 1967. Hermoso color rubí, con reflejos anaranjados. Bouquet generoso y de gran distinción; se encuentra en él el conjunto grosella-frambuesa-vainilla, con una nota discreta de excelente madera. En la boca es largo y suave, con cuerpo y con nervio. Expresión tánica muy sabrosa. Gran clase.

Château Léoville Las Cases 1971. Saint-Julien, Médoc. Color intenso, bouquet violento, con muchos matices, a la vez a frutas, especias, trufas y vainilla. Lleno y con cuerpo; le falta algo de fundido, poderoso. Termina con nervio, pero sin dureza ni astringencia. No está del todo hecho. La madera domina aún. Promete mucho.

Château Grand-Barrail - Lamarzelle-Figeac 1967. Saint-Émilion. De media coloración, bouquet agradable, bien desarrollado, difícil de analizar; dejos de bosque, de frutos muy maduros, de caza; un poco pesado. En boca, sabroso y vinoso, un poco pesado, apagado. Rico en aroma de boca con una curiosa impresión de cacao. Hermoso vino.

la ficha de cata (pág. 144). El orden cronológico de las sensaciones es una buena guía nemotécnica. En este inventario, antes de emitir el juicio final, se empieza por describir el aspecto y el color, después el olor, y luego el sabor y la persistencia.

COMENTARIOS SOBRE VINOS DE ALGUNAS AÑADAS

ASISTIR CADA AÑO al nacimiento de un vino, seguir de lejos su evolución hasta el embotellado, perderlo después un poco de vista y encontrarlo algunos años más tarde a él con sus hermanos, todos reunidos en tantas copas, posando como un retrato de familia, he aquí una experiencia que hemos vivido a menudo en muchas bodegas. La cata funciona como una especie de máquina capaz de hacer volver el tiempo atrás.

Uno va a descubrir cosas. Cada vino es el reflejo del tiempo pasado; es a la vez testigo y recuerdo. La naturaleza marca a cada añada con un trazo indeleble, el del clima que hizo durante la formación y la maduración de la uva. La añada es elaborada como un ejemplar único por la luminosidad del verano, por el calor, la sequía, el frescor nocturno venido del río, por las brumas matinales, y por las tormentas; el tiempo durante las vendimias modela la forma definitiva. Pero las viejas botellas son también los testigos del buen gusto y del saber hacer de los hombres que elaboraron y criaron ese vino. El enólogo puede encontrar en él el sello de la tecnología de cada época.

Se puede uno maravillar ante las botellas de una vieja añada. El carácter duradero del vino tiene algo de emocionante. La botella que lo conserva y lo afina al mismo tiempo, lo personaliza. Para el aficionado; receptivo y un poco poeta, se vuelve mensaje, prolongación, jalón, vestigio y reliquia. Nada más instructivo para conocer bien el estilo de una bodega que un buen ejercicio de cata vertical comparando vinos de esa bodega de edades diferentes. Es un privilegio para los vinos de las grandes marcas.

Nota de Cata de algunos 1982

Como se ha dicho, a menudo, los vinos de 1982 lo tenían todo: hermosa constitución, abundantes sabores, mucha concentración con recuerdo de uvas muy maduras. Están marcados por la abundancia y el especial sabor de sus taninos exentos de rudeza. Desde el comienzo de la nueva era de elaboraciones no se habrá tenido una vendimia de uvas tan maduras y dulces.

1982 es una añada con encanto y un prototipo de vendimia precoz.

La gran estructura de los 1982 les da gran vinosidad y potencia, unida a una gran finura, elegancia y complejidad. Son, sin lugar a dudas, vinos de futuro y, a la vez, gratos a catar hoy ya. Se confirma que no tendrán nunca la particularidad de permanecer mucho tiempo cerrados como les ocurrió a otras grandes añadas.

1982 es una añada suntuosa, generosa, una añada cuya fama permanecerá durante varios decenios.

Château Petit Village 1982. Es difícil decir algo original sobre el color de este vino, es perfecto, rico y lleno de matices.

Este vino resplandeciente y con la complejidad de los grandes pomerols tiene, por encima de todo, una gran finura. Su aroma recuerda todo tipo de frutos sobremaduros. En su conjunto recuerda a un fruto pulposo. Muy vinoso, cálido, fluido y terso. Sus taninos tienen una textura de terciopelo.

Es un vino lleno de redondez, con mucha clase y una gran persistencia de sabores y aromas en boca. Se ve que aún no está a punto para consumirlo, pero uno goza prolongando su cata.

Château Figeac 1982. Sobre un fondo luminoso, su hermoso color comienza a tener dejos atejados. En el aroma no se ha abierto todavía, pero es muy fino y comienza a evolucionar. Es uno de los rasgos de la personalidad de esta casa, una de las pocas de Saint-Émilion sobre un suelo de Graves. El Cabernet Sauvignon le aporta, además, su originalidad.

En boca conquista con su ligereza, su fluidez y su suavidad que enmascaran su hermosa expresión tánica. Es vinoso, amplio, pleno y posee una gran persistencia. Es un gran vino de una gran añada.

Domaine de Chevalier 1982. Sus taninos abundantes y potentes se perciben ya en su color y su olor. Está todavía cerrado, cosa que no es extraña en un vino de constitución tan fuerte. Su tanino le aporta su carácter nervioso, con savia, firme tras un ataque tierno y carnoso. Una astringencia final de gran calidad le hace largo y le aporta mucho sabor y persistencia en boca. Es, a la vez, sólido y elegante. Este Domaine de Chevalier es un vino al que habrá que esperar mucho tiempo aún tras un largo envejecimiento.

Château Léoville Las Cases 1982. Vino marcado por los excelentes taninos de los grandes 1982. Esto se ve primeramente en la fuerte intensidad colorante. Se percibe en la nariz, aunque de momento cerrada, pero de gran finura.

Es un vino, aún en potencia, concentrado, corpulento, completo, rotundo. Su tanino no está aún domado. No es difícil prever que será un vino de prolongado envejecimiento que dará una de las mejores botellas de esta casa.

Es realmente excepcional este Las Cases.

Château Lynch Bages 1982. Como muchos 1982 este vino ha pasado por una fase intermedia en la que habiendo conservado el afrutado de su juventud, no ha adquirido el bouquet propiamente dicho, cosa que ocurrirá pronto. El ataque en boca es sorprendente. Es un vino suave, como dulzón esférico. Su carácter grasoso y sus tonos de arrosto (tostado), enmascaran un tanino abundante. A su sabor se une un toque de noble madera muy adecuado.

Desde el principio halagador al paladar, está llamado a tener un gran porvenir. Basta sólo esperar.

Château Cos d'Estournel 1982. Desde sus primeros años este vino sorprendió por sus aromas de una extraña intensidad y de gran complejidad. Después evolucionó de forma excelente, ganando aún en clase, hasta llegar a adquirir esta gran elegancia que hace de él uno de los 1982 más distinguido. Es un vino lleno de contrastes. Parece a la vez nervioso y tierno, sutil y a la vez corpulento, ligero y con un final fresco y especiado. Tal abundancia de sabores no podrá, llegado el momento, más que dar una espléndida y soberbia botella.

el de envejecer y dar testimonio. A todos los catadores les gusta esta «tête à tête» con vinos de especial recuerdo, alineados en sus copas en la sala de cata. Son como copias de una misma

obra a la vez parecidas y diferentes, porque de un año a otro la naturaleza no da jamás uvas exactas y, además, en cada vendimia, el elaborador retoca siempre algo su partitura.

La formación de los catadores

LA ENSEÑANZA DE LA CATA

HASTA ESTOS ÚLTIMOS AÑOS, la mayoría de los catadores aprendían solos su oficio, sobre el terreno, a fuerza de repeticiones, y al azar de sus encuentros con los vinos. Los más afortunados en su aprendizaje se beneficiaron de los consejos de algún profesional y de un modelo que imitar. Este sistema ocasional y desordenado no ha sido nunca el mejor para instruirse. En un principio les faltaba base y no conocían suficientemente los mecanismos de las sensaciones y los equilibrios de los sabores y de los olores. En tal situación, a menudo no tenían ni la posibilidad de escoger los vinos para catar, puesto que la mayoría de las veces se limitaban a un solo tipo de vino de una determinada región. No podían aprender más que en libro. Desde la primera edición de esta obra, hasta ahora, se ha acrecentado mucho el número de centros de formación de cata y los libros de tipo práctico

para objetivos diversos (vinificación, comercio, diplomas de aptitud, etc.)

Comprendiendo que la valía de los catadores es la garantía de calidad del producto, en las últimas décadas, algunas organizaciones han creado diversos centros de enseñanza de cata. Estas iniciativas llegan a las Estaciones Enológicas, a los Servicios de Formación Agrícola, al Instituto Técnico del Vino, e incluso a las propias Universidades. Una hora semanal está bien, pero aún es poco. Para ser eficaz en todas sus intervenciones, el enólogo tiene necesidad de una amplia formación en esta materia. La enología debe ser gustativa y la cata debe ser enológica. Como decía con mucha gracia Pierre Ginestet, el analista y el catador deben tener una copa en una mano y un boletín de análisis en la otra.

El programa de los cursos para obtener el Diploma Universitario de Aptitud para la Cata (Facultad de Enología, Universidad de Bordeaux II), que desde 1974 son la continuación de los Cursos y Ejercicios Prácticos de

Facultad de Burdeos
Diploma Universitario de Cata de vinos¹

Mecanismos de la cata.
Técnicas de cata.
Vocabulario de la cata.
Metodología del análisis sensorial.
Factores externos que influyen sobre la cata.
Sustancias sápidas.
Sustancias volátiles y aromáticas.
Cata para hacer las mezclas de vinos (ensamblajes).
Interpretación estadística de resultados en análisis sensorial.
Variedades de uva (vidueños).
Corrección de las vendimias.
Suelos y calidad de las uvas.
Elementos de la citología de las levaduras.
Fermentación alcohólica.
Bacterias lácticas.
Fermentación maloláctica.
Podredumbre; nombre Podredumbre vulgar (ó gris).
Vinificación en blanco seco:
 Manejo de las uvas y los mostos.
 Conducción de la fermentación.
 Crianza de los vinos blancos secos.
Elaboración de los vinos dulces y licorosos.
Vinificación en tinto:
 Manejo de las uvas.
 Conducción de la fermentación.
 Conducción de la maceración.
 Maceración carbónica.
 Calentamiento de la vendimia.
Equipamiento para controlar la temperatura.
Alteraciones:
 Empleo del anhídrido sulfuroso.
 Crianza y envejecimiento de vinos tintos.
Encolado.
Filtración.
Principios fundamentales para la estabilización de los vinos.
Tratamientos de estabilización de los vinos.
Génesis de los «crus» de Burdeos.
Noción del concepto de Denominación de Origen.
Vinos de Alsacia.
Vinos del Valle de Loire.
Vinos de Champagne.
Vinos Italianos.
Vinos de Estados Unidos.
Vinos de Oporto.

¹ 163 horas

Enología fundados en 1949 por la Estación Agronómica y Enológica de Burdeos, consta hoy de ciento cincuenta horas anuales. Actualmente es la única enseñanza de cata verdaderamente seria y profunda, y pretende ser accesible a todos los profesionales; allí aprenden a hablar del vino y a comprenderlo de otra manera.

Es evidente que la cata no puede enseñarse en cinco u ocho sesiones, como seguramente demuestra la misma lectura de este libro; por ello, no puede tener mucho valor el certificado de iniciación a la cata obtenido en tan corto período de tiempo. Es peligroso pensar que algunas horas son suficientes para llegar a ser un catador competente.

La enseñanza de la cata es forzosamente muy larga, pues no es suficiente dar ciertas nociones, hay que aprender a adquirir reflejos. Se debe formar al participante, educarlo y, a veces, debido a las malas costumbres, reeducarlo. No se trata de una enseñanza fácil. Puesto que la cata es un arte, primero debe poderse aprender, y no basta contentarse uno con aprender descripciones y recetas. Primeramente convendría crear la asignatura que se debe enseñar, establecer unas reglas y unas técnicas. Se han ideado ejercicios prácticos y se han codificado los test; todo ello, a ser posible, se debe hacer en forma atractiva, ya que esta enseñanza exige una gran participación por parte de los oyentes.

A modo de ejemplo, adjunto una lista de los temas tratados en un curso de cata francamente completo. Se verá que ciertas clases se refieren a la vinificación y a los tratamientos de los vinos. Un buen conocimiento de la tecnología es indispensable para poder interpretar una cata. ¿Cómo se podría expresar cualquier juicio sobre un producto cuya forma de hacerlo y de conservarlo se ignoran?

Los apartados siguientes recogen los temas de una serie de ejercicios prácticos de cata.

ALGUNOS EJERCICIOS DE CATA TEÓRICA

MEDIANTE EJERCICIOS APROPIADOS se puede ayudar a los catadores a adquirir las nociones fundamentales de esta disciplina. La realización y puesta a punto de los que aquí se describen se benefician de la experiencia adquirida a lo largo de veinticinco años de enseñanza de la cata, mejoran cada año.

Los primeros ejercicios tratan de dar una técnica: formas de observar los vinos, de sostener la copa, de oler, de catar. Sólo posteriormente se podrán abordar los ejercicios prácticos relativos a tres temas diferentes: *cata teórica*, que estudia los mecanismos gustativos; *cata analítica*, que estudia las relaciones del sabor y del olor con la constitución del vino; y *cata aplicada*, que consiste en describir con precisión y detalle las impresiones gustativas, en comentar y en calificar los vinos, en rellenar una ficha de cata.

La cata teórica incluye ejercicios, algunos de los cuales se describen a continuación, que permiten definir las bases psicológicas de la cata: anatomía de los sentidos y mecanismos; definición de los umbrales de sensación de los sabores elementales y de algunos olores corrientes, cata de diversos constituyentes fijos y volátiles del vino en solución acuosa; noción de equilibrio entre los sabores y entre los olores de estos constituyentes. Inician el aprendizaje, pero también son útiles para el catador experto; es su forma personal de hacer comparaciones.

1. Los cuatro sabores elementales: dulce (solución de sacarosa a 20 g/l), encontrado por la punta de la lengua; ácido (solución de ácido tártrico a 1 g/l), encontrado por los bordes de la lengua y hasta en la parte inferior; salado (solución de cloruro de sodio a 5 g/l); sensible

en una superficie más extensa de la lengua, salvo en la zona central; y amargo (solución de sulfato de quinina a 2 mg/l), percibido solamente por la parte posterior de la lengua. El sabor astringente (dado por una solución de tanino a 1 g/l) es más una sensación táctil, de reacción de las mucosas, que un sabor propiamente dicho.

2. El sabor dulce del alcohol etílico. El alcohol en solución a 4° (32 g/l) tiene un sabor dulce, azucarado. Este sabor se encuentra en una solución a 10° (80 g de alcohol por litro) junto con una cierta sensación cáustica, de ardor.

Al preparar soluciones endulzadas con 20 g de sacarosa por litro, de distinta graduación alcohólica (0,4°, 8°, 12°), se observa que el alcohol incrementa considerablemente el sabor azucarado de la solución de azúcar.

3. El sabor dulce modifica la impresión ácida. Al comparar el sabor de una solución a la vez dulce y ácida (20 g de sacarosa y 1 g de ácido tártrico por litro) con el de una solución simplemente dulce o con el de una solución simplemente ácida, la intensidad de los dos sabores queda disminuida.

Comparar el sabor de una solución ácida con diferente graduación alcohólica (0,4°, 8°, 12°, por ejemplo): la acidez disminuye el sabor dulce del alcohol y éste, recíprocamente, corrige el sabor ácido. Los dos sabores se perciben uno junto al otro; sólo su intensidad es menor. Observar el reforzamiento del sabor ardiente del alcohol con la acidez.

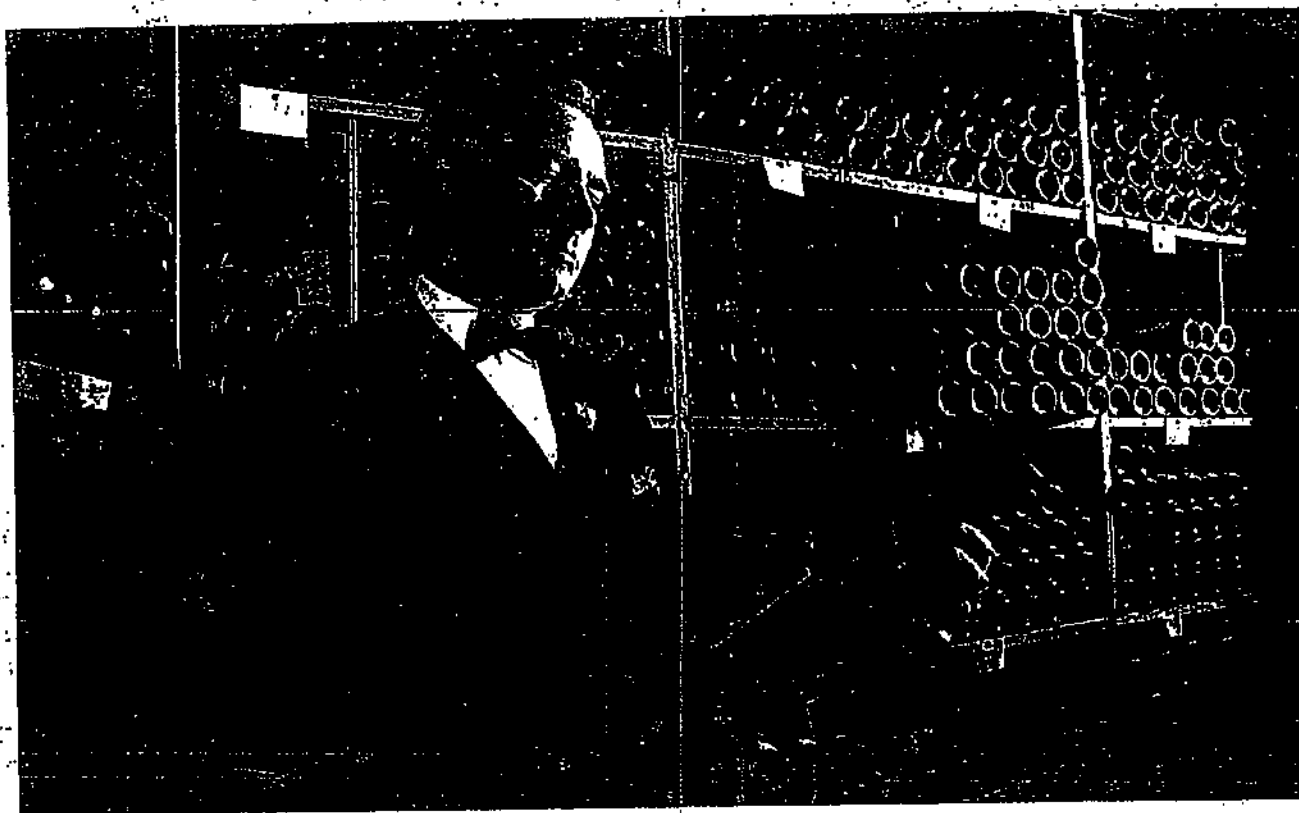
4. El sabor del vino es el resultado de un equilibrio entre los sabores dulces y sabores ácidos y amargos. La demostración consiste en la experiencia descrita en la página 163, en la que por destilación se separa el alcohol de un vino tinto de sus ácidos y de sus polifenoles. En el vino, el sabor dulce del alcohol equilibra los sabores de las sustancias ácidas y amargas.

A modo de ejemplos se hace catar un vino tinto perfectamente equilibrado (ligero), un vino en el que dominen los sabores ácidos (duro), y otro en el que dominen los sabores dulces (blando).

5: Cata de sustancias del vino con sabor dulce. Se comparan las soluciones siguientes: alcohol etílico a 4° (32 g/l), glicerol, glucosa, fructosa (20 g/l). Las tres primeras soluciones presentan intensidades de sabor dulce bastante próximas, con matices cualitativos en el endulzado; la fructuosa es dos veces más dulce que la glucosa (consecuencia: los vinos blancos ricos en fructosa parecen mucho más dulces, con iguales contenidos en azúcares reductores).

El oficio de somelier exige una formación específica. Su competencia, su cultura del vino y su memoria renovada constantemente, le permiten siempre elegir la botella esperada.

6: Cata de los diversos ácidos del vino. Se comparan las soluciones siguientes: ácidos tártrico, málico, cítrico, láctico, acético (1/1) y ácido succínico (0,5 g/l). Los tres primeros ácidos proceden de la uva y tienen un sabor ácido puro, neto, un sabor ácido de fruta; los demás proceden de las fermentaciones y tienen sabores ácidos menos intensos, pero más complejos. El ácido láctico tiene un frescor agridulce, el ácido acético es agrio y desagradable; el ácido succínico no parece claramente ácido, pero en esta dosis reducida presenta una mezcla de intensos sabores amargos y salados a la vez. Este ácido es el que tiene más sabor y el que evidentemente contribuye a dar a las diversas bebidas fermentadas ese tipo de sabor que tienen en común. En el vino; el ácido succínico da sazón, vinosidad, nervio, y a veces quizás amargor.



Esas soluciones muestran el sabor de los ácidos libres. Tienen pH diferentes; también se pueden hacer las mismas comparaciones con el mismo pH. Así se observa que el anión interviene del mismo modo que los iones H^+ en el sabor ácido.

7. Sensibilidad a los sabores elementales. Aplicada a un grupo importante de catadores, es muy instructiva la búsqueda de umbrales de sensibilidad para los sabores elementales. Se les hace probar disoluciones de sustancias ácidas, azucaradas, saladas o amargas en cantidades crecientes y se anota cuál es la dosis mínima percibida de cada persona.

En un orden cualquiera, se presentan tres copas a los catadores: dos con agua y una con la disolución que deben reconocer. Los resultados suelen ser mejores si se les hace empezar la cata por los contenidos más débiles. Se hará, por ejemplo, catar las disoluciones siguientes:

- Sacarosa: 0,5 - 1 - 2 y 4 g/l.
- Ácido tártrico: 0,05 - 0,1 - 0,2 g/l.
- Cloruro de sodio: 0,1 - 0,25 - 0,5 - 1,0 g/l.
- Sulfato de quinina: 0,5 - 1 - 2 mg/l.

Estas concentraciones van en progresión geométrica (duplicándose según las leyes fisiológicas de Fleischner).

8. Reconocimiento por medio del olfato de cierto número de componentes volátiles y aromáticos propios del vino, en disolución acuosa. Las concentraciones indicadas entre paréntesis son miligramos por litro. Esta lista, por supuesto, no es limitativa.

- Alcohol isoamílico (300) y alcohol isobutílico (120); el olor de las disoluciones en el agua es desagradable (pulga aplastada); añadidos al vino, refuerzan su vinosidad.
- Alcohol fenilético (50), olor a rosa y a jacinto.
- Hexenol (2), olor herbáceo.
- Acetato de etilo (100), olor a vinos picados.

- Acetato de isoamilo (3), olor a plátano.
- Caprato, caproato, caprilato de etilo (2), olor graso con dejos jabonosos.
- Ácido isobutírico (250); butirato de etilo (50), olores a fermentaciones pútridas.
- Acetaldehído (30), olor a manzana.
- Geraniol (0,4), terpinol (2), linalol (0,08), terpenos presentes en el olor del moscatel.
- Antranilato de metilo (4), olor a piel de zorro.
- Etilsulfuro (0,1), olor nauseabundo de mercaptano.
- Estireno (1), olor a plástico.

Existen, propuestas desde los años sesenta por Loustauneau de Guichen del Instituto Técnico del Vino y popularizados por Lenoir y más tarde por diversas ediciones pedagógicas, varias colecciones de olores estándar naturales o sintéticos, estabilizados para que duren varios meses.

Están agrupados por tipos (flores, frutos, champiñones, especias y aromas, incluso vinos).

ALGUNOS EJERCICIOS DE CATA ANALÍTICA

ESTOS EJERCICIOS permiten explicar la influencia de las modificaciones referidas a sus contenidos en alcoholes, ácidos, ésteres, terpenos, polifenoles, azúcares, polialcoholes, sales, gas carbónico, ácido sulfuroso, etc., en el gusto y en el olor de los vinos. Afinan las sensaciones de base y proporcionan puntos de referencia. La enumeración siguiente constituye una serie de ejemplos, pero sobre esta misma base se pueden imaginar muchos otros ejercicios instructivos:

1. Influencia del grado alcohólico. Comparar muestras de los mismos vinos, blancos y tintos,

llevados artificialmente a diferentes grados alcohólicos. Se utiliza un alcohol etílico puro y sin olor extraño. Se puede empezar con diferencias de $0,7^\circ$ entre cada muestra, llevando un vino de 10° a $10,7^\circ$, a $11,4^\circ$, y a $12,1^\circ$; se trata de ordenarlos en una primera cata a ciegas. En caso de fracaso, se catan de nuevo conociendo los grados, lo cual permite definir el papel que juega el alcohol sobre el sabor; en una tercera fase, se prueba de nuevo a ciegas. Cuando el catador está entrenado se pueden apreciar progresivamente diferencias de $0,5^\circ$ e incluso $0,3^\circ$. El acto de reconocer el grado alcohólico de un vino es siempre un ejercicio difícil ya que el sabor del alcohol es complejo; actúa más en forma indirecta, neutralizando o reforzando ciertos sabores, que por el suyo propio.

Un ensayo análogo consiste en ordenar, de acuerdo con su graduación alcohólica, una serie de vinos diferentes, pero del mismo tipo. En realidad, en tales ejercicios el juicio se basa sobre todo en otros caracteres, de cuerpo y de riqueza general de sus componentes, a menudo paralelos a la graduación.

2. Influencia del glicerol. Comparamos muestras de vinos blancos y tintos, a los que se les ha añadido de 3 a 6 gramos de glicerol por litro. La modificación se refiere más al sabor azucarado inmediato que al carácter carnoso del vino. Si el vino de por sí tiene ya mucho cuerpo, la adición de 3 g/l de glicerol apenas se percibe.

3. Influencia de los azúcares reductores. Vinos tintos y blancos, preferentemente jóvenes, se preparan adicionando glucosa o fructosa en dosis de 2, 3, 4 y 5 gramos de azúcares reductores por litro; se trata de que el catador los ordene. Tales ejercicios entrenan para poder reconocer con facilidad vinos que hayan podido quedar con algunos restos de azúcares reductores en su vinificación.

Según sus contenidos en azúcares reductores, también se puede intentar ordenar una serie de vinos blancos dulces y licorosos.

4. Influencia de la acidez. Se intenta ordenar muestras de los mismos vinos en orden creciente o decreciente de acideces totales modificadas por desacidificación o acidificación con ácido tártrico. Se aprueba, por ejemplo, un vino tinto llevado a 3,2-4,0-4,8 gramos de acidez total. A medida que el catador se muestra capaz de reconocerlos, se reducen progresivamente estas separaciones.

Esta prueba puede modificarse realizando adiciones crecientes de otros ácidos: cítrico, láctico, o succínico.

Siguiendo con la influencia de la acidez, se pueden comparar igualmente vinos antes y después de su fermentación maloláctica.

Otra prueba podría consistir en ordenar una serie de vinos según sus sabores ácidos. La clasificación de las acideces totales por medio del sabor no siempre es posible, ya que existen otros elementos que intervienen en el sabor ácido, fundamentalmente en los vinos blancos más o menos dulces.

5. Influencia del ácido acético. Se comparan vinos a los que se ha añadido ácido acético hasta llegar a diversos contenidos de acidez volátil: 0,60-0,75-0,90 g/l, por ejemplo. La atención del catador debe fijarse sobre todo en el sabor final, ácido, agrio y duro, y no en la diferencia de olor, que es mínima. Se observa así que la dureza final acética no es igual que la dureza de los ácidos fijos y que es más desagradable.

6. Influencia de los polifenoles. Se comparan vinos tintos que presentan diferentes contenidos en taninos, habiendo determinado para ello sus índices de polifenoles. Se pueden preparar mediante mezclas con vinos de prensa que tengan buena astringencia. Índices de 30 en polifenoles, corresponden a vinos ligeros; de 40,

a vinos corpulentos; de 50 y por encima de esta cifra, a vinos de larga conservación, con predominio tánico. Se observa que la dureza debida a los taninos, que acompaña a la astringencia, es distinta de las durezas ácidas y acéticas.

Se comparan vinos blancos que en forma natural tengan contenidos diferentes en taninos. El tanino de los vinos blancos proporciona dureza. Se pueden comparar también muestras de los mismos vinos alterados con tanino enológico, taninos de madera.

7. Influencia del acetato de etilo. Se comparan vinos a los que se han añadido diferentes dosis de acetato de etilo en forma de obtener muestras de 100-150-200 mg/l. El primer contenido es normal y sin incidencia en el sabor; 150 mg producen dureza, distinta todavía de las estudiadas anteriormente; 200 mg ya son detectados por el olfato y dan a los vinos las características propias de la acescencia.

Es interesante comparar vinos tintos, bien seleccionados cuya dureza se deba a una fuerte acidez, a un elevado contenido en compuestos fenólicos, a una acidez volátil exagerada, o a un contenido también exagerado de acetato de etilo.

8. Influencia del ácido sulfuroso. Se comparan muestras de un mismo vino tinto o de un mismo vino blanco seco, con contenidos crecientes de ácido sulfuroso libre: 0-10-20-30 y 50 mg/l. Se pueden comparar también vinos licorosos con 30, 60 y 90 mg/l. En dosis elevadas, además de la sensación picante que produce, el ácido sulfuroso neutraliza parte del aroma afrutado, y borra la «finura» y la «savia».

9. Estos ejercicios se pueden completar todavía siguiendo mecanismos similares para estudiar la influencia de diversas sales (1 g/l de cloruro sódico o de sulfato de potasio), o de adiciones de alcoholes superiores, de butilenglicol, de diacetilo (sustancia que da ese delica-

do olor de avellanas a las buenas mantequillas), o de cualquier otro constituyente del vino, fijo o volátil. El efecto es más claro cuando se añaden en dosis dobles a las contenidas normalmente.

APRENDIZAJE DE LA CATA, POR ÉMILE PEYNAUD

ABUNDAN LAS NOVELAS con jóvenes apasionados y ávidos de saber que, habiendo tenido la suerte de trabajar en una biblioteca, se hicieron sabios. Imaginad a un adolescente, con sus sentidos despiertos, que llega a una enoteca de extraordinaria amplitud, con gran riqueza en ciertos vinos seleccionados de todos los tipos, de todos los colores, siempre renovados por una corriente comercial de entradas y salidas, de expediciones y de compras. Se quedó durante dieciséis años como técnico al servicio de la Gran Casa bordelesa y por ósmosis se impregnó de las tradiciones del oficio que llevan a cabo los devotos servidores del vino. ¿Cómo no convertirse en catador? Sólo bastaba con ser curioso, atento y un poco imitador. Los vinos reposaban dentro de millares de barricas en las bodegas y cavas de crianza durante los dos o cuatro años necesarios para adquirir las calidades de envejecimiento apreciadas en aquella época. Nuestro joven podía comparar, en cualquier momento, hasta cuatro añadas de vino en barrica, y no eran raras sus ocasiones de acceder a la colección de buenas botellas. ¿Existen mejores condiciones para formar el gusto y enriquecer la memoria?

Se inició con los vinos blancos, de más fácil acceso para sus papilas vírgenes. En esos años treinta, por otra parte, estaban de moda los vinos blancos suaves y generosos, los vinos blancos de aperitivo. Por entonces, en toda la Gironde se

recolectaban uvas a razón de veinticinco quintales por hectárea; uvas sobremaduradas, que proporcionaban unos vinos blancos dorados, carnosos, tostados, que ganaban en la bodega y en la botella un fondo y una savia suplementarios. El bouquet de reducción era muy apreciado. Tales vinos han desaparecido y hoy no se podrían volver a hacer. Más tarde, conoció los grandes vinos tintos y se acostumbró a la noble rugosidad de su tanino. Catando, pero nunca bebiendo, se hizo experto en la gama de los Burdeos, y un poco más tarde aprendió otros acordes en sus encuentros con los vinos de la Côte d'Or, de Yonne, de la Saône-et-Loire, del Rhône y, después, de la Drôme y de Vaucluse, que J. C. & Cía. comercializaba igualmente a través de su filial de Beaune. Nunca tomó partido ni fue chauvinista, pues eso hubiera sido limitarse. Pronto admitió la asombrosa diversidad de los vinos y descubrió que cada uno era un descubrimiento aunque fuese conocido, ¡cuánto más el desconocido! Se entusiasmó de pronto con los vinos de Pinot y de Chardonnay porque tenían diferente acento. En semejante situación, la primera exigencia para formar un catador estaba ya satisfecha: la ocasión de catar con frecuencia, sin tomar partido; y con la preocupación de comprender todos los vinos, aun de calidades y orígenes diferentes.

Pero nada válido se aprende sin estudios, sin modelos, sin maestros. Durante esos dieciséis años tendría al más prestigioso de los educadores, Jean Ribéreau-Gayon, que estaba llevando a cabo la construcción de la moderna enología. Cerca de él, asistió a la creación de una ciencia y a su implantación en la práctica y, para comprenderla mejor, participó en ello conforme a sus medios. Tuvo la satisfacción de contribuir al conocimiento íntimo del vino, de acuerdo a un plan de trabajo trazado por su maestro: primeramente, el análisis constitutivo, después el de los fenómenos y las transformaciones. Para

explicar el sabor hizo falta progresar en el conocimiento anatómico del vino, poner a punto y afinar las dosis, precisarlas, descubrir nuevos constituyentes, reconocer el sabor y el olor de las sustancias dosificadas y su participación gustativa en las dosis presentadas; pues si se ignora la influencia exacta de los constituyentes sobre el sabor, su larga enumeración carece de interés si no es para mostrar la insospechada complejidad de la composición de los vinos. En nuestros días, las revistas de enología están llenas de estas listas de sustancias ínfimas. ¡Qué importancia puede tener el conocimiento de los nombres de unos quinientos componentes, si no se tiene idea de sus concentraciones, y si nunca se han probado sus olores y sus sabores! Los listines de teléfonos están llenos también de nombres de personas de quienes se ignora la fisonomía y el carácter.

Cataba frecuentemente con Jean Ribéreau-Gayon; en ciertos períodos, prácticamente todos los días. Nos forzábamos a estas prácticas, aunque al principio nos parecieran oscuras, aleatorias, difícilmente reproducibles. Los progresos son lentos cuando aún no se ha adquirido una técnica fiable y un fondo de elementos de comparación. Nos hicieron falta años, en estas condiciones, para compaginar nuestros gustos, adquirir los automatismos necesarios y entendernos con las palabras.

Organizábamos de una forma nueva sesiones de cata para nosotros, dos solos. De esta manera se definieron los diferentes ejercicios que, mucho más tarde, formarían la base de nuestra enseñanza en la Estación Enológica. Desarrollamos las pruebas teóricas aplicadas a sabores puros y a olores tipos, a las interferencias de los unos sobre los otros, a los equilibrios, a los umbrales sensoriales, a las diferencias perceptibles, etc. Pasamos revista al sabor de todos los constituyentes conocidos y dosificados, y, en particular, al de los ácidos orgá-

nicos qué, entre las sustancias del vino, son los más cargados de sabores. También fue, en este momento cuando se descubrió el papel del acetato de etilo como soporte de los caracteres de la acéscencia y como elemento sávido de sequedad y endurecimiento. Poco a poco se construyó una enología gustativa, tendente a explicar el sabor y sus modificaciones por causa de las diferencias de estructura y de composición; de ahí nació una nueva ética de la calidad de los vinos. Estos fueron los primeros ejercicios de cata analítica. Consistían en seguir la variación del sabor mediante una corrección en la constitución de los vinos; se añadía, se quitaba, y así se comprendía mejor la responsabilidad que el constituyente manipulado tenía en el sabor de conjunto.

Paralelamente, dirigimos nuestros esfuerzos hacia la descripción gustativa. Si es difícil analizar las propias impresiones, mucho más lo es compartirlas. Se tiene la sensación de que falta un lenguaje particular, que haría falta disponer de otras palabras mejor adaptadas. Se vence este obstáculo con la definición y la codificación. Es un trabajo que no se puede hacer solo. Tampoco convenía cortar con la ortodoxia del vocabulario entonces en uso, por muy aproximativo que fuese. En eso fue donde Baroussou apoyó con su experiencia de catador inveterado; él era uno de esos maestros bodegueros formado en el trabajo del vino desde muy joven y que fue subiendo todos los peldaños. Conocía los secretos, los entresijos del oficio, y poseía además en la punta de la lengua, por así decirlo, la jerarquía de las cosechas y de las denominaciones; así como el gotha anecdótico del sector productor y del comercial. Le incitamos, por cierto en vano, a escribir un diccionario de las labores en la bodega. En las catas sabía transmitir perfectamente su erudición práctica. Con él comprendí la importancia que para la formación del catador tienen los conocimientos

generales del oficio, del medio del producto, y de lo que se llama el contexto, el entorno. Esta irradiación del saber es la que marca a los grandes maestros. Baroussou usaba un vocabulario sencillo, preciso, teñido de costumbrismo, aunque no demasiado amplio, pues era poco locuaz. El vocabulario del charlatán puede hacer ilusión, pero una lacónica frase de Baroussou decía mucho más. Cataba con la misma afición los vinos especiales, los aguardientes, los rones y los licores. «Un catador», decía, «debe saber catar todo, hasta el estofado para los operarios que hierve sobre brasas de duelas en la tonelería».

El aprendizaje del catador dura toda la vida. Siempre hay vinos que conocer y se progresa mientras se siente curiosidad. Uno se estanca cuando cree que ya lo sabe todo. He tenido ocasión de codearme con los más reputados catadores, con los grandes corredores y con los grandes comerciantes; pero es cuando se cruzan las fronteras cuando más se aprende. Primeramente, porque hay que reconocer que nuestros vinos no siempre son reconocibles en las mesas extranjeras, algunos se vuelven tristes, como si estuviesen exiliados. Es indudable, el exportador no mira suficientemente alto; para la exportación debiera elegir vinos que aguantaran el viaje y las vicisitudes de la distribución.

Por el contrario, en el azar de los viajes hay veces que se encuentran vinos madurados bajo otros cielos sumamente seductores, que tienen el encanto del exotismo; sorprenden por su intensidad aromática o por sus caracteres soleados. A veces nos sentimos algo celosos y uno vuelve a casa más modesto y más severo. Es así, de experiencia en experiencia, y saliendo del lugar habitual de trabajo, como se amplía en la memoria la inmensa gama de sabores y de bouquets de referencia.

LAS GRANDES CEREMONIAS DE LA CATA

EL CATADOR que ejerce su actividad en determinadas ramas de este oficio, cata todos los días o prácticamente todos. Trabaja casi en la intimidad y trata de resolver metódicamente los problemas que presentan las sucesivas muestras que le son entregadas. Esta cata rutinaria, prosaica, pero eficaz, es la función esencial para su arte. Sus patronos no le exigen que sea un adivinador o un virtuoso, sino que formule opiniones claras que permitan tomar decisiones eficaces y prácticas.

Ahora bien, el público imagina un aspecto totalmente diferente en el arte del catador; se suele esperar de él una expresión más espectacular de su talento. Se cree tal vez que participa exclusivamente en presentaciones públicas de vinos, en catas comentadas, en concursos de clasificaciones regionales o nacionales e incluso internacionales. De hecho, esto ocurre muy raras veces, y sólo si tiene alguna notoriedad. Es la cata-demostración o la cata-espectáculo, acontecimiento que suele estar recogido en la «prensa especializada», como se dice. Muchos catadores que participan en estas manifestaciones no siempre se dan cuenta a tiempo del carácter meramente publicitario de muchas de ellas. También es verdad que pagando este precio se puede adquirir algún renombre. Hemos asistido con cierta frecuencia a esas llamadas grandes ceremonias de cata; no las desaprobamos, pero las consideramos como un entretenimiento psíquico sensorial, no como una cosa seria. A veces tenemos que contradecir el valor de las conclusiones a las que se ha llegado, pero, después de todo, entendemos perfectamente qué a veces se quiera competir y jugar entre especialistas.

Reclutemos a treinta y seis de los mejores paladares con que cuentan las regiones vinícolas de

Francia, pero convoquemos también a ingleses, belgas y españoles entre la élite de restauradores, sumilleres, comerciantes, enólogos, etc.; juntemos en la aromática humedad de una bodega parisina; agrupémoslos en equipos de tres personalidades alrededor de barricas instaladas a guisa de mesas, y pongamos ante su nariz y en las papilas unas cuarenta y ocho grandes botellas bordelesas de todas las denominaciones, con la misión de anotar, de clasificar y de comentar.

Cada equipo debe cata, sólo una añada, lo que ya no está nada mal. Evidentemente, los catadores no ven las etiquetas e ignoran la lista de los vinos. Es evidente que acabamos de organizar «el banco de pruebas del siglo», la más amplia feria de cata, la más extraordinaria tómbola gustativa y... la más inútil de las reuniones. Se trata nada menos que de una contestación en regla a la jerarquía oficial; los vinos de Burdeos haciendo su mayo del 68 con la intervención de catadores y de periodistas. Es el momento de vaciar las rivalidades entre el pelotón de cola de todos los «crus classes» y la vanguardia de caldos burgueses que les pisan los talones impacientemente. Cada catador se esfuerza, compara y recompara, pierde la saliva y el hilo delante de tanto vino, clasifica y vuelve a clasificar, y siguen llegando copas. Se van amontonando los taninos de Merlot y de Cabernet-Sauvignon; demasiados vinos para cata. Las leyes del azar, los errores de cálculo, el índice de alcoholemia y el efecto de masa colectiva sólo pueden tener efectos explosivos. La traca final tiene lugar algunos días después en diez páginas y cuatro fotos. Pero cuando la onda sonora se aleja, la clasificación permanece.

Multitud de experiencias nos han enseñado que la cata a ciegas no deja posibilidades de identificación si no es en el caso de vinos que se hayan catado con anterioridad, si se conocen personalmente; en suma, si nos son familiares.

Cuando no se sabe nada de ellos y nunca se les ha visto, pocas son las probabilidades de reconocerlos, aunque hayan sido desveladas la fecha y la región de su nacimiento.

Se puede pensar en otros tipos de clasificación. El Sindicato de productores de «crus Bourgeois de Médoc» organiza cada año un concurso basado en una clasificación. En él compiten más de un centenar de vinos por enfrentamientos sucesivos, como se hace en los campeonatos de fútbol o en los torneos de tenis. Se pasa por tanto por los treintadosavos de final, dieciseisavos de final antes de pasar a los cuartos y a las semifinales, y al fin a la designación de un vencedor. Se encuentra cada año más o menos el mismo palmarés.

La reunión de aquella noche, en aquella finca perdida más allá de la frontera de las viñas, fue un encuentro memorable; la distancia proporciona ahora una sensación indefinible de ensueño y deja en nuestro recuerdo la impresión de un momento ideal. El lugar, las personas, los manjares, los vinos, raros y preciosos, todo estaba a la altura. Yo estaba sentado entre Bernard Pivot y Paul Bocuse. La señora que hacía las veces de anfitriona actuaba como una sacerdotisa y comentó el ritual: «Elegidos con severidad, criados con esmero según nuestros métodos tradicionales, los vinos de la añada de 1964 han cumplido su promesa. Aquí los tienen en su madurez, dispuestos a desvelar el secreto y el misterio de su terruño, que en el transcurso de los años se irá confirmando como una personalidad». Esa noche me vi enfrentado a extraños jeroglíficos. Las copas, todas con primeros «crus», nos eran ofrecidas en grupos de ocho, volnay y pommard juntos, después baune y corton, vosne-romanée y nuits-saint-gorges; por último chambolle-musigny y gevery-chambertin; en fin, todo lo mejor de la Côte de Beaune y de la Côte de Nuits. Se trataba de escoger un cuarteto de cada serie de ocho; por lo tanto, cada uno podía obtener ocho puntos; si,

además, se era capaz de otorgar a cada uno su denominación y de reconocer, por ejemplo, los pommard, los pommard-épenots, los grands-épenots y los rugiens, se ganaban puntos suplementarios. Por otro lado, la calidad de los vinos llegaba a cotas que yo no había imaginado jamás. En su complejidad armónica iba descubriendo los más variados toques del aroma de pinot. ¡Habría que haber sido Chauvet en persona! Pero para mí, todos estos desconocidos se fundían en una misma perfección. ¿Cómo apreciar tantas obras de arte que pertenecen a colecciones privadas y de las que se es, por una sola noche, apasionado admirador? La suerte no me acompañó y no pude totalizarlos. Triunfaron los grandes chefs del eje Saône-Rhône; era cierto que estaban en territorio conocido, pero demostraron que no sólo tenían la genialidad culinaria bajo su gorro, sino que también estaban impregnados de gran erudición borgoñona.

Nada hay más «snob» que los «winelovers» norteamericanos. Coleccionan botellas como otros coleccionan cuadros de maestros o sellos raros. Los conozco que tienen cinco mil botellas en bodegas climatizadas (demasiado frías); pero solamente de primeros «crus». Hay un cirujano tejano que sólo posee los latour, margaux, haut-brion, cheval-blanc, ausone, pétus, yquem y sus homólogos de borgoña; su colección de mouton-rothschild no empieza hasta que este caldo ganó el título de primer «crú» (1973). Vi una caja de figeac en un rincón. «No es nada, ... son para las meriendas de mi mujer», se excusó. En su casa tuve que hacer la cata más larga de mi carrera: en cuatro horas seguidas, veinte añadas de Château Haut-Brion recién salidos de su reserva.

Doce personas se amontonan alrededor de una mesa en forma de herradura, en la que se alinean copas y botellas. En un rincón de la habitación, la bandera estrellada marca la situación de la escena y recordaba quizá que Haut-Brion, mi vecino de

Graves, es el uñero americano; en suma, una estrella más. De 1972 a 1945, las añadas van sucediéndose, retrocediendo en el tiempo como otros tantos recuerdos de vendimias pasadas. Tengo la responsabilidad de la presentación: hago revivir el clima que hizo ese año sobre las cimas pedregosas; las lluvias de primavera, las tempestades de agosto y el milagro del otoño; también evoco las esperanzas y las inquietudes de los Delmas, padre e hijo, y su habilidad para mantener el Haut-Brion en los lugares más altos. Pongo algo de pasión en mis palabras, lo que parece gustar a los americanos que me escuchan; palabra por palabra, me traduce Michael Buller, que sabe reflejar el estilo bordelés de mis improvisaciones.

Tuve el gran privilegio de hacer algo más tarde la misma cata entre amigos bordelés, en el ambiente de tinajas de Haut-Brion, y descubrí esa vez en mí una actitud diferente. Mi análisis comparado de las añadas fue idéntico, pero mis notas más cortas y precisas. El enólogo encontró el rigor de su espíritu crítico: en Texas había que defender un expediente, en Pessac, volvía a ser el juez puntilloso.

Muchos caldos han sido probados en tal tipo de retrospectiva, y en estos últimos tiempos he podido participar en una docena de ellas. Hay que tener valor para exponerse a la crítica de tal manera, aunque sea benévola; pero la confrontación es siempre instructiva, aunque sólo fuera para seguir la evolución de los vinos: el técnico puede encontrar en ella materia para mejorarlas. La gran calidad se obtiene así; a lo largo de las cosechas, con puestas a punto y pequeños retoques sucesivos.

En tal sentido, lo que es verdaderamente apasionante con el château Lafite; desde hace más de un siglo propiedad de la familia Rothschild, es que permite retroceder muy lejos en el tiempo y llegar hasta el descubrimiento de añadas del siglo pasado. He aquí ahora las anotaciones de vinos centenarios llevadas a cabo por Odette Kahn:

1892 - Nariz poderosa, concentrado; todavía joven, largo en boca, firme, con toda la belleza. Aromas de regaliz y de tinta. Elaborado por Mortier y el maestro de bodega Laumonier, que lo declararon «honorable»; vendimias muy precoces: el 25 de agosto.

1888 - Vino sin elegancia, herbáceo, pero con buen vestido, sólido, firme, con asombrosa juventud. Después de los tristes años de la invasión del mildiu, los caldos bordeleses pudieron preservar la cosecha; vendimia hacia el 11 de octubre.

1873 - Todavía buen color: vino teja, brillante, afrutado suave, sobrio, excelente, un milagro de juventud. Pequeña cosecha a causa de los hielos de abril; uno de los últimos años vinificados por Goudal y el maestro bodeguero Tourteau. Vendimia el 20 de septiembre.

1869 - Vestido tostado, pero el vino es redondo, seductor, parecido al de 1953. Año abundante y precoz; desde el principio, el vino estuvo considerado como «notable y completo».

Recientemente una sosegada cata de casi todos «la Louvière» blancos y tintos desde 1962 hasta nuestros días ha permitido constatar a la vez el peso del terruño sobre la permanencia del estilo, la influencia de un cambio de propietarios y la eterna juventud de los grandes vinos.

El mundo de los vinos es infinito, aquí sólo he evocado algunos de los vinos que me son próximos. Los miles de vinos que he catado por los cuatro confines de la Tierra: vinos chilenos, griegos, suizos, austriacos, mejicanos, italianos, españoles, los de Weinprobe de Renania y del Palatinado, vinos de California, de los Finger Lakes, y tantos otros, ¿cómo podría conservarlos en la memoria?

El ritmo de catas ha sobrepasado los límites de la posible memorización; un derroche. Pero todavía tengo las minutas de los procesos gustativos y a veces las recorro, como en un álbum de viajes, a través del tiempo y el espacio.



Un gran profesional del coñac oliendo su colección permanente.

CATA DE ALCOHOLES

NO SERÍA INCORRECTO decir que las reglas dadas para la cata de los vinos pueden ser aplicadas también a la de alcoholes; pero los procedimientos son muy diferentes. No se bebe un alcohol como se bebe un vino; por lo que los profesionales no lo catan de la misma manera. Cualquiera que sea la bebida destilada que se cate, alcohol blanco de frutas, alcohol de semillas, aguardiente del vino del año, aguardiente añejo, alcohol etílico, inmediatamente el primer trago cubre las demás sensaciones: molesta al catador y cansa rápidamente el paladar por el ardor de su sabor. Conviene recordar que el grado alcohólico de los aguardientes jóvenes que hay que catar puede llegar hasta los 70°. Por encima, la sensación es dolorosa y produce como una hinchazón y una insensibilidad en los labios. Toda la técnica consiste en hallar una manera de borrar ese sabor que se impone y que aplasta con su masa las sustancias aromáticas y los demás sabores, que son, precisamente, los únicos que se desea percibir. Ahora bien, no se

puede contentar uno solamente con la fase olfativa; la nariz descubre un buen número de cualidades y defectos, pero hay que sentir también el aroma en boca, donde se encuentran otras sustancias menos volátiles, y ciertos defectos que no pueden ser detectados más que en la boca.

Cada grupo de catadores tiene su propia técnica para resolver el problema, según los tipos de alcohol y sus propias costumbres. Algunos reducen el grado a 30 ó 40 añadiendo agua destilada débilmente mineralizada, fresca o templada según su gusto; pero esta solución, único medio de abordar los alcoholes de 85 ó 90°, no es conveniente para otros, pues el agua deforma y apaga los aromas y destruye el cuerpo y los equilibrios. Según otro procedimiento, el catador vierte un poco de alcohol en la palma de su mano y frota para que se evapore; entonces, con la nariz entre las manos, sigue atentamente la evolución de los olores liberados y los va captando uno después de otro en función de su volatilidad; los últimos que se pegan a la piel son los más pesados, los más grasos. Pero es imposible catar de esta manera un importante número de muestras.

Esta práctica no está muy extendida en Cognac; la hemos visto hacer sobre una mano callosa en Plaisance-du-Gers. Otra manera es la de mojar bien una copa con aguardiente, vaciarla y cubrirla luego con una hoja de papel tapando la boca; después de un reposo suficiente, cuando el exceso de alcohol se ha evaporado, se huele el contenido oloroso de la copa.

La técnica más diestra, después de una primera fase de olfacción, de la atmósfera de la copa llena hasta la mitad y agitada bruscamente, es la de trabajar con una micro-toma con la mayor rapidez posible. El catador coge entre sus labios una escasisima cantidad y la escupe al cabo de dos segundos. La rapidez del tránsito por las mucosas deja poco tiempo a la acción agresiva del alcohol y lo hace soportable; como el líquido no traspasa el vestíbulo en la boca, los aromas de las trazas vaporizadas en el interior estallan, literalmente, en un ramillete multisápido y multioloroso. Al estar despojado del lastre del alcohol, se hacen perceptibles las impresiones de cuerpo, de carnosidad, del volumen, de la ligereza o de la pesadez, de la suavidad o de la dureza; en fin, se puede sentir toda la gama aromática con su evolución y con su persistencia.

La cata de los aguardientes es una operación limpia y la sala de cata suele ser una oficina señorial y con moqueta. No se puede catar con seriedad «in situ», en la destilería o en la bodega de conservación. Es interesante ver, manos a la obra, a los Fillioux, los Renard, los Frugier, los Giraud, los Dumon, presidiendo las compras de aguardientes jóvenes o estudiando una mezcla de «cortes» de viejos aguardientes para «seguir» un determinado tipo comercial de Cognac y reproducirlo con sus calidades constantes. En comparación con la cata de vinos, se tiene la impresión de presenciar una micro-cata. Se manipulan pequeñas muestras, servidas en pequeñas copitas que llevan pequeñas etiquetas.

Se emplean pequeñas copas tulipa o una forma reducida de la copa codificada INAO (pág. 108). Se trabaja casi con gotas. Los alcoholes son estables y casi insensibles al aire, y se pueden conservar las copas de referencia bien ordenadas en armarios con estantes, en frascos colocados de pie, sin llenar y tapados con corcho. Es una gran ventaja de la que carece el catador de vinos: tener siempre a la mano, prácticamente inalterable, su colección de muestras de comparación y los tipos «matcher», es decir, los que deben ser reproducidos con exactitud por medio de mezclas. La publicidad lo dice: quizá hay ochenta diferentes aguardientes en un cognac.

Es lógico que el catador de alcoholes disponga de un repertorio de términos mucho menos abastecido que el catador de vinos. En este caso, los comentarios son más breves; sencillamente, con algunas palabras se subrayan las cualidades o los defectos. La cata es poco descriptiva. Lo que más cuenta en un aguardiente es la ausencia de defectos, lo que se llama claridad o franqueza; es el envejecimiento en madera lo que aportará las cualidades esenciales. Entre los defectos corrientes, se distinguen los que son debidos a alguna tara del vino destilado: picado o «pointé», mohoso, sulfurado o con sabor a posos, pútrido, corrompido, sabor a verde o herbáceo, de boj verde, de terruño, de amargor, sabor picante de acroleína; o a accidentes de la destilación o de conservación: sabor a cocido, a bronce, cobre, grasa (también se dice de «segundo»), a sobras, a rancio, a goma, a plástico, a hidrocarburo, a cuba. Las cualidades buscadas son el afrutado y la finura. Un aroma ligero a infusión, a flor seca, evoluciona bien con el envejecimiento. Se habla de un aguardiente ácido (la acidez no exagerada da cuerpo), plano, seco; corto; áspero o, por el contrario, redondo. Se aprecia un aroma de boca que recuerda discretamente al jabón, a los ácidos grasos, o a matices de nuez, de ciruela, de violeta. Los

aguardientes envejecidos en madera se aligeran y adquieren notas avainilladas, de madera noble.

Saber beber alcoholes coincide con las reglas del saber catar, en el sentido de aplicar los mismos intentos de borrar el sabor puramente alcohólico. Tal es la razón de que los alcoholes blancos se beban fríos o incluso helados; su alcohol parece así menos cáustico y sus effluvios más aromáticos. «Coged una copa balón, poned un cubo de hielo y haced que dé vueltas en el interior de su transparente jaula hasta el momento en que el vaho enturbie el cristal. Verted entonces el alcohol blanco, en pequeña cantidad, en el fondo de la copa después de haber tirado el hielo y el agua. Dad vueltas al líquido lentamente sobre la pared refrescada. Ahora podéis aproximar vuestra nariz y aspirar el perfume a fruta, después recibid sobre la lengua la primera gota helada del líquido» (Ponthier). Así se trata a los grandes de los alcoholes blancos: la frambuesa y la pera, y también el dantziger, el alcohol de semilla con reflejos de oro, a la vez refinamiento y curiosidad. Más rústicos, el Kirsch, el mirabelle, endrina o enebro acompañan los platos regionales, realzan los postres y fortifican el café.

El vodka de 40° o de 50° se bebe de un trago y se traga en el momento en que toca la garganta, antes de que su rudeza y su vulgaridad se hayan podido exteriorizar. Es otra concepción de la ingestión alcohólica. Neutra y sin persistencia aromática, no deja ningún recuerdo; se bebe para olvidar y se olvida fácilmente. Hay razones suplementarias para ingerir los «schnaps» por la vía más directa y sin respirar, no se trata de que aparezcan los rastros de su ascendencia.

El aficionado a los aguardientes envejecidos en barricas de roble durante lustros, se comporta de otra manera. El difuminado del envejecimiento hace al alcohol menos agresivo. Bebe a una temperatura de 20-22°, a sorbos espaciados,

siguiendo un acercamiento prudente, justo para humedecer el paladar y acostumbrarse, hacerlo insensible al alcohol. Es todo lo contrario de beber a tragos. Muy rápidamente, sólo paladea la suavidad y con cada toma reitera el sorprendente surgimiento del bouquet. El Armagnac, el Cognac, los buenos brandies jerezanos y mejicanos, y los viejos Calvados se deben tomar así.

En el fondo no hay nada como el agua para apagar el alcohol, y el «long drink», disolución en agua (preferentemente natural) del gúisqui, del bourbon o de aguardientes ligeros; llega hasta hacer creer que el alcohol quita la sed. Pero oigamos el eslogan: «Cuando bebo un gúisqui, me convierto en otro hombre y este otro hombre tiene deseos de un gúisqui.»

Finalmente, siempre se puede neutralizar el alcohol con el azúcar y añadir la golosina a lo apetitoso. Entonces se obtiene la palomita, el ponche de Martinica y toda la serie sin fin de cócteles y licóres.

Se pueden catar alcoholes de todos los lugares del mundo: arak, en Beirut con los entrémesses; ouzo, en tabernas griegas; pisco, ese aguardiente fresco de moscatel, en Perú y en Chile, que se disputan su paternidad; el templado alcohol de arroz servido en tacitas en Tokio, pero fue en México donde encontré la forma más original de saborear el alcohol. El tequila mejicano es un alcohol que se obtiene de la destilación del jugo de ágave fermentado; es poco aromático, su sabor es particularmente picante y su quemadura se evita con una oposición de sabores: antes del trago, se da un mordisco a medio limón verde o se lamen granos de sal gorda puestos en la parte carnosa del puño; así, el alcohol domesticado se vuelve suave.

El hombre, en fin, ha descubierto toda clase de formas y procedimientos para hacer agradable e inofensivo sus venenos favoritos.

La calidad y las cualidades de los vinos

CÓMO DEFINIR LA CALIDAD

PARA HABLAR de la calidad de los vinos empleamos a menudo un conjunto de expresiones y aforismos. Se habla de un vino de calidad, de una producción de gran calidad; pero un vino ordinario puede ser también de buena calidad, y un vino de calidad puede ser mediocre. La palabra calidad expresa por tanto, en forma algo confusa, tanto la forma de ser de una cosa, sus propiedades particulares, como una superioridad, una excelencia. Existen *Vinos de calidad superior* (sin embargo, esta calidad llamada superior es inferior a la de los vinos con Denominación de Origen controlada) y existen *Vinos de calidad producidos en regiones determinadas*. En un vino se distinguen varias calidades: organolépticas, higiénicas, farmacodinámicas, etc. Se habla de una política de calidad. Se utilizan frases hechas: «la búsqueda constante de la calidad», «tener preocupación por la calidad», «estar con-

denado a la calidad». «la salvación de la viticultura está en la calidad» y, si se es comerciante o comprador, se recurre a la famosa relación «calidad-precio».

Se ha escrito mucho sobre la calidad; en primer lugar, para tratar de definirla. Encontramos las mismas ideas en diferentes plumas: «La calidad es mejor comprobarla que definirla» (Pisani); «La calidad de un vino es mejor comprobarla que demostrarla» (Poupon); los americanos y los italianos se expresan de la misma manera: «Quality in wines is much easier to recognize than to define» (Amerine) y «La qualità del vino è una caratteristica difficile da definire in maniera completamente univoca» (Paronetto).

Una definición muy simple y muy clara, evidente, es ésta: «La calidad de un vino es el conjunto de sus cualidades, es decir, de las propiedades que lo hacen aceptable o deseable.» En efecto, el placer subjetivo que nos produce el consumo del vino es el que dictamina el juicio. Hay muchas otras frases que lo expresan: «El vino

forma parte de la categoría de alimentos en los que el sabor es el factor de elección, y a los que el consumidor atribuye, además, un cierto valor afectivo, simbólico... Y también: «La calidad es lo que hace placentero el consumo o la utilización de una mercancía...; uno se alimenta por necesidad, es verdad, pero también por placer.»

Podríamos alargar esta lista de definiciones. Todo el mundo reclama calidad, pero muchas de las personas que la exigen no valoran lo que representa en realidad, ni los esfuerzos necesarios para conseguirla.

Detrás de cada definición podemos sospechar o adivinar aquel que, en último caso, juzga la calidad: el hombre que bebe vino. La calidad no existe si no es en relación con este personaje, en función de su aptitud para percibirla y para juzgarla; depende de su criterio, de su gusto y de su placer. Se conoce y se señala con frecuencia, la relatividad de la noción de calidad: «La calidad no es una cosa tangible; no tiene existencia por sí misma... Es una concepción abstracta que trata de establecer una clasificación y una jerarquía» (Roubert). «La calidad es un concepto que indica simplemente una preferencia del consumidor hacia un producto, sugestionado por una moda o una propaganda» (Larrea). «La calidad es una noción teórica que por sí misma no significa nada en el plano práctico... Depende de numerosos factores, entre los cuales juegan un papel preponderante las condiciones ambientales del consumidor... La calidad de un alimento se define por el poder gratificante (que proporciona algo más, como un suplemento) que representa para el organismo... La calidad es una noción positiva y relativa; positiva, porque el alimento proporciona al organismo una satisfacción de sus necesidades; relativa, porque tal satisfacción depende del organismo considerado y de sus propias necesidades» (Debry).

La calidad del consumidor es la que hace de alguna manera la calidad de los vinos que bebemos; cada uno bebe el vino que se merece. Sin consumidores expertos no pueden existir buenos vinos. Algunos han ido aún más lejos en la paradoja: la calidad de un vino, en el fondo, no existiría, pues está supeditado a la calidad del consumidor. Puede ser; pero es cierto que en el vino hay una calidad potencial y que ésta es tanto más evidente cuanto mejor pueda ser conocida por más expertos; ellos son los que crean las reputaciones. Está absolutamente comprobado que la información y la educación de los consumidores, haciéndolos más exigentes, son los medios más eficaces para, indirectamente, mejorar la calidad del vino.

Hace ya mucho tiempo que fueron definidas las condiciones para la obtención de la calidad de un vino. Olivier de Serres las enumeraba a comienzos del siglo XVII: «El aire, la tierra y la cepa». A veces, accesoriamente, se añadía el trabajo del hombre. Las tres primeras condiciones correspondían a los elementos naturales, a los dones de la naturaleza, a los elementos de *calidad innata*; la intervención del hombre aportaba la calidad adquirida. Todo esto es verdad, pero me gustaría apuntar que nada es completamente innato en un producto de transformación de origen agrícola. Las condiciones llamadas naturales no son más que virtualidades; efectivamente, todo ha tenido que ser adquirido, descubierto o inventado; por supuesto, este trabajo ha costado muchas generaciones de viñas y de viñadores, y en nuestros días es difícil imaginar las primitivas condiciones originales del patrimonio vitícola que hemos heredado. Pero no se puede hablar como si la viña de hoy fuera una planta espontánea, como si el vino brotara de una fuente. No hay que olvidar que el clima y la tierra, el lugar de origen, han sido escogidos por el hombre entre millares de situaciones diferentes, que la tierra ha

debido de ser mantenida y trabajada constantemente, que sin drenajes y abonos no habría buen suelo para la viña, ni producción de buenas uvas, ni habría, finalmente, vino de calidad.

El hombre, en tal situación, eligió la variedad mejor adaptada a la tierra y al clima, supo mezclar con buen juicio variedades diferentes y, de esta manera, pudo dar al vino calidad y originalidad. Las variedades mejoraron con la selección. Para conservar y hacer producir la vid, una de las plantas más frágiles y más agredidas, el hombre tuvo que crear complejas maneras de cultivo, de cuidados y de protección.

En el fondo, en su forma y en su producción, no hay nada menos natural que una cepa de un viñedo de calidad. Así, ¿tendríamos derecho a decir que la ciencia vitícola, tan compleja y tan múltiple, tan afinada ya como resultado de una suma de conocimientos y de trabajos considerables, es un simple don de la naturaleza?

En cuanto al vino, es el producto directo del trabajo del hombre. El vino no es todo uva: se obtiene a partir de una extracción fraccionada de las sustancias solubles contenidas en los diferentes tejidos del fruto. La calidad de un vino depende de la elección del método de extracción y de su elaboración. En un vino no se retienen todos los ácidos de la uva, ni todas las sales minerales, ni todos los constituyentes aromáticos; en la vinificación del blanco se evitan generalmente las disoluciones de taninos; en la vinificación de tintos sólo se extraen entre un 20 ó 30 por 100 de las que existen en los pellejos y en las pepitas. El tipo de vino, y su calidad en ese tipo, está en relación con la forma en que ha sido dirigido tal fraccionamiento. La forma de realizar la fermentación alcohólica influye en el producto final. La intervención de las bacterias malolácticas es también una elección de calidad. Las condiciones de conservación, su duración, los métodos de clarificación y de estabilización, confieren además una calidad

suplementaria. Otro ejemplo de calidad potencial: ciertos vinos expresan la originalidad de su carácter y sus atractivos sólo después de un tiempo suficiente de crianza y envejecimiento. En el fondo, la calidad sólo se alcanza si realmente se desea, si se busca y si se espera pacientemente. En este campo no hay dones gratuitos. No podría estar de acuerdo con la siguiente frase tomada al azar de una lectura... «Tenemos que admitir la intervención humana (en la vinificación) en tanto que permita subsistir los caracteres naturales», pues es precisamente la intervención humana la que ha creado y realzado esos caracteres llamados naturales. Sin embargo, suscribo la bella frase del barón Le Roy: «La calidad es siempre perfectible porque es esencialmente obra humana».

La calidad es también relativa, pues para juzgar un vino, hay que tener en cuenta su tipo, su clase, sus años y su lugar jerárquico. Todo vino está codificado por un sistema de reglamentos ideado para evitar cualquier confusión con vinos que tengan méritos diferentes. La doctrina de la clasificación tiene también en cuenta las condiciones de producción y comercialización y es forzosamente diferente de un país a otro. No es solamente cuestión geográfica, de la misma manera que la sacrosanta denominación de origen no es la única fórmula de expresión cualitativa. Otras particularidades, tales como la variedad (los vinos etiquetados Riesling, Chardonnay, Cabernet-Sauvignon, etc., tienen fama), el método de vendimia (Auslese, Spätlese de los vinos alemanes), el modo de vinificación (vinos rosados, vinos espumosos, vinos ricos en alcohol), la edad (en ciertos países los vinos *finos* son los que tienen por lo menos un año de envejecimiento, y los vinos de *reserva* los que tienen cinco años de crianza) y, por fin, la marca, la firma del elaborador, puede también servir de base para los criterios de calidad.

Sólo es posible hacer un vino de gran calidad en aquellas condiciones en que pueda benefi-

clase de un elevado nivel técnico en la producción vitícola, en la vinificación, en la conservación y en la distribución, así como con una clientela educada capaz de apreciar y decidida a pagar la plusvalía obtenida.

El principal obstáculo para promocionar la calidad en una región determinada es el hecho frecuente de que la calidad «no es rentable». Sin embargo, es lógico que un buen vino se venda más caro; si no, no habría interés en hacerlo mejor. Es un error pensar que la calidad puede obtenerse sin inversiones y sin esfuerzos suplementarios. Por otra parte, el elevado precio de la calidad, reservando cierto producto a una elite de conocedores exigentes, ayuda a su éxito y pone barreras al mal gusto; entre tanto, la estandarización conduce a la vulgaridad. El precio elevado protege al buen vino y, obligándole a alcanzar la preeminencia, le impide mancillarse.

LA CALIDAD DEL VINO PERTENECE AL ÁMBITO DE LA ENOLOGÍA

EL OBJETO DE LA ENOLOGÍA es ayudar al productor a obtener el mejor vino posible, un vino que posea todas las cualidades que están inscritas en las uvas de que nace. Este problema se resuelve mejor cuanto más se conocen el vino y sus constituyentes, así como las transformaciones que sufren, es decir, cuanto más avanzada es la técnica y mejor se aplican sus postulados. Esto supone investigaciones que fundamentan una sana doctrina enológica correctamente adaptada a los diferentes tipos de vinos y significa igualmente una enseñanza, una difusión de los conocimientos.

Es tanto más necesario insistir sobre este problema, desde el momento que hay quienes consideran que la calidad es independiente de la tecnología. Para reforzar las cualidades naturales del vino, minimizan el trabajo del hombre de oficio.

Desde tal punto de vista la enología aportaría los medios para evitar los accidentes de fermentación y de conservación, pero no sabría percibir las sutiles cualidades de los grandes vinos, ni percibirse de sus condiciones, ligadas a circunstancias sutiles e indefinibles. Sin embargo, la historia de las últimas décadas muestra que la enología moderna inició su gran cambio gracias a la mejora que logró en los grandes vinos. Efectivamente, los grandes caldos bordeleses han sido los más permeables a las nuevas doctrinas, así como los primeros en beneficiarse de ellas.

Los criterios de calidad han sido estudiados frecuentemente. Hay que distinguir un aspecto *negativo*, que es la ausencia de defectos y que corresponde a un umbral de calidad mínima, y otro *positivo*, que concierne a las calidades reales: encanto, agrado, complejidad, originalidad, pureza... Los defectos son más fácilmente perceptibles que las cualidades. Los consumidores no siempre saben apreciar las cualidades de un vino, pero son muy capaces de reconocer sus defectos; muchas veces se conforman con un vino sin calidad con tal de que no tenga defectos evidentes.

Se ha hablado de dos categorías de criterios de calidad. Primeramente los criterios *objetivos*, que son esencialmente reglamentarios, delimitados por normas y textos cada vez más detallados y restrictivos. Desde principios de siglo, las sucesivas etapas de configuración de tales criterios han sido: la definición oficial del vino, la reglamentación de su producción, las medidas de protección de la política de calidad mediante la codificación de las prácticas de vinificación, de conservación y de tratamiento, y las prohibiciones y limitaciones.

Los caracteres *subjetivos* («la calidad, como la verdad, es ante todo subjetiva», dice Quittanson) son aquellos que no se miden o que todavía no han sido medidos. Suelen ser el resultado de equilibrios difíciles de cuantificar. Se definen sobre todo por la satisfacción que proporcionan al consumidor. Son, en fin, los caracteres organolépticos: aspecto, olor, sabor; la cata es el único medio de apreciarlos.

Se debe subrayar que, en materia de calidad, siempre es difícil la distinción entre lo que es objetivo y lo que es subjetivo, pues se trata de caracteres que están imbricados; la calidad del objeto está determinada con relación al sujeto que debe juzgar. También es posible hablar de calidades verdaderas, reales y mensurables, en el primer caso, e imaginarias en el segundo. La

calidad de un vino percibida por la cata es una noción completamente real, aunque en la apreciación de la calidad gustativa hay grados más o menos grandes de objetividad, según sea la forma de definirla. Realmente, es la calidad del catador la que pone los límites a tal objetividad.

El papel trascendental de las intervenciones técnicas del hombre está implícitamente reconocido por la reglamentación. Es un hecho admitido que la calidad no se otorga automáticamente por el origen de un vino, puesto que cada vez se recurre más a un control gustativo. Se efectúa unos meses después de la cosecha, en el momento en que el vino está lejos de ser un producto aca-

El análisis en el laboratorio explica y puede confirmar el diagnóstico sensorial del catador.



bado, aunque todavía puede evolucionar, y a veces profundamente, en un sentido o en otro. Por ello, ciertas regiones han instaurado un control gustativo que precede al embotellado. Estos diferentes controles han contribuido mucho a mejorar la calidad, pero más por el desarrollo del progreso técnico al que incitan, que por el simple efecto de una selección: efectivamente, con la obligación de presentar pronto un vino bien constituido y correctamente elaborado, el productor se ha visto obligado a recurrir al análisis y al consejo técnico.

A medida que progresa el conocimiento del vino y de los complejos fenómenos que entran en juego en su elaboración, a medida que se conocen los medios de obtención de la calidad y se realizan mejor, la reglamentación se hace más estricta; por otro lado, ésta se hace más eficaz en la medida en que sigue de cerca el desarrollo de los conocimientos enológicos y es paralela a este desarrollo. La modificación de las técnicas de vinificación ha impuesto la modificación de algunas normas de composición; por ejemplo, los límites del extracto seco de un vino tinto consideran la importancia de la maceración, representada por un índice de compuestos tánicos. Los índices límite del ácido sulfuroso varían ahora con el tipo de vino, y van bajando progresivamente a medida que se precisan mejor las propiedades de este antiséptico y las leyes de su combinación con los constituyentes de las uvas y de los vinos.

En suma, la reglamentación define y garantiza una calidad mínima y es una invitación a mejorar este umbral. La técnica enológica proporciona los medios. De donde quiera que surja el razonamiento, siempre se vuelve al papel preponderante de la técnica... pues es donde están las claves de la calidad.

Se puede decir que actualmente no hay ninguna esperanza para definir analíticamente la calidad de un vino. Por medio de un análisis no sabríamos expresar la diferencia entre el vino

corriente y el buen vino; por más detallado que fuese aquél. En realidad, como hemos visto, la calidad no se debe a cierto nivel de tal o cual producto oloroso o sávido, sino a complejos equilibrios de constitución.

Pero si el análisis químico no es capaz de cuantificar una calidad, sí puede medir perfectamente un defecto y permitir así fijar los límites de ciertos constituyentes procedentes de las uvas (diglucósido malvósido de las variedades híbridas), o los de alteraciones bacterianas (acidez volátil, acetato de etilo) o de adiciones (ácido cítrico, ácido sulfuroso, sulfatos, sodio) o de contaminaciones (arsénico, derivados de cianuro, boro, bromo, flúor, plomo, etc.). El análisis puede buscar también las relaciones entre los constituyentes normales o entre ciertos indicios y así descubrir determinadas anomalías.

Los consumidores son muy sensibles a las nociones de pureza, de franqueza, de naturalidad y de autenticidad, aunque habitualmente las cualidades organolépticas prevalezcan sobre las cualidades nutritivas e higiénicas, más difíciles de captar. Primero, hace falta que el vino sea bueno, pero esto no es suficiente; es necesario que también sea higiénicamente aceptable. El enólogo tiene la obligación de velar por las cualidades higiénicas del vino suprimiendo o reduciendo al mínimo indispensable adiciones e intervenciones químicas. Ya se ha dicho con frecuencia, al dar prioridad a la enología preventiva sobre la curativa: «Vinificar de tal manera que el vino no tenga necesidad de tratamientos, sino de clarificación».

El control de calidad se desarrolla cada vez con mayor rigor en todos los niveles, tanto en la producción como en la comercialización en botella y, sobre todo, en la exportación, pues se tienen en cuenta las exigencias cada vez más severas del consumidor extranjero. Tal actitud está también presente en los diferentes elementos de la presentación del producto: estética y resistencia del

vestido al desgaste (etiquetas, cápsulas), calidad de los tapones, eficacia del encorchado, etc. Las pruebas consisten en colocar al vino en situaciones extremas (bajas o altas temperaturas, contacto con el oxígeno o con la luz), y permiten medir el riesgo tanto de enturbiamiento, como de sedimentos. Normalmente, sobre las más nimias determinaciones de limpidez: número de partículas, número de células vivas de levaduras y de bacterias que han escapado a la clarificación y, eventualmente, identificación de esos microorganismos. Este control del contenido microbiológico obliga a procedimientos cada vez más eficaces de clarificación y a medidas de asepsia en el material de embotellado cada vez más rigurosas. El control de calidad es un permanente factor de progreso, en el sentido de que obliga a un constante mejoramiento de la técnica.

Todos los aspectos de la calidad son del dominio exclusivo de la enología. La calidad de los vinos no es siempre la que debería ser; las posibilidades de la enología en este aspecto son para muchos aún insospechadas y, en el mejor de los casos, insuficientemente utilizadas. Hay muchos vinos que todavía no deben nada a los principios de la enología, y que falsean el gusto de los consumidores para competir así con la producción de los buenos vinos.

Según la expresión de un dirigente de la viticultura: «La calidad es un estado de ánimo, una voluntad y un deseo permanentes de hacer mejor.» Este progreso pasa necesariamente por mayores conocimientos, argumento que puede trasladarse al consumidor cuya educación está aún por hacerse o perfeccionarse.

Si los buenos vinos educan el gusto de los consumidores, éstos, con su sagaz elección, contribuyen al progreso de la calidad de los caldos. Es una misión más que añadir a las ya múltiples funciones de la enología: la de hacer que el vino sea mejor conocido para hacerlo mejor apreciado.

Sobre el significado DE «CRU»

EL INGENIERO GEORGES SILORET se remonta hasta las mismas fuentes de la palabra «cru»: «Hemos recogido esta vieja palabra francesa, como se recoge un guijarro de río formado de una piedra dura y lejana que ha cambiado muchas veces de forma y matiz pasando por corrientes muy diferentes (populares, lingüísticas, científicas, administrativas y jurídicas)».

La verdad es que los diccionarios son poco explícitos sobre la palabra «cru»: «Terreno considerado como el que hace crecer los vegetales y sus productos» (Littré); «Terruño considerado desde el punto de vista de las calidades especiales que derivan de él» (Larousse); «Lo que crece en una región y, por metonimia, la región misma» (Robert). La palabra «cru», participio pasado del verbo croître (crecer) o, quizá mejor, de la voz antigua «crôistre», en el siglo XVI se escribía «creu», después se escribió «crû», con circunflejo, pero el uso hizo desaparecer este acento. La palabra «cru» no tiene una aplicación sólo vitícola, realmente define todo cuanto ha crecido, ya sean plantas, animales o productos transformados: aguardientes, frutas, verduras, maderas, mieles, mantequillas, quesos, etc., e incluso la producción de carnes para matadero.

En el campo que más interesa al catador, «cru», en su más amplio sentido, significa «producción vitícola». En realidad es una noción compleja, pues agrupa un conjunto de actividades de naturaleza diversa: agrícola, en ciertos aspectos industriales o, en todo caso, de transformación, y también comerciales. Por ejemplo, normalmente se dice que el Beaujolais o el Juliéna son «crus» famosos, englobando a todos los vinos del Beaujolais, que es una región, o a todos los vinos

del Júpiter, que es un municipio. Es la definición geográfica del «cru»: «Zona en la cual el conjunto de productos presenta caracteres originales comunes, diferentes a los de los terrenos vecinos» (Vedel).

En la zona bordelésa el sistema es especial. El «cru» es una individualidad más restringida; es la propiedad vinícola o el castillo, diferente del de sus vecinos y con una producción personalizada dentro de una misma denominación de origen. Su vino está cosechado, criado en el lugar y, cada vez con más frecuencia, hasta su última forma comercial, la botella. El «cru» bordelés reúne así una triple concepción: producción, transformación y comercialización. Decididamente anclado en un pequeño lugar geográfico y en una Denominación de Origen de la que es promotor y modelo —y a la que contribuye a dar reputación—, ha llegado a ser también una marca comercial. En ciertas regiones, la marca comercial anula al «cru» y entonces se identifica con él. «El «cru» tiene el valor de una marca individual que ha sido confirmada por una tradición de calidad y por los peculiares cuidados del propietario, hasta el punto de permitir a esa marca distinguirse claramente entre las demás propiedades de la región» (*Dictionnaire du vin*).

Se puede uno preguntar por qué la palabra «cru» no tiene su equivalente en otros idiomas. Los traductores de español, italiano y portugués generalmente conservan la palabra «cru» reproduciéndola entre comillas; lo mismo ocurre con «growth» en inglés o «Gewächs» en alemán, que no tiene exactamente el mismo significado; por otro lado, cada uno pronuncia «cru» a su manera: el americano lo escribe fonéticamente «crew» y el alemán «Krü».

El concepto «cru» se ha analizado muchas veces. Conlleva un buen número de elementos fundamentales: el lugar, el suelo, el clima, el viduño, las técnicas, la calidad, la notoriedad (a veces oficializada por la reglamentación); aunque sólo faltase uno de ellos, ya no sería «cru».

Tampoco habría «cru» si no existiera la creación y el trabajo del hombre. El «cru» nace del mejor aprovechamiento de las condiciones naturales. El concepto de «cru» es el resultado de las condiciones naturales, como hemos visto con los factores humanos de la calidad.

Se conoce la importancia del terreno, de la tierra, que es «la cuna de la vid»; aquél depende de la superficie del suelo, del subsuelo y de su régimen hídrico, así como de su exposición solar. Los vinos se pueden clasificar por la topología de sus viduños y, así, distinguir vinos de río, de litoral, de montaña, de meseta, de ladera, de valle y los de llanura; a cada una de esas circunstancias, a cada uno de esos paisajes, corresponde un tipo de vino muy diferente.

Los viñedos con mayor reputación están situados en suelos pobres y, generalmente, a media pendiente de laderas o en la cima de cerros y de terrazas gujarro-arenosas. El equilibrio entre la planta y el agua también personaliza los «crus». La uva que está madurando teme más el exceso de agua que la sequía. La calidad de las uvas será diferente según la permeabilidad de los suelos y la profundidad de las raíces, y también según la humedad permanente en ese nivel. No conocemos bien los mecanismos, pero es un hecho real que los suelos que retienen agua proporcionan rendimientos importantes, granos de uva más grandes, retraso en la maduración, acidez más elevada, colores menos intensos y menores índices de taninos, así como aromas primarios menos agradables y vinos más neutros.

Por otro lado, se sabe el papel que el viduño tiene en todo esto (pág. 56); mientras que en Francia hay unas cien variedades cultivadas, sólo siete tintas y nueve blancas tienen títulos de nobleza, dice Orizet. Es conocida igualmente la jerarquía de las denominaciones (pág. 96) y la de los «crus» —una clasificación dentro de otra— pues sería inexacto decir: «El «cru» es la deno-

minación de origen». En la región bordelesa y en muchas otras, los «crus» (o las marcas) dividen a la denominación y la dominan.

Podríamos concluir con la hermosa definición de Gatheran: «El «cru» es la expresión más útil, la más agradable y la más constante de las relaciones del hombre con su entorno natural».

ACERCA DE LAS AÑADAS

POR SU PRECISIÓN HISTÓRICA, me ha gustado mucho la definición de añada hallada en el proyecto del muy prestigioso Consejo Internacional de la Lengua Francesa: «Cifras del año del calendario gregoriano, puestas en las botellas para garantizar el año de producción.» No obstante, una definición nunca es demasiado rigurosa; por sí misma, siempre reclama otra. Personalmente, yo habría añadido: «desde 1582».

La añada es la fecha de nacimiento de un vino, y hay por lo menos dos razones para que figure en esa tarjeta de identidad que es la etiqueta. Auténtica la edad de un vino de crianza y, gracias a esa identificación, el aficionado puede elegir, según su gusto y las circunstancias, entre un vino joven y uno viejo. En segundo lugar, siendo la calidad de las cosechas —al menos en la Europa vitícola— completamente diferentes de un año a otro, antes de descorchar la botella, la añada es una primera información sobre su posible calidad. Cada añada tiene su estilo, su evolución, su reputación y su cotización. Por tales razones, todos los grandes vinos tienen añada. Por otro lado, la añada forma parte de la personalidad del vino. A veces se dice que domina al «cru», lo que significa que hay una mayor analogía entre los vinos de diferentes «crus» de un mismo año que entre los vinos de un mismo viñedo o bodega, de añadas diferentes. En las estanterías de las tiendas puede

BLANCOS SECOS

1993	1992	1991	1990
1987	1986	1985	1984
1981	1980	1979	

Afrutados y delicados, nerviosos.

Corpulentos sin exceso, bien equilibrados.

Potentes, aromáticos, gran finura.

BLANCOS DULCES

1993	1992	1991	1990	1989	1988
1987	1986	1985	1983	1982	1981
1980	1979	1978	1976	1975	1971
1970	1967	1962	1961	1959	1955
1949	1947	1945	1937	1929	1921

Afrutados y delicados.

Amplios, estructurados y con mucho aroma (avocado).

Con mucha clase y raza, con savia, elegantes.

TINTOS

1993	1992	1991	1990
1987	1986	1985	1984
1981	1980	1979	1978
1967	1966	1965	1964
1952	1951	1950	1949

Finos, ligeros, elegantes.

Equilibrados, ricos, armónicos.

Muy corpulentos, con mucha estructura.



Tres copas: Éxito total.



Dos copas: Éxito bastante igual. Botellas estupendas, numerosas.



Una copa: Éxito desigual, hay algunas botellas deliciosas.



Tienen los caracteres afrutados de los vinos jóvenes y toda una vida por delante.



Están bastante maduros y continuarán desarrollándose.



En pleno desarrollo. Pueden seguir aún envejeciendo en buenas bodegas.



Han llegado a su apogeo.

Extractos del código de añadas 1995 de la Academia de los Vinos de Burdeos. Para cada añada, se evalúan el estado de evolución, la riqueza y el nivel general de éxito.

haber vinos excelentes sin añada, a precios corrientes, pero generalmente hay que beberlos jóvenes, incluso nada más comprarlos. Su garantía de presentación es frecuentemente el resultado de una atinada mezcla de cosechas con calidades complementarias.

El azar de las condiciones climatológicas es lo que cada año crea una añada diferente; nunca hay dos vendimias exactamente iguales. Puedo afirmar que en la vida de un vinificador no se vuelve a repetir jamás el mismo vino. Parece que el clima juega con las uvas un papel más decisivo que en la demás fruta, sin duda porque su maduración dura cuarenta y cinco días y ha de permanecer en la planta hasta el final. La uva madura es muy vulnerable; el mal tiempo durante la época de vendimia puede perjudicarla o, por el contrario, el sol puede producir a veces una sobremaduración benéfica.

Los años buenos y los malos se suceden sin leyes aparentes, y sin previsiones posibles; a pesar de lo que se diga, no existen ciclos evidentes. La estadística bordelesa de las buenas añadas muestra perfectamente su desordenada distribución; ciertas décadas sólo han ofrecido un par de buenas añadas y otras, más fastuosas, como la de los setenta, han tenido hasta seis.

De las veintiocho añadas del cuadro adjunto, hay dieciséis impares y doce pares. A veces se suceden las buenas añadas. La pareja de añadas más célebre fue la de 1928 y 1929.

Hemos conocido 1961 y 1962, 1970 y 1971, 1975 y 1976, 1978 y 1979, 1982 y 1983, 1985 y

1986. Curiosamente la añada más joven es la más ligera y la primera, lista para beber. El trienio 1988-1990 fue famoso.

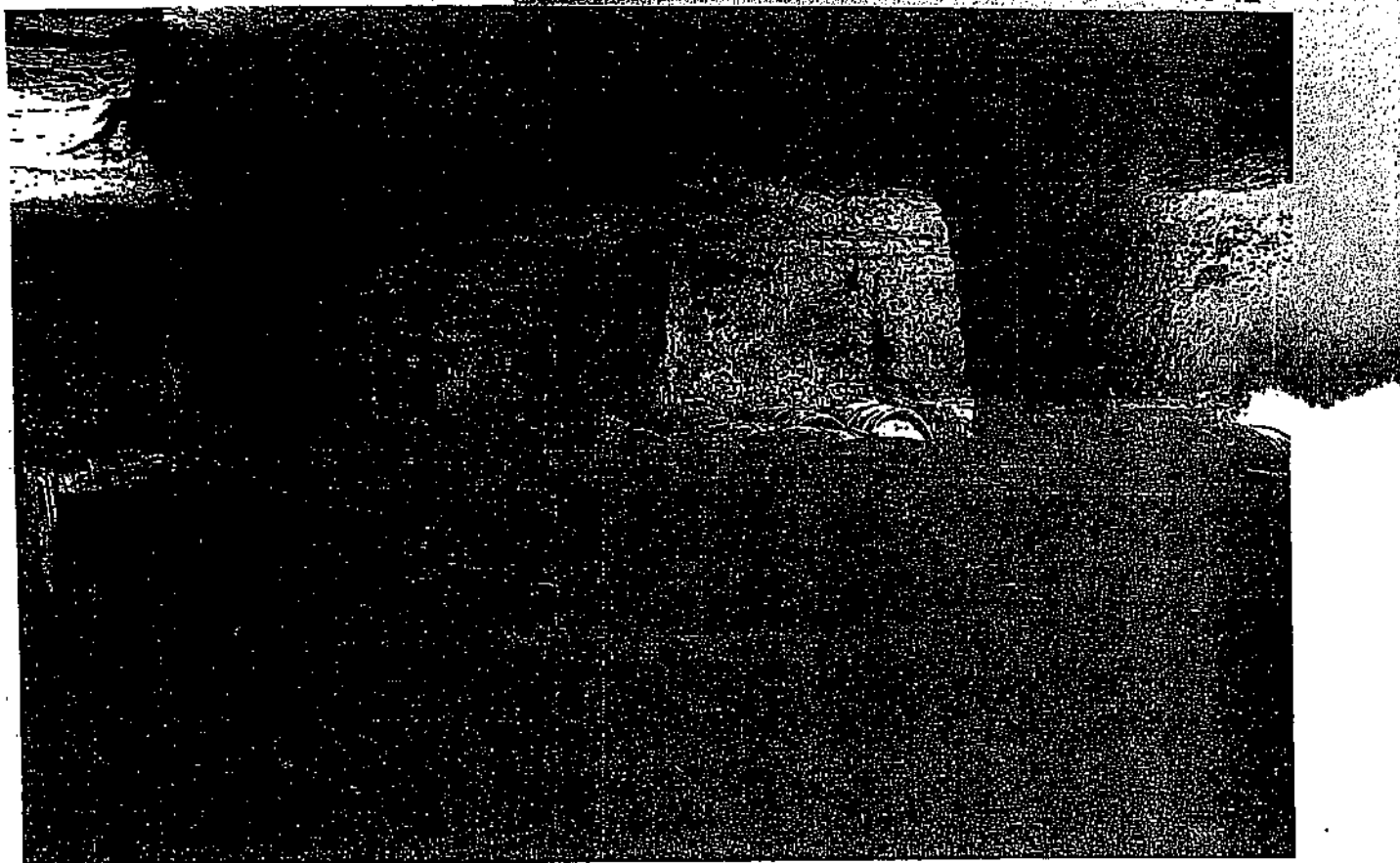
Por más arbitraria que pueda parecer tal clasificación, el catador no puede escapar a la necesidad de clasificar las añadas. Tal clasificación forma parte de su erudición profesional, del mismo modo que de las normas para el origen de los vinos. Un vino, en efecto, no puede ser clasificado como valor absoluto, sino sólo en relación a sus vinos hermanos de la misma cosecha. Sin embargo, es difícil establecer con equidad la jerarquía de las añadas, pues éstas constituyen un dato subjetivo que raya en la abstracción. Se trata de comparar las medias anuales de las calidades de vinos de diferentes años; cómo, por ejemplo, se puede aproximar ahora el modelo 1995, síntesis imaginaria de las denominaciones de esa cosecha, a los arquetipos 1975, 1970, 1961, que, embotellados hace muchos años, han evolucionado muy diferente-mente? Hace falta, o bien manifestar un juicio retrospectivo sobre esos vinos imaginándolos en principio de su carrera, o bien extrapolar y proyectar una representación de las últimas añadas. No es difícil imaginar las interminables discusiones que provocan tales clasificaciones. Lo más sorprendente es que los catadores llegan mejor a acuerdo cuanto más lejos estén los vinos en el tiempo.

Otras nociones, como la homogeneidad de la calidad en toda la gama de producción, la facilidad de la vinificación, la regularidad del éxito, el prestigio comercial, etc., deben integrarse también a la imagen de la añada.

Puede ocurrir que los grandes «crus», pagos mejor situados, alcancen ciertos años una calidad excelente; en tanto que en denominaciones secundarias las vendimias carezcan de madurez. El merlot en el Libournais puede salir mejor que los cabernets del Médoc, o a la inversa. Volviendo al Médoc: el Saint-Emilion de 1975 tiene más notoriedad que el de 1953, y 1971

Estadística de las grandes añadas bordelesas

1930 a 1939				34		37	
1940 a 1949				45		47	49
1950 a 1959	50	52	53	55			59
1960 a 1969	61	62	64	66			
1970 a 1979	70	71		75	76	78	79



reconocido como un éxito verdaderamente especial; 1986 fue el de mayor éxito en Médoc.

Cuando se cambia de región, el valor de las añadas sufre también un cambio; 1975 fue una gran añada en Bordeaux y no fue significativa en Beaune. Los burdeos tintos de 1985 tienen merecida fama; los grandes licorosos (sauternes) son menos brillantes ya que la sequía de octubre no permitió el total desarrollo de la podredumbre noble, mucho más marcada en 1984. Lo contrario ocurrió en el caso de 1969 y 1972. Si viéramos las valoraciones de las zonas del «Rhône», del Rhin y del «Val de Loire» nos daríamos cuenta que son aún diferentes.

Es muy raro que todos los vinos del Hexágono logren la misma calidad; sólo ha ocurrido en los años 1929, 1945 y 1961, y, en menor escala, en 1959.

Ahora todos los aficionados conocen bien los datos de añadas preparados por compañías, academias y organizaciones vitícolas, y luego reproducidas por la prensa especializada. Abunda la información sobre este tema, que se encuentra incluso en las agendas de bolsillo, clasificadas en

Bodega de crianza del Valle del Loire excavada en la toba, roca blanca calcárea característica de la región.

base a 20 puntos, con estrellas. Tales clasificaciones no siempre están de acuerdo, pues es frecuente que haya inconformistas. Sin duda, siguiendo el axioma que todo vino es bueno para beber si se sabe beber en el momento oportuno, el Código de la Academia de los Vinos de Burdeos (pág. 237) tiene la originalidad de no clasificar las añadas, sin duda basándose en el axioma de que todo es bueno para beberlo si se sabe beber en el momento adecuado. Al mismo tiempo evita una dificultad, sin duda cayendo en otra igualmente seria: la representación esquemática de múltiples cualidades subjetivas. De este modo evita una dificultad..., para caer en otras igualmente serias: la representación esquematizada de diferentes cualidades subjetivas. En ese sistema, cada año está definido con un símbolo que expresa el carácter general de sus vinos. La Academia edita todos los años un nuevo código revisado y corregido teniendo en cuenta la evolución de cada añada.

Una simplificación exagerada podría consistir en separar las añadas en dos categorías, las buenas y las malas. Sin embargo, la realidad no es tan tajante. Por otra parte, la lapidaria fórmula «No hay malos años, sólo hay años difíciles», significa que las técnicas modernas permiten sacar el mejor partido de una materia prima a veces insuficiente y, gracias también a la selección, en los años deficientes elaborar vinos, si no de gran calidad, al menos correctos. Un año considerado mediocre siempre proporciona algunas buenas botellas. Ciertos aficionados, de poca imaginación, limitan sus experiencias a los buenos vinos de grandes añadas, pues ignoran el dicho del comprador hábil: «Pequeños "crus", los buenos años; grandes "crus", los años malos».

Se han gastado muchas bromas acerca de la frecuente expresión «añada del siglo»; sin embargo, cada generación necesita una. Por mi parte, sólo conozco una añada del siglo, obra a la vez de un tiempo excepcional y de una moderna tecnología, la de 1961. Hay que olvidarse de la de 1975 durante diez o quince años. En cuanto a las de 1928, 1929, 1945, ya no existen más que raros ejemplares guardados en las bodegas; por lo demás, nunca me han satisfecho plenamente: el enólogo tuvo que luchar mucho contra los defectos y problemas de aquellas épocas. Las añadas recientes que por el título de añadas del siglo pelean son 1982, 1985 e, incluso, 1990. En el futuro se podrá juzgar según su evolución y la competencia futura.

EL VINO, REFLEJO DE NUESTRA CIVILIZACIÓN

EL VINO ES ALGO MUY VIEJO, cuyo origen se confunde con los mismos orígenes de nuestra civilización.

«El vino es una de las cosas más civilizadas del mundo», dijo Hemingway. Hoy ya no se tiene demasiado en cuenta y, sin embargo, junto con el pan, está cargado de un sentido profundo y místico; está ligado íntimamente a nuestro modelo de vivir y de pensar; forma parte de un patrimonio muy antiguo y respetable. El pan era el alimento elemental y necesario; el vino era algo más, era placer y era alegría.

Pertenecemos a la civilización de la vid; son raíces que no pueden separarse de las de nuestra historia. Griegos y romanos difundían a la par la filosofía y el cultivo de la vid, y el placer del vino con el placer de las artes. España, Italia y Francia han conservado esta herencia. Según frase del profesor Dion, «Francia es un país en el que la historia de la vid y la del vino iluminan la de todo un pueblo».

El vino, en efecto, es al tiempo la imagen del pueblo que lo cosecha y de la región que lo produce. Y es que el vino no es un don gratuito de la naturaleza; el vino no se hace solo. A todo el mundo el vino le parece un producto «natural», pero, como producto de transformación y alterable, el vino está hecho por el hombre y se conserva gracias a sus constantes desvelos. La naturaleza no hace el vino por sí sola, todavía menos el buen vino y, desde luego que no, el mejor de los vinos. En realidad, el hombre tiene que intervenir en todo el proceso de producción. El vino es un producto del trabajo del hombre y el producto vale lo que vale el hombre. El vino de calidad no es fruto de la casualidad, sino de un constante esfuerzo hacia la calidad.

El vino evoluciona como evoluciona nuestra civilización, tanto en cuestión de gustos como en cuestión de técnica. No hay nada en común entre el sabor de nuestros vinos y el que los antiguos conservaban por medio de diferentes artificios e ingredientes... como resina, pez y especias; tampoco son comparables con los vinos que en el medio-

vo se vendían muy jóvenes, en los meses siguientes a la cosecha, ya que no podían conservarse más; poca analogía tienen también con los vinos del siglo pasado que, habiendo forjado la reputación de nuestras denominaciones, sin embargo, eran verdes, astringentes y de poca graduación, se conservaban mal y se alteraban con frecuencia.

Habiendo tenido el privilegio de analizar un gran «cru» del Médoc durante sesenta añadas del siglo pasado y hasta 1920, tuvimos la sorpresa de constatar que sólo catorce de ellas sobrepasaban el grado alcohólico de 10°, nivel mínimo actual para la denominación de Médoc. Solamente nueve vinos tenían menos de 0,8 gramos de acidez volátil, y la mitad de ellos, con el actual reglamento, hoy no podrían ser comercializados como vinos de mesa.

Es bien sabido que la forma de alimentarse cambia constantemente; sigue nuestro ritmo de vida. Lo mismo pasa con las bebidas. Así, en algunas décadas se puede observar la continua evolución del sabor de nuestros vinos; cada región tiene sus costumbres, pero se nota cómo éstas se van modificando sensiblemente. Se trata de modas pasajeras o de profundas razones ligadas a la manera de vivir; la verdad es que no se puede nadar contra corriente. El «dime lo que bebes, y te diré quién eres» sigue siendo válido.

Después de la moda de los vinos blancos suaves, incluso dulces, la clientela buscó vinos más secos, más ligeros, menos nutritivos de alguna manera y ahora nuevamente los suaves y jóvenes. Gustaron los vinos blancos envejecidos, con bastante sabor a madera, y ahora en un vino blanco se busca el frescor, la juventud, el sabor a uvas.

Pasa lo mismo con los vinos tintos: la clientela muestra su preferencia por los vinos con menos color y taninos, de poca astringencia, de menor acidez, también de grado más alto, lo que los profesionales llaman vinos ligeros; están listos para ser

bebidos rápidamente. La moda de los vinos tintos muy ricos, con mucha concentración y con mucha madera, se ha visto notablemente limitada e incluso en regresión; estos vinos son más «vinos de cata» que «vinos para beber placenteramente». En ciertas regiones se está perdiendo el gusto por el vino envejecido, y es una pena. La moda actual del vino rosado ha nacido en esta búsqueda por hacer que el vino conserve su sabor fresco y afrutado de la uva negra madura.

A veces se dice que el vino ya no se hace como antes, como lo hacían nuestros abuelos, y se echa de menos; sin embargo, conviene tener en cuenta que el vino de nuestros abuelos ya no nos gustaría, como tampoco nos gustarían las condiciones de vida de aquella época.

El vino debe seguir siendo el compañero de nuestra vida y la imagen de nuestra civilización; estamos en la era de la productividad, de la rentabilidad, de las concentraciones de producción, del equipamiento industrial. Es una situación irreversible. En la vinificación usamos nuevos métodos, más efectivos y más seguros, que ofrecen la ciencia y la técnica enológica.

Como en el cultivo de la vid, en el trabajo del vino se prescinde cada vez más de la mano del hombre; pero nunca hay que perder de vista la meta que se pretende: hacer que el vino sea siempre lo más sano y lo más agradable para beber. Hay que hacer que el vino siga conservando su carácter, de la bebida más atrayente, por ser la más diversa; la modernización de la vinificación no tendría que constituir un peligro si se somete a nuestra tradición de respeto por el vino.

Para los hombres del vino, en el fondo lo importante es que se perpetúe la civilización del vino; que el vino, hoy como ayer y como mañana, a través del misterio vegetal y del milagro de las fermentaciones, continúe siendo esa comunión de la tierra y la naturaleza con el hombre que, para realizarlo, ha querido y sabido utilizar



su trabajo, su paciencia, sus cuidados y su amor; no hay trabajo válido sin amor.

LAS VIRTUDES HILARANTES DEL VINO

BRILLAT-SAVARIN afirmaba que el café era una bebida hilarante; el Larousse lo dice todavía, pero hace ya tiempo que el café no nos hace reír.

Por el contrario, el vino siempre ha sido considerado alegre, euforizante. En el transcurso de los siglos, cien citas podrían probarlo: «el risueño vino»; «este alegre licor que llaman pìot»; «el vino que alegra el corazón del hombre»; «el vino hace creer que todo es seguridad y dicha». He aquí un estribillo que han entonado mil Sabatier: «El vino es tan alegre que canta en mi copa.» ¿Contiene alegría el vino y la comunica a nuestras venas? ¿Es su alcohol el que nos da optimismo? No; el alcohol diluye nuestras sensacio-

Jean-François De Troy (1679-1752). *Le déjeuner d'huîtres* (detalle). Château de Chantilly, museo de Condé.

nes, deforma nuestras percepciones y hace olvidar nuestro yo; rechazamos la euforia soñolienta o ruidosa ligada a un índice de alcoholemia de 0,7 gramos. Es bien triste tener el vino alegre; lo que me interesa es la reacción afectiva, la alegría que da el vino antes de consumirlo. La idea placentera que nos hacemos de ello relaja los músculos de la cara y hace brillar los ojos.

Una buena botella evoca la fiesta, el buen humor, horas alegres, incluso antes de ser descorchada. La alegría del vino es expresiva y comunicativa; lleva al cronista especializado a hablar imaginariamente de vinos frívolos, divertidos, graciosos, pillos, pimpantes, bromistas, rientes, bribones. Opuestamente, se dice también que ciertos vinos son serios; ¿podría ser el caso de algunos vinos desaparecidos o de algunos vinos caros y raros, que por su prestigio podrían volver alegres a personas serias? El vino más hilarante es el vino efervescente. Lleva una promesa de ale-

gría en su servicio: el cubo de hielo, la servilleta enrollada como una bufanda..., el ruido del corcho al saltar, el gas que explota y se derrama en esa loca espuma que hace que uno se sienta torpe y desborde la copa. En el aperitivo, el champagne da enseguida el tono e inicia la comunicación, lo que no sabe hacer ninguna otra bebida.

La escena transcurre una mañana, en la sala utilizada para la enseñanza de cata en la Facultad de Enología de Burdeos. Unas sesenta personas participan atentamente en ciertos ejercicios que consisten en describir vinos blancos, secos con el máximo número posible de expresiones diferentes. En la sala hay recogimiento, y es palpable la confrontación estudiosa y muda entre el vino y el catador. Las palabras del comentarista caen en medio de un receptivo silencio. Llega el último vino para catar: un espumoso. Desde el momento en que aparecen las botellas amordazadas y saltan los tapones, la sala se despierta, se libera, las caras se animan, el tono sube muchos diapasones. Ya no es posible retener la atención del auditorio. Con la copa de espumoso en la mano, el catador se desconcentra y pierde su rigor gustativo: habla; es el recreo. He aquí un vino alegre, un vino que da carácter y relaja el ambiente.

La misma escena se repite cada vez. En estas circunstancias, el vino espumoso representa al vino excepcional, el que se sale de lo cotidiano. Si el champagne tiene una imagen alegre, si es el único vino que se puede beber cuando no se tiene más sed de vino, es porque representa el vino de los acontecimientos alegres por excelencia.

Sí; el vino posee una aura de felicidad. A un profesional le basta mostrar su identidad: «Ah, ¡usted es catador!», dirá el interlocutor guiñando el ojo y sobreentendiendo las supuestas delicias de tal oficio, y es que piensa: «¡No debe aburrirse». Evidentemente; ignora la tensión de los sentidos del catador, la fatiga de la repetición de las pruebas, la disciplina, la disponibilidad, la

salud que posee. El vino que se le da a beber, no.

Lo comprobó Emile Peynaud cuando viajó a Francia, y por tanto habla con conocimiento de causa: «Pare usted a cualquiera en la calle, y pregúntele qué le evoca el nombre de Borgoña. Le responderá que el vino y, en general, su rostro se adornará con una amplia sonrisa».

Emile Peynaud intervenía una tarde en directo en el canal dos de la televisión mejicana en el programa «Veinticuatro horas». Después, ante las cámaras había hecho también una cata improvisada de cinco vinos de diferentes países con mucho éxito. Paseándose a la mañana siguiente por las populosas calles de México, la gente reconocía a Emile Peynaud y le abordaba con familiaridad, muy sonrientes. ¡Ah! ¿Es usted el francés que ayer catava vino en la tele? A ellos, que quizás nunca habían catado vinos, les había hablado del placer de catar y eso había creado entre ellos una cierta complicidad. La alegría del vino había ido más allá de las pantallas de la televisión e iluminaba sus caras».

Existe un país donde se sabe perfectamente que el vino sienta bien. Lo toman como fortificante, como tónico o sencillamente cuando están contentos. No, no es Francia, es Austria.

En mitad de la «misa en Do menor, de Mozart», una piadosa señora se desplomó sobre las losas de la catedral barroca de Salzburgo. No era nada extraño este malestar. El calor de ese domingo de julio era agobiante y el sonido de la orquesta y los coros del Mozarteum hacía vibrar el edificio y los tímpanos. El gentío, de pie, llenaba a rebosar las naves y las capillas de la iglesia. Algunas personas se apartaron, trataron de levantar a la señora, de sentarla, de darle aire. Había perdido el conocimiento durante las explosiones de los aleluyas. El pertiguero, con ligeros golpes de bastón sobre el piso de mármol, se abrió camino, se inclinó, hizo su diag-

nóstico y se dirigió a la sacristía. Volvió con una banderita sobre la que había una viñeta con vino de misa y una eucaristía. Con precaución, hizo beber a la desvanecida dama pequeños tragos del beneficioso licor; ésta abrió los ojos en el momento en que en las bóvedas resonaban los últimos acordes del «Ite missa est». Ya estaba mejor. Le habían bastado unas cuantas gotas de Gumpoldskirchner para volver en sí. ¡Dichosas las parroquias que tienen sacristanes socorristas que conocen por experiencia que no hay remedio más delicioso y eficaz para los mareos que el modesto vino del país!

El café Winckler tiene mucha fama, pues domina la ciudad de Salzburgo; se accede a él por un ascensor perforado en la roca. La vista, de noche o de día, es un espectáculo único. Una noche, ya bastante tarde, hizo irrupción en la sala un grupo de alegres parejas. Chicos y chicas se sentaron y pidieron vino. Sin duda les iban a traer también esa exquisita pastelería, especialidad de Austria, y habían elegido algunas botellas de Traminer del Steiermarkt, algo dulce, para acompañarla. Pero no; les trajeron vino, varias botellas y... ¿de qué clase? ¡Beaujolais! Esta juventud de Salzburgo sabía que una copa de vino compartido alegra las caras y los corazones y basta para la fiesta.

Cierto día me decía yo mismo que el vino es además lo mejor que se ha encontrado como aprovechamiento de la energía solar. Millones de hojas de viña por hectárea, vueltas hacia el sol de la mañana y hacia el de la tarde, y calentadas por el del mediodía, captan sus rayos luminosos. La cepa acumula esta energía de la más sabrosa forma, y no solamente en forma de azúcar, en las bayas de sus uvas que van madurando; más bien son las sustancias no azucaradas las que nos interesan: antocianos del color, taninos dotados de sabrosa astringencia, esencias aromáticas concentradas en las células del pellejo.

Más tarde, en la cuba, las fermentaciones liberan la energía inestable y el producto obtenido, refinado de esa manera, depurado, asentado, algunos años o algunos lustros más tarde, devolverá en la copa, con una explosión de olores y sabores, los rayos de sol de un bonito día de verano. Los vinos añejos siempre son el recuerdo de días hermosos; es su reencuentro con el tiempo. La sabiduría popular tiene razón; el vino es realmente el sol embotellado; es el motivo de que sea alegre y de que caliente corazón y espíritu.

EL PORVENIR DEL VINO

LA CIVILIZACIÓN DEL VINO conquista el mundo. Hay pocos pueblos que escapan al atractivo que tiene esta bebida. Los americanos han descubierto hace poco el humanismo del vino y, sin embargo, existe del otro lado del Atlántico una literatura vinica y una información activa que tratan con gran rigor sobre la historia y la geografía vitivinícolas y del saber beber como saber vivir. Los japoneses imitan a los anglosajones y con curiosidad y aplicación hacen esfuerzos realmente meritorios para asimilar este refinamiento de la cultura occidental.

Existe también una elite de aficionados en potencia en los países asiáticos, los africanos, los musulmanes y los americanos de los trópicos.

El consumo de vino aumenta en muchos países a medida que aumenta la renta «per cápita».

Por el contrario, en los tradicionalmente bebedores de vino, el consumo total tiende a disminuir. En realidad, se beben más vinos de calidad y menos vinos de mesa. En Francia, como en España, Italia, Argentina, Chile, etc., se bebe menos, pero se bebe mejor.

Igualmente, la viña se extiende y cubre la superficie del globo en todos los lugares en los que el sol permite que maduren sus frutos.

Siguiendo al hombre europeo, la viña emigró a otras tierras del resto del mundo. Está implantada, desde hace ya mucho tiempo, en África del Sur, en Argentina, en Chile y en Australia. Abandonó la franja nórdica donde vegetaba, pero aún se encuentran algunas botellas de sorprendentes vinos blancos procedentes de islas inglesas e incluso de Holanda. Se propaga también hacia las zonas subtropicales y tropicales gracias a los progresos realizados por la biología vitícola y los tratamientos antiparasitarios. Se encuentran viñedos de uvas de vinificación en Perú, Venezuela, Ecuador, Colombia y México. Hemos catado vinos chinos, japoneses, hindúes, iraníes, turcos, brasileños, jamaicanos y neoce-landeses.

Se comprueba que la viña y el vino han sido difundidos por los países fuertes. Esta es la tesis de Dunnay que demuestra que los grandes vinos han sido siempre patrimonio de grandes naciones, capaces de hacer inversiones duraderas, dotadas de buenos medios de transporte y que dominen los sistemas comerciales.

La viña se desarrolló en Occidente con el poderío romano y tuvo una regresión en los períodos de barbarie.

Los vinos famosos en los siglos XVI y XVII, en la época de los conquistadores y del imperio donde no se ponía el sol, fueron los vinos españoles.

Se bebían en París vinos de Alicante o de Canarias.

Fue después la supremacía francesa del siglo XVIII la que dio la primacía a los vinos franceses; se empezaron a exportar los vinos de Burdeos, Champagne y Borgoña.

En la misma época, las grandes potencias marítimas, de forma itinerante, llevaron a cabo

la comercialización de los vinos y ayudaron a la creación de los grandes viñedos.

En este mundo vinícola de hoy en día, ¿cuáles son las grandes fuerzas comerciales que ocupan los vinos franceses? ¿cuáles son sus posibilidades en esta lucha?

La fama de nuestros vinos viene de antiguo, es antigua y sigue siendo la primera. Esta es la observación reconfortante que puede hacer el viajero.

Nuestros antepasados hicieron esfuerzos gigantescos para dar a conocer y hacer apreciar nuestros vinos en el mundo entero; esta herencia está intacta.

Los vinos franceses, sobre todo los vinos tintos, son en todas partes una referencia de calidad y un modelo a imitar.

Se utilizan nuestros viñedos (variedades), que se adaptan también a climas tan variados, y gracias a tecnologías punteras y a instalaciones que podríamos envidiar, se realizan en el extranjero copias de nuestras denominaciones, a veces un poco caricaturescas, pero, a menudo, muy apreciadas.

Somos de los que piensan que los buenos vinos, vengan de donde vengan, defienden la causa de los demás buenos vinos y que un país sólo se convierte en un importador interesante si el consumidor está motivado por una producción nacional de buena calidad.

Pero es cierto también que por estas mismas circunstancias y movimientos, la competencia de los vinos extranjeros es cada vez mayor y cada vez más peligrosa para nuestros intereses.

Sólo tenemos una única estrategia posible en esta guerra del vino que no ha hecho nada más que empezar y es la de producir vinos cada vez de mejor calidad, inaccesibles para la producción extranjera. La competencia se hará a nivel de la calidad, sólo subsistiremos si seguimos siendo los mejores.

Saber beber

LA SED

LA SED puede ser definida como el sentimiento interior de la necesidad de beber agua. Nuestro cuerpo, casi todo líquido, está constituido entre un 50 y un 70 por ciento de agua y, según nuestro peso, nuestra actividad y la temperatura ambiente, perdemos cada día de dos a tres litros; en casos excepcionales, más. En compensación, debemos absorber la misma cantidad.

La sed se describe generalmente como una sensación de sequedad en la boca, hay por tanto una insuficiencia salival que genera la necesidad de beber. Pasamos la lengua sobre los labios resacos, sentimos amarga la garganta y la saliva se espesa; pero estos síntomas no son patrimonio exclusivo de la sed, pues también se puede sentir sequedad bucal por otras causas como enfermedad, por ejemplo, o simplemente por emoción. La falta de saliva no se debe siempre solamente a la sed.

Desde la sed fisiológica a la sed lúdica o gastronómica, siempre se bebe, en realidad, para satisfacer diferentes necesidades, por lo que hay que distinguir muchos tipos de sed. En casos extremos de privación prolongada, la sed es un sufrimiento insoportable; es la padecida por los viajeros perdidos en el mundo mineral del desierto o sobre la salina inmensidad del mar, que en pocos días puede conducir a la muerte.

La sed fisiológica es la sed de todos los días, la que equilibra el balance hídrico y hace que las entradas compensen exactamente a las salidas. Los centros reguladores de la sed están situados en la región del hipotálamo y están estimulados, por un lado, por la mínima elevación de la presión osmótica de las células, resultante de la concentración del plasma sanguíneo, y, por otra parte, por la disminución del volumen sanguíneo. Dos sistemas glandulares intervienen en estos mecanismos: las glándulas suprarrenales y, sobre todo, la glándula post-hipófisis; la hormona liberada por esta última regula el reciclaje del agua en el organismo, lo cual es una función renal. La toma del líquido

necesario está fijada por el contacto con las mucosas, amigdalas y estomacales. Se para de beber y se evita llenar el estómago mucho antes de que los equilibrios sanguíneos hayan sido restablecidos.

Brillat-Savarin llamaba latente o habitual a esa sed indolora «que siempre nos acompaña y que de alguna manera forma parte de nuestra existencia». En condiciones normales de vida, el hombre no espera generalmente a tener sed, ya que bebe por costumbre y, la mayor parte de las veces, a horas fijas; de esta manera cubre por anticipado sus necesidades futuras. Así cumple al pie de la letra el consejo de Rabelais: «Bebed siempre antes de tener sed, y así nunca la tendréis».

La sed alimentaria acompaña a la ingestión de alimentos. Es verdad que algunos pueblos no toman bebidas en todas las comidas, pero es que generalmente no consumen pan y comen alimentos húmedos (sopas, salsas, carnes hervidas...). Se bebe mientras se come con el fin de embeber y ablandar los alimentos, diluir los jugos, y facilitar la mecánica de la deglución y el descenso hacia el estómago; el trago de líquido arrastra al bocado. Existe una relación cuantitativa entre la toma de líquido y la ingestión de alimentos; cuanto más abundante y seca es la comida, instintivamente más importante es la absorción de líquido.

Si se observa detenidamente, es constatable que tenemos la costumbre de beber después del último bocado de un plato y cuando se pasa de un plato a otro, cuando se cambia de sabor. El aclararse la boca, obedece a una especie de necesidad física. Se ha hablado incluso de una sed de aclarado que surge tras un alimento con mucho ajo, por ejemplo, muy salado o muy especiado. El ardor de la pimienta, y más todavía el de la guindilla, que se intensifican después del primer contacto y pueden terminar siendo hasta dolorosos, se calma en seguida, por lo menos momentáneamente, con un trago de líquido. Este sería quizá el verdadero sentido de la expresión «apagar la sed»; no es en

realidad que se haya apagado una sed verdadera, pero el beber refresca y calma el fuego de las mucosas. Como saben bien los bebedores, hay muchos platos que empujan a beber.

De manera análoga, después de un sabor desagradable, amargo o astringente, se siente la necesidad de beber, como para limpiar la boca.

La sed no es sólo una necesidad fisiológica o un acto reflejo de purificación bucal; es además la satisfacción de un placer, algo muy próximo a la agradable sensación de tocar un líquido, casi dentro del mismo orden de cosas que hacer una ablución o darse un baño. Al placer de refrescar las mucosas de la boca y de la garganta se añade el placer de la deglución, de la penetración del líquido en el organismo, así como las delicias del sabor y de los aromas. Esta sed golosa no incita a la ingestión de un líquido cualquiera, sino que busca sensaciones del gusto. Hay momentos en que uno bebería algo, pero no cualquier cosa, y desde luego nada de agua; se necesita una bebida con más atractivos, y sólo se bebe si este deseo puede quedar plenamente satisfecho.

Esta sed fisiológicamente inútil, quizá ficticia, es una sed adquirida por una inclinación y por la costumbre. En principio, responde más a la búsqueda del placer que a una necesidad natural. Pero es con esta sed «de lujo», hay que decirlo, con la que se identifica la sed de vino, pues el vino, por sí solo, no podría satisfacer sin peligro nuestra diaria necesidad fisiológica de agua.

El cálculo es fácil: el hombre debe de ingerir los mismos mililitros de agua que gasta en calorías, es decir, de 2.000 a 3.000 por día, puede decirse que la mitad los halla en los alimentos, y que completa su ración con las bebidas. Desde luego, no se puede comprometer a nadie a consumir diariamente dos botellas de vino, es decir, de 120 a 140 gramos de alcohol.

Por otro lado, a partir de cierto grado de alcohol, las bebidas apagan mal la sed, es casi inclu-

so como si la ingestión de alcohol aumentase la necesidad de agua. Si en lugar de agua pura a las ratas se les ofrece agua alcoholizada a discreción, beberán más cada vez, pues no cabe duda de que les gusta el sabor del alcohol, pero también es porque su necesidad hídrica se hace mayor. Realmente, el alcohol atiza el fuego que le han encargado apagar. De esta manera, el inveterado bebedor mantiene y cultiva una sed inextinguible: «las bebidas que toma para aplacar su sed tienen el efecto de exacerbarla».

En realidad, la verdadera misión del vino sería la de satisfacer la sed alimentaria. Es así como se bebe en los pueblos vitivinícolas, en el transcurso de las comidas y para acompañar a los alimentos, como una golosina suplementaria, como un condimento líquido. El vino no se bebe por necesidad sino por satisfacción; es el complemento indispensable de la buena mesa; aunque comprendo que soy parcial, me inclinaría incluso a creer que no existe una verdadera buena mesa, una gastronomía, sin el sabor del vino. Los grandes vinos se han concebido para ser bebidos mientras se come: el frescor ácido de los vinos blancos, el tánico de los tintos; sus aromas y sus bouquets se armonizan y se suman al sabor de los platos. La cata del vino en la mesa subraya y exalta el placer conjunto del comer y del beber.

Pero también se puede aceptar, y alentar, el uso del vino para calmar una sed golosa. Ciertos vinos han sido inventados con ese específico fin: los espumosos, los licorosos, los olorosos, los de postre. Hay otros vinos que se beben fuera de las comidas, en cualquier momento y ocasión, como hacen pueblos anglosajones y algunos otros, lo que explica que prefieran vinos ligeros, suaves y fáciles. Si la moda de los vinos de café, los vinos de barra, es ya antigua, ahora la tendencia va hacia los vinos de aperitivo; igual que las preparaciones más complicadas, dispone las papilas y abre el apetito.

EL SERVICIO DE LOS VINOS EL DESCORCHE DE LA BOTELLA

ES UNA PENA que Anatole France no nos haya legado la totalidad de las crónicas del abate Jérôme Coignard, que tan bien sabía hablar y beber. Nos decía un día, después de vaciar su copa, «¿Este vino aporta a la economía del cuerpo humano un calor dulce y saludable»? Uno de sus relatos está consagrado al descorche de frascas y de botellas. («¿Qué diferencia hay entre botella y frasca? Grande: la botella está cerrada con tapón y la frasca con viz», como ya nos había dicho Rabelais antes de la invención del tapón corona). Jérôme Coignard se pregunta: «¿Qué fue primero, el corcho o el sacacorchos?». No puede ser el sacacorchos. ¿Quién hubiese tenido la idea si no existiese el corcho? Así que fue el corcho: ¿Pero cómo pudo descorcharse la primera botella si el sacacorchos no estaba ya inventado? El abate concluye que el corcho y el sacacorchos fueron inventados necesariamente al mismo tiempo y por la misma persona genial.

Habiendo llegado a ese punto de la historia, ¿cómo abrir hoy una botella y servirla de la mejor manera posible? Cuando se trata en detalle, no hay nada más complicado que estos trabajos sencillos. Se ha dicho absolutamente todo sobre este tema, e insistir supone forzosamente confirmar la opinión de unos e invalidar la de otros. Sin embargo, todos estamos de acuerdo en ciertos puntos: si la botella acostada en la bodega no contiene depósitos en su parte inferior o en el cuello cuando se levanta, no importa cuál sea su añada, no necesita ninguna preparación previa: se coge, se lleva a la temperatura deseada, se descorcha y se sirve al instante. Por el contrario, si la botella, generalmente a causa de su edad, presenta algunos sedimentos, un reguero



de manera que, al abrir la botella, el vino de tan-
to agitarla, y
dejarla reposar unas pocas horas —mejor
48— antes de servirla, de esta manera sus depósi-
tos se deslizarán a lo largo de la pared sin entur-
biar el vino. El descorche de una gran vieja bote-
lla es un sacrificio premeditado.

Todo el mundo cree saber abrir una botella. Se
empieza despegando la parte superior de la cápsu-
la cortando ésta con un cuchillo por debajo del
anillo de la botella. Así queda al descubierto la
cabeza superior del corcho; generalmente se
trata de la parte menos presentable, del punto
flaco en el sistema «corcho-cápsula». En efecto,
puede pasar que al colocar la cápsula tardíamen-
te, se encierran dentro las humedades que, desa-
rrolladas en la bodega, se depositan sobre el cor-
cho. Entonces, la parte superior de éste huele a
hongos o presenta una humedad acética. Pero
hay cosas aún peores: a veces el corcho es ataca-
do por pequeños xilófagos que construyen gale-
rías en él, y es porque los locales donde estuvie-
ron almacenadas las botellas pueden estar infes-
tados de microlepidópteros, una familia de poli-
llas como las caseras, que van a poner sus huevos
en la superficie de los corchos húmedos.
Podemos deshacernos de ellos mediante el uso
cuidadoso de aerosoles insecticidas; sus daños se
evitan también con cápsulas provisionales de
plástico. Cuando la cápsula se pone inmedia-
tamente después del tapón, ocurre también que
el vino, al dilatarse, rezuma entre el corcho y el
cuello, ataca a la cápsula y la corrompe. En esos
casos hay que limpiar y secar cuidadosamente
esta zona con un trapo limpio o un papel suave,
antes incluso de quitar el corcho, y así se eliminan los
restos blanquecinos de las sales de plomo que se
adhirieron al gollote y, al menos esos, no caerán
en el primer vaso que se sirva.

Ahora ya interviene el sacacorchos. Hay innu-
merables modelos, pero muy pocos son real-

mente funcionales. Pecan sobre todo por la
forma de su espiral, mal adaptada: con un paso
muy corto y bordes cortantes como una barre-
na, o bien muy delgados que se estiran y se
deforman con el uso. Muy pocos están concebi-
dos, por otro lado, para extraer corchos de 5,5
cm de longitud; al ser muy cortos, los rompen y
sólo se consigue sacar la parte superior.

Habría que abandonar en el arcon esos saca-
corchos de tracción manual que a veces exigen
una fuerza de tracción (de hasta 40 kilos) para
que ceda el corcho; ciertamente se trataría de un
caso extremo (corcho seco, parafinado..., pegado
al cristal), pero a todo el mundo le ha pasado
tenérselas que ver con un corcho atravesado que
se resiste. Esos sacacorchos sólo tienen una ven-
taja: cuando al destaponar se hace un brusco
vacío en el gollote, provocan un simpático ruido.

Existen algunos modelos que desmultiplican
los esfuerzos. Se deben evitar esos utensilios de
aguja hueca que hacen presión con gas carbóni-
co, explosivo y brutal, estremeciendo al vino y
sus depósitos. Sin embargo, hay bodegueros que
tienen habilidad suficiente para sacar de esa
manera los corchos, sin atravesarlos, intactos, e
incluso listos para servir de nuevo.

Elijan un buen sacacorchos de palanca; los
hay muy sencillos en forma de cuchillo de bolsi-
llo o, más complicados, con dos palancas y doble
apoyo. Pero, mejor aún, utilicen un sacacorchos
de tornillo; hay un modelo telescópico, con un
tubo corredizo alrededor de un aparejo desmul-
tiplicador, que es estupendo. Existen modelos
en madera muy eficaces y otros que son auténti-
cas herramientas de precisión, enteramente en
acero inoxidable, macizos y fáciles de manejar a
los que no se les resiste ningún corcho, desde el
más duro al más resquebrajado por la edad.

Hace poco tiempo que nos llegó de América
el invento del «screwpull», el sacacorchos sencí-
llo y evidente como el huevo de Colón. Cuando

se le encuentra uno se lamenta de no haberlo encontrado antes. Su comodidad ridiculiza al viejo arsenal de la sumillería y desvaloriza de golpe la colección del «extracto suberófilo». Fíjense cómo con un simple movimiento de torsión, su espiral rígida de acero, rodeada de teflón, penetra en el corcho más compacto y lo libera del abrazo del cuello de la botella. Ah, me olvidaba: se bajará con la botella en posición vertical y sobre la mesa, con suavidad y sin acudidas. En el caso en que se utilice una cesta de servir, que sólo es conveniente si el poso es mínimo, durante la extracción del corcho, la botella debe de estar inclinada en la misma posición.

Después de varios lustros de contacto con el vino, el corcho pierde su textura alveolar e impermeable, y la humedad del vino va penetrando en él progresivamente; el corcho tapona entonces peor y se rompe con la barrera del sacacorchos: hay veces que se tiene que sacar a pedazos. Para paliar el inconveniente de tal operación, se aconseja cambiar los corchos de las botellas al cabo de unos veinte años. En los chateaux de Burdeos las buenas colecciones de viejas añadas son periódicamente reencorchadas. Los vinos blancos, en especial los licorosos, atacan más a los corchos que los tintos; por el contrario, estos últimos, al envejecer, colman y tiñen de un marrón rojizo la parte del corcho con la que tienen contacto. A este depósito de taninos coloreados que, en los vinos bien constituidos, tapiza el extremo interior del tapón, se le llama *terciopelo de corcho* o *espejo*. Aprendan a observar el corcho sacado de una botella: está repleto de mensajes. Un espejo coloreado es el



Botellas centenarias del Chateau Margaux. ¿Se beberán algún día?

signo de un vino viejo, con cuerpo y tánico; si el vino no ha manchado el corcho, es joven o de constitución ligera.

¿Sabían ustedes que los viejos *vinages* de Oporto no se descorchan con sacacorchos? La verdad es que los franceses (y muchos otros, excepto los ingleses) ignoran estas sublimes botellas. Se trata de las mejores cosechas, presentadas con su añada y su origen. Contrariamente al Oporto corriente, estos vinos maduran muy poco en barricas de madera y su envejecimiento se lleva a cabo al abrigo del aire; guardan en la botella todo su sabor afrutado y son testimonio de una rara longevidad. Bajo la cera o el galipote, el corcho está casi descompuesto por el alcohol. Se rompe el cuello de la botella con ayuda de unas pinzas especiales, una especie de tenaza calentada a la llama, y sólo se necesita ajustarlo al cuello para obtener un corte limpio; luego, se decanta la botella.

La botella de champagne se abre sólo con la mano. Se quita la cápsula, el bozal y, mante-

haciéndola en una posición un poco inclinada, haciéndola girar despacio, se va haciendo presión con el pulgar sobre el ensanchamiento del corcho, y se va haciendo ceder con la torsión. Cuando el corcho empieza a ser empujado por la presión, se retiene para evitar que salte. Si la botella se mantiene inclinada, la espuma no se desborda. Si el corcho se resiste, conviene ayudarse con una pinza plana especial que facilita el descorche. La forma que conserva el corcho refleja el tiempo de conservación desde el degüello y la dosificación: si el corcho todavía es elástico y vuelve a su forma primitiva, es que la botella ha sido dosificada hace poco, al cabo de seis meses o un año, el corcho pierde su elasticidad, queda comprimido y forma alma. La historia de la botella de champagne está escrita en el corcho.

Siempre surge una pregunta cuando se habla del servicio del vino: ¿se deben abrir las botellas con mucha antelación, como recomiendan algunos, o en el mismo momento de servir, como parece más sencillo y más lógico? Chaudet, comerciante en vinos, expresa una opinión muy generalizada, pero no la justifica: «Acerca del tiempo que debe transcurrir desde el descorche y el momento de servir, es esencial tener en cuenta la edad de la botella. Para los vinos de cinco o seis años, es suficiente abrirlos media hora antes; con botellas muy viejas, de veinte a treinta años, hay que hacerlo por lo menos de dos a tres horas antes».

No conocemos el origen exacto de tales consejos. ¿Quién se imagina que el enfriamiento o la ambientación son más eficaces cuando la botella está abierta? ¿Puede ser que esta manera de actuar estuviera justificada en una época en que la técnica era rudimentaria, cuando los vinos seguían su trabajo más o menos en la botella y formaban un poco de gas? ¿Quizá son tal vez, todavía las secuelas del error pasteuriano

acerca de la influencia directa del oxígeno en el envejecimiento y entonces se piensa que el vino, confinado durante largo tiempo en la botella, respira por fin cuando se descorcha? El caso es tanto más sorprendente cuando ocurre que la botella abierta con anterioridad generalmente se vuelve a tapar en seguida con su propio corcho. Y aún podemos estar contentos si, al hacerlo, el corcho no se mete invertido, ya que siempre está un poco sucio.

En realidad, *da lo mismo descorchar una botella tres horas antes de servirla o justo en el último momento*. En esas dos o tres horas y en esas condiciones no pasa nada, ni física ni químicamente. No puede haber evaporación y la oxidación es ínfima; la cantidad de oxígeno que penetra de esa manera no es mensurable, pues es del orden de una décima de miligramo por litro, lo que se puede considerar nulo ya que se sabe que el vino recibe el doble cuando se escancia en la copa, y más del triple a los quince minutos de estar en ella.

Sólo hay una manera inteligente de abrir una botella: justo antes de pasar a la mesa o justo antes de beberla. Esto permite al anfitrión controlar los vinos que ofrece y, al sumiller, abrir la botella delante de los comensales, lo que en los dos casos me parece una atención mínima.

¿CUÁNDO SE DEBE DECANTAR?

LA DECANTACIÓN de las botellas (también se dice el decantado), operación que consiste en separar el vino limpio de los posos que se han formado, es una práctica que viene de antiguo. En el pasado era absolutamente indispensable. Yo he conocido aquella época entre las dos guerras, no tan

lejana, en la que los métodos de clarificación no estaban dominados como ahora y todos los vinos hacían posos en abundancia. Como decía el bodeguero en el fondo de la botella había para beber y para comer. Ciertos tintos teñían el vaso con una película tálica adherente. Los vinos blancos tenían copos de «volantes», de «volatineros», de «mariposas», de lentejuelas, de nubes de polvo marrón. Naturalmente, esas botellas no podían ser servidas sin decantarlas.

Así pues, como no se sabía impedir la formación de sedimentos, se dejaba al consumidor la tarea de separarlos él mismo. De tal forma fue creado un rito que se perpetúa aunque, ya con ausencia de sedimentos, haya perdido su utilidad. Conozco a un elaborador que trabaja a la antigua; es decir, mal, por supuesto, y como respuesta a las quejas de los compradores descontentos, así como para dar el pego, ha tenido que colocar una contraetiqueta tratando de explicar lo bien fundado de la presencia de posos en una botella de vino joven; la astucia, sin embargo, sólo engaña al ignorante.

Las numerosas encuestas hechas periódicamente en diarios o revistas especializadas europeas o al otro lado del Atlántico, nos demuestran que reina la confusión más extrema en el ánimo del profesional, del restaurador, del sumiller y del aficionado, sobre el tema de la decantación. Me gustaría aclarar esta compleja situación, fijar algunas reglas y codificar la operación. La ciencia enológica es muy útil en casos parecidos.

La formación de depósito es un fenómeno natural en los vinos tintos; es una de las señales del envejecimiento del color. También es normal que un vino tinto deje poso cuando es tálico, por ejemplo, lo que no se puede evitar por completo a partir de los seis u ocho años de botella. Por el contrario, no se puede tolerar el poso en un vino joven o en un vino blanco.

Es un hecho que se cae mal si los posos, por muy naturales que sean, se mezclan con el vino o son arrastrados a las últimas copas servidas. Todo el mundo lo sabe, pero las partículas en suspensión se palpan con la lengua; modifican la estructura, atenúan el aroma de boca, y hacen amargo y rugoso el vino tinto. La primera regla me parece sencilla de entender y de fácil retención: *Se decantará solamente la botella que contenga posos*, cualquiera que sea la naturaleza de esos sedimentos y la edad de la botella; en consecuencia, una botella que no los contenga debe ser servida directamente.

Podría pensarse que ya tenemos algo claro; sin embargo, las cosas se complican cuando se pasa a la observación de los efectos de la aereación, es decir, de la débil disolución de oxígeno que inevitablemente acompaña a la decantación, y a las interpretaciones que de ello se dan.

Para unos, la aireación es siempre favorable y necesaria; según ellos, el bouquet de los vinos viejos retenido en la botella por el hermetismo del corcho se libera y se desarrolla con el contacto del aire; con el simple propósito de airearlos no dudan en decantar todos los vinos con mucha antelación; hacerlos respirar al salir de la botella es un consejo, generalmente bien recibido. El sumiller de l'Auberge Saint-Vincent acababa de servir un Monthélie 1969 con la destreza y precauciones habituales; se puede decir que incluso con exageración. Cogió las copas de una en una y las hizo bailar en su mano por lo menos veinte segundos. Intrigado por esta operación, le pregunté la razón: «Es para disminuir la acidez del vino y exaltar el bouquet», respondió. En lo que se refiere a la segunda razón, pase; pero en cuanto a lo primero, el aire jamás reduce el verdor. Por otra parte, a pesar de la armonía del gesto, el vino quedó áspero, como suele pasar a veces con esta denominación.



Para otros, la aeración siempre es nociva y, si es prolongada, afecta a la intensidad y a la finura del bouquet. Estos han tomado partido por no decantar nunca, sea cual fuere la importancia del sedimento. Conozco a algunos que decantan hábilmente en las copas directamente llenándolas de una vez, con el riesgo de perder de diez a quince centilitros por botella.

Opiniones tan contrarias y tajantes son muy difíciles de defender. Proviene de observaciones fragmentarias y de generalizaciones apresuradas. Son tomas de decisión empíricas que confunden los factores e ignoran las circunstancias. A mí me interesan las opiniones más matizadas. Escuchemos primeramente a los que modifican la técnica de la decantación según el año y el origen.

«Las botellas muy viejas generalmente se deben beber nada más descorcharlas... Los vinos muy jóvenes no ganan nada con su permanencia en la frasca. El tiempo «t» de aeración del vino del consumo, en función de la edad del mismo, se puede representar mediante una curva campaniforme.» La fórmula es original,

Durante el envejecimiento se puede formar en la botella un cierto depósito (poso). La decantación permite eliminarlo. Esta hermosa operación, cuando está bien hecha, pone en evidencia, gracias a la aireación, todas las cualidades aromáticas de un vino.

pero al consejo le falta precisión y dudó que el gráfico que lo ilustra pueda ayudarnos mucho a resolver nuestros problemas.

Hay otras citas que expresan que no es conveniente tratar los Borgoñas y los Burdeos de la misma manera: «Si es muy prolongada, la oxidación de la decantación daña a los Borgoñas pero favorece a los Burdeos, a los que proporciona una plenitud completa. En consecuencia, sólo se decanta el Borgoña, en el momento de servirlo, y sólo en el caso de que contenga posos; el Burdeos siempre debe decantarse una o dos horas antes de la cata.» Por supuesto, que traspaso a sus propios autores la responsabilidad de tales afirmaciones.

Hemos hecho decenas de pruebas sistemáticas de decantación con vinos de todas las edades y orígenes. Los vinos se manipulaban, bien en ambiente de nitrógeno para evitar la inter-

lo había estropeado. De un vino inteligente, la decantación había hecho un patán.

Sólo me quedaban por aprender las dos últimas reglas que deben seguirse en la decantación para nunca cometer errores. La segunda es la siguiente: *Si es necesario decantar, siempre se hará en el último momento antes de pasar a la mesa o justo antes de servir el vino: nunca con antelación.*

En cuanto a la tercera regla, se aplica en casos especiales: *Sólo los vinos a los que se tiene que perdonar algún defecto (falta de nitidez olfativa, presencia de gas, ligera delgadez, etc.) justifican una decantación anticipada con amplio contacto con el aire.*

Bromeando un poco, se podría decir que lo ideal sería prever siempre dos botellas de cada vino: la primera para probarla, para saber si se debe o no decantar y la segunda para beberla decantada o no, según los resultados observados en la primera.

¿CÓMO SE DEBE DECANTAR?

JEAN BOUTEILLER, uno de los príncipes del Médoc, me inició en los vinos de esta región. Fue él, al final de los años cuarenta, quien me introdujo en las bodegas más cerradas, y no como a un visitante cualquiera. Así aprendí de boca a oreja las secretas prácticas de la vinificación: además, descubrí que de un «cru» a otro, siempre se trataba de las mismas..., luego no había secreto alguno. Comía por vez primera en el inmenso comedor de su château de estilo escocés. «¿Prefiere usted los Médocs jóvenes o los viejos?», me había preguntado antes de la comida. «Los viejos..., por supuesto...» Acostumbrado a trabajar en el negocio, un vino

viejo lo era para mí a partir de los tres o cuatro años. Sintiendo que no había captado el significado exacto de la pregunta precisó: «Cuando hablo de los Médocs viejos, evidentemente, me refiero a añadas del siglo pasado; si hablara de los Médocs jóvenes, serían de añadas comenzando por 19 pero, de todas maneras, anteriores a 1920.» Comprendió que mi educación estaba aún por realizar y delante de mí decantó una botella de la edad de mi abuelo: desde sus orígenes había permanecido tumbada entre el enrejado de un botellero y, lo mismo que sus vecinas, estaba envuelta con la misma «piel impalpable y negra» del *Cladospodium cellare*. Mi anfitrión la tomó con delicadeza, la levantó y la transportó horizontalmente con cuidado hasta la mesita de decantación, como si llevase un nivel sin mover la burbuja. Era un pequeño banco, provisto de un soporte tipo cuna, sobre el cual la posó sin tropiezos. Encendió una vela, la descorchó con destreza, envinó la frasca con algunos centilitros, y decantó.

Ciertas frases de Edouard Kressmann, leídas recientemente, despertaron en mi recuerdo estas imágenes de Jean Bouteiller oficiando en el claro-oscuro de la bodega: «Decantando mi vino en el último minuto, mantengo la botella en la misma posición, en la que ha dormido desde hace tanto tiempo y de esa manera llego a decantar el máximo volumen posible de brillante vino... La decantación debe hacerse con ternura: escanciar lentamente, mantener inclinada la frasca para que el vino se deslice por la pared y no que el chorro vaya a estrellarse en el fondo de la frasca fatigando al vino. Hay que vigilar la limpidez a través del dorso de la botella y, en cuanto algún depósito acumulado se desliza, la botella debe enderezarse bruscamente para impedirlo.» A esto se llama decantar *in situ*. Ya hemos visto que también es posible enderezar la botella unos días antes, y decantar-

la en la misma habitación en que va a ser bebida. Sin lugar a dudas, la jarra de cristal realza el vino que en ella se sirve; pero se ofrece privado de su etiqueta y, por tanto, de su estado civil: el vino atrae menos y cae en el anonimato. El corcho acuñado se puede colocar colgado en un collar alrededor del cuello de la jarra; pero algunos prefieren la presentación de la botella etiquetada y vuelven a verter el vino decantado en su botella de origen después de haberle quitado los posos y haberla aclarado. Aunque formalmente no sea perjudicial, el procedimiento provoca una aeración doble. Los profesionales utilizan la frasca para hacer una cata a ciegas y con las botellas etiquetadas cuando se juega con las cartas sobre la mesa.

Existen jarras de litro y medio de capacidad, que sirven para decantar los magnums. Con otras mayores, incluso con la imperial, que contiene ocho botellas —es decir, alrededor de seis litros— y que sólo se ve en los banquetes, después de la decantación se vuelve a verter el vino en su recipiente de origen.

También existe una máquina de decantar que trabaja en serie y permite trabajar con seis o más botellas. No se trata de cualquier cosa, y la hemos visto funcionar en una bodega: las botellas, después de descorchadas, se inmobilizan en posición ligeramente inclinada, con el cuello hacia arriba. Un sistema de manivela permite volcarlas con el cuello hacia abajo, mientras que el fondo va elevándose... todo ello con extrema lentitud. La inclinación del conjunto se va acelerando a medida que el vino se desliza hacia los recipientes inferiores. Las botellas están alumbradas por debajo con puntos luminosos que permiten seguir la migración de los posos. El vertido se detiene maniobrando en sentido inverso antes de que se deslicen también los sedimentos. Las botellas vacías se pueden llenar previamente con un gas inerte que evite la oxidación.

Es más recomendable el sistema de sifón. La botella es colocada verticalmente sobre un fondo bien iluminado, de manera que los posos sean visibles a través del cuello de la botella. Entonces se trasiega prácticamente sin aeración con la ayuda de un sifón de cristal y plástico transparentes, cuyo final está sumergido en el fondo de la botella receptora; antes de la aspiración de las primeras impurezas se corta el flujo con un grifo de cristal. Este es un procedimiento antiguo. Entre los pequeños accesorios de bodegas usados hace un siglo, se encuentran delgados sifones de cobre concebidos para el mismo uso; los he descubierto en algunas almonedas, pero no son recomendables pues el vino ataca al cobre. Ciertos restaurantes o «bares de vinos» venden grandes vinos por copas, utilizando para conservar las botellas abiertas un sistema nitrógeno que impide la aireación y permite que el vino se mantenga agradable durante algunos días.

Las casas tradicionales de Borgoña decantan las botellas añejas antes de su expedición; pero no trasgando el vino, sino aspirando los sedimentos concentrados en el fondo de la botella puesta de pie. Este método tiene la ventaja de no airear el vino y por tanto, de causar un mínimo de daño. También existe un sifón de grifo: el extremo del vástago hueco se desplaza a lo largo del fondo de la botella y aspira los posos. De esta manera sólo se pierden algunos centilitros de vino; luego, sólo queda llenar la botella y taparla de nuevo.

Admiramos enormemente a los inventores de estas refinadas microtécnicas sin las que la mejor botella no sería perfecta. Nos demuestran la importancia que tiene la última fase de la preparación del vino hasta llegar a la copa misma, el último obstáculo que es necesario franquear antes del placer de beberlo.

EL ARTE DE PONER LOS VINOS A LA BUENA TEMPERATURA

ME REFIERO AL ARTE, porque arte es el «dosificar la temperatura en una justa medida». Poner en temperatura a un vino es darle la temperatura exacta para beberlo. Esto consistirá tanto en enfriarlo, refrescarlo, como en calentarlo, o ambientarlo. Sin embargo, «frapper» un vino o helarlo, sería sólo colocarlo a una temperatura inferior a 8 °C que no es aconsejable, como no lo sería templarlo o calentarlo por encima de los 20 °C.

La definición de «chambrier» (ambientar) de una antigua edición del Larousse sugiere una idea muy ambigua: «Llevar el vino a una habitación para que tome la temperatura de ésta». Sabiendo hoy que esas habitaciones eran las menos calientes de la casa uno se puede preguntar si realmente se trataba de calentar o enfriar.

Hoy en día, «chambrier» no puede consistir en que los vinos alcancen la temperatura ambiente, que con frecuencia supera los 20 °C; el atractivo del mejor vino no resistiría semejante prueba; 18 °C representa un máximo que muy pocas veces se debe sobrepasar.

El arte de la temperatura de los vinos exige mucha precisión y no es una técnica fácil. Con los actuales medios puede ser que sea más fácil enfriarlo a su grado exacto que calentarlo.

Los prudentes aconsejan subidas y bajadas de temperaturas muy lentas. Se conoce la anécdota del meticuloso aficionado que adelantaba la botella peldaño a peldaño desde la bodega hasta el comedor, subiéndola desde el viernes hasta el domingo. Los métodos artificiales se consideran exagerados porque sin duda sobrepasan los objetivos buscados. Lo ideal sería colocar las botellas durante varias horas en un ambiente con la temperatura aconsejada, pero

no es nada fácil tener en cualquier estación del año una habitación a 16 ó 18 °C para los vinos tintos, o una temperatura exterior de 8 a 12 °C para los blancos. En cualquier caso, quizá se ha exagerado esa sabia lentitud. Si no hay otra solución, es preferible poner bruscamente una botella a 16 ó 18 °C que hacerlo con infinita precaución a unos fatales 22 °C.

Gyllensköld, un arquitecto sueco, ha solucionado racionalmente los problemas planteados por este arte de la temperatura de los vinos: este arquitecto sueco tiene un espíritu cartesiano y juicioso. Ha determinado experimentalmente la evolución de la temperatura en las botellas de 75 centilitros calentadas tanto en el aire ambiental y en aire caliente como en agua templada y en agua caliente. Las curvas que ha trazado muestran las diferencias de temperaturas entre el fondo y el cuello y permiten calcular por medio de diagramas el tiempo exacto necesario para llevar a un vino a la temperatura deseada, cualquiera que sea el caso considerado.

Calentar una botella en agua caliente o con el aire caliente de una estufa, o en un hornillo, o sobre un radiador, o delante de una chimenea, es desaconsejable, pues, localizadamente, una parte del vino sobrepasa la temperatura admitida; hay sobrecalefacción.

Una rápida modificación de la temperatura en una botella colocada de pie produce diferencias importantes, efectivamente, entre la parte alta y la baja: la parte superior está más caliente, casi como si sólo se hubiese calentado por arriba.

A la temperatura ambiente «Chambrier» es lo más recomendable, pero requiere mucho tiempo: por el contrario, hacerlo en un agua puesta a temperatura próxima a la deseada da buenos resultados con mucha más rapidez; el inconveniente es que la etiqueta se moja y se despegará casi con toda seguridad.

$$\frac{t_a - t_m}{t_a - t_b}$$

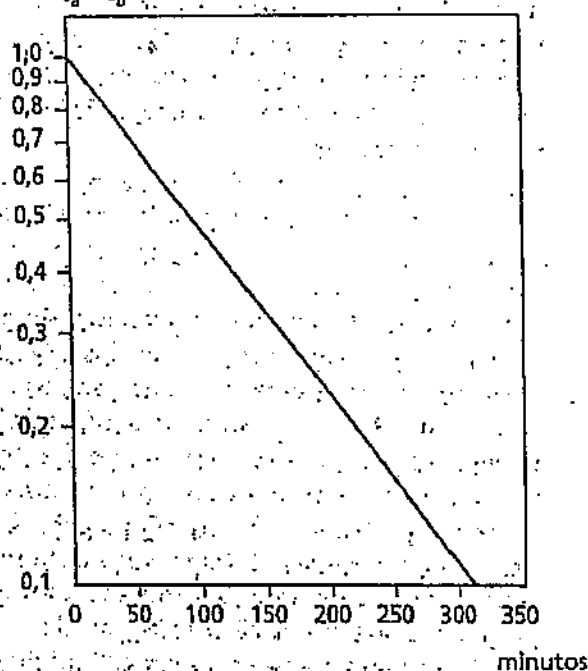


Diagrama 1: se refiere al caso en que la botella es cambiada de temperatura en aire inmóvil, es decir, como se hace habitualmente, o enfría en un refrigerador, según Gyllensköld.

t_a = temperatura ambiental.
 t_m = temperatura a la que se quiere llevar el vino
 t_b = temperatura inicial del vino.

Ejemplo 1: La temperatura del comedor es de 22 °C y la de la bodega de 16 °C. Se quiere poner el vino a 19 °C.

$$\frac{t_a - t_m}{t_a - t_b} = \frac{22 - 19}{22 - 16} = \frac{3}{6} = 0,5$$

Según el diagrama, se necesitarán 95 minutos.

Ejemplo 2: La botella de vino blanco a 23 °C se coloca en el frigorífico a 4 °C y se quiere poner el vino a 10 °C.

$$\frac{t_a - t_m}{t_a - t_b} = \frac{4 - 10}{4 - 23} = \frac{-6}{-19} = 0,316$$

Según el diagrama, se tardarán 155 minutos.

Con medias botellas, la duración se calcula multiplicando por 0,75 y por 1,5 con los magnums.

$$\frac{t_a - t_m}{t_a - t_b}$$

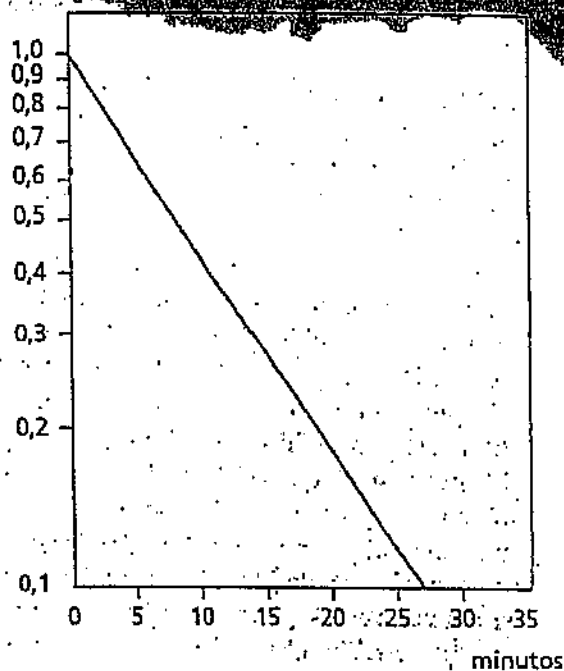


Diagrama 2: se refiere al caso en que la botella se coloca en agua fría dentro de un cubo con hielo, según Gyllensköld.

t_a = temperatura del agua.
 t_m = temperatura a la que se quiere llevar el vino
 t_b = temperatura inicial del vino.

Ejemplo 1: Se coloca una botella de vino tinto a 13 °C en agua a 22 °C; se quiere el vino a 17 °C.

$$\frac{t_a - t_m}{t_a - t_b} = \frac{22 - 17}{22 - 13} = \frac{5}{9} = 0,56$$

Según el diagrama, bastan 7 minutos.

Ejemplo 2: Se coloca una botella de vino blanco a 18 °C en un cubo con hielo a 4 °C; se quiere el vino a 12 °C.

$$\frac{t_a - t_m}{t_a - t_b} = \frac{4 - 12}{4 - 18} = \frac{-8}{-16} = 0,5$$

Según el diagrama, harán falta 8 minutos.

El último grito del progreso sería calentar la botella en un horno de microondas. Producidas por corrientes de alta frecuencia, las microondas impulsan el calor en toda la masa de un sólido o de un líquido, sólo hacen falta 25 segundos para hacer pasar a una botella uniformemente, sin excesos localizados de temperatura, de 10 a 18 °C.

Un error bastante corriente es pensar que una botella no puede ambientarse (o refrescarse) más que destapada. Eso sería suponer que los cambios de temperatura se hacen solamente a partir de la pequeña superficie del cuello cuando, en realidad, evidentemente tienen lugar a través del cristal, a pesar de su poca conductibilidad térmica; además la rapidez es la misma, esté o no descorchada la botella.

Si una botella de vino viejo contiene poso y debe ser decantada, deberá llevarse a la temperatura conveniente con suficiente anticipación y de pie. La botella también podrá dejarse en posición vertical en la bodega y a la temperatura de ésta.

En el cómo enfriar una botella, se han discutido mucho los méritos y defectos respectivos del cubo con hielo, del rápido paso por el congelador o del sistema más lento de la nevera. Experiencias efectuadas muy meticulosamente muestran que, con la condición de obtener el mismo nivel térmico, o con un grado de diferencia más o menos, entre botellas de un mismo vino blanco o de un mismo champagne, no hay ninguna diferencia gustativa significativa en esos tres sistemas de enfriamiento. El cubo de hielo es rápido y expeditivo; sin embargo, su empleo exige la mezcla de las capas superiores de la botella que emergen por encima del líquido helado con las de las capas inferiores que están más frías; sin ello, la primera copa servida, la del invitado, no se habrá enfriado del todo. En la nevera, para evitar estas irregularidades, la

botella deberá estar preferentemente acostada. La práctica de helar solamente la copa vacía, generalmente no da resultados satisfactorios.

No es nada descabellado usar estos mismos métodos para refrescar un vino tinto demasiado caliente (algunas botellas expuestas en los comedores de restaurantes están a temperaturas criminales), o incluso envolviendo con antelación la botella en un paño húmedo. Los sumilleres deberían tomar semejante originalidad del cliente como una amonestación a su trabajo. En verano, los vinos tintos que se deben beber «a frescor de bodega» (14 °C) se han de colocar durante la comida en un cubo de agua fría. Por otro lado, es interesante conocer la modificación de la temperatura del vino tan pronto ha sido servido en la copa: si se sirve un tinto a 18 °C en una temperatura ambiente de 23 °C, el termómetro introducido en el vaso acusará, enseguida los 19 °C; en las mismas condiciones, si se sirve un vino blanco con una temperatura de 8 °C, éstos se convertirán inmediatamente en 11 °C. Hay que tener esto en cuenta para el complejo arte de servir y beber los vinos a su temperatura óptima.

MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS

ES NECESARIO CONOCER las reglas que permiten realzar los vinos que se ofrecen en la mesa. Saber situar un vino en determinado lugar de un menú forma parte del arte de la buena mesa. En este sentido, un error es una falta de gusto y una torpeza que un buen vino no merece. Sobre este inacabable tema se ha escrito muchísimo, y remito al lector a los numerosos cuadros de acuerdos gastronómicos que se encuentran en los libros de cocina y en las guías de vinos. Ahí

se arriesga el enólogo que, por otro lado, está ahí un poco fuera de su especialidad. Lo que me interesa en estas páginas es descubrir más allá de las preferencias y de las costumbres personales —y son muy variadas— las razones de la ortodoxia establecida.

Se comprende perfectamente que en el transcurso de una comida pretendemos instintivamente cierta armonía entre los sabores de lo que bebemos y los de lo que comemos. Esas impresiones alternadas, que en momentos se superponen, no deben contrariarse ni neutralizarse deben ser paralelas y, si es posible, realzarse mutuamente. La concordancia debe lograrse al mismo tiempo en lo que se refiere a intensidad de las impresiones, a su naturaleza y a su calidad. Una bebida rica en sabores se relaciona mal con la insipidez de un alimento demasiado neutro. Recíprocamente, una bebida insípida empaña la alegría de una comida sabrosa. Sólo en casos de platos muy sazonados, pueden preferirse bebidas sencillas y frescas que apaguen la «sed de aclarado» que provocaron.

Cae de su peso cierta concordancia de aromas y sabores entre lo sólido y lo líquido; es chocante ver cómo se rocía la verdadera cocina con bebidas industriales aromatizadas. Hay que respetar también una relación cualitativa. Una cocina pesada y rústica necesita una bebida adecuada de su misma índole; en este caso desentonaría un vino delicado, y perdería categoría. De la misma manera, el efecto de una preparación culinaria llena de delicadeza y esmero puede estropearse rociándola con un vino tosco.

Si se analizan los principios de estas armonías, se ve que responden a una de estas tres condiciones: una analogía, una asociación, o una uniformidad de cualidades sensoriales. Pero el atractivo puede nacer también de una complementariedad y hasta de un contraste. De tal manera ciertos cocineros y ciertos escritores, por afán de ori-

ginalidad y horror a lo convencional, vulneran con frecuencia las normas establecidas. Si se trata de las cosas agradables en un campo en el que el excesivo rigor puede no sentir bien, por el primero en aplaudir las audacias de un día; siempre se puede intentar una vez. Sin embargo, no hay que olvidar que los repetidos ultrajes rayan fácilmente con el mal gusto.

Gracias a la sorprendente variedad de vinos, siempre podemos estar seguros de encontrar uno (hasta muchos) que puedan asociarse a un plato determinado; sin embargo, hay algunas excepciones. La del vinagre es la más conocida, aunque sea de Jerez: traiciona al vino; las vinagretas y ensaladas hay que desterrarlas, si no en dietética, al menos en las catas.

El trocito de gruyère o la nuez que a veces se añaden no son suficientes para levantar el interdicto. Añadiré a éste los dulces de chocolate, sobre todo la mousse, y los helados, todos los helados.

Las razones que asignan a los vinos blancos su justo lugar en nuestras comidas son de tipo psicológico y fisiológico. Las cualidades que hay que tomar de él en cuenta y que le hacen complemento apreciable en la alimentación son, a mi entender, las siguientes: su color pálido, su aroma cercano al de la uva, su sabor ligero y refrescante, su ácido frescor, o su dulzor si contiene azúcar, y el hecho de beberlo frío. De tales propiedades se desprende la forma de beberlo. Por otra parte, muchos de ellos, los más ligeros y aromáticos, pueden ser bebidos solos y no necesitan acompañamiento alguno.

De manera general —sólo se extrañará de ello aquel que ignore el papel que sobre el apetito ejerce el color de nuestros alimentos—, los vinos blancos armonizan mejor con los alimentos menos coloreados: las carnes blancas (menudillos, aves, pescados) y con las salsas blancas o rubias. La asociación de colores predispone la

Relación de sabores. Por lo común, es la calidad aromática que se busca en el vino, su constitución y su fuerza. Se busca que concuerden mejor con las preparaciones culinarias más delicadas y que no convengan tanto a los platos de sabores fuertes. Pero los vinos blancos están considerados sobre todo como los acompañantes privilegiados de los productos del mar. Su sabor borra lo salado y, al mismo tiempo, lo realza. Se ha hablado mucho de «vinos de conchas» o de moluscos, de «vinos de crustáceos» y de «vinos de pescados», de acuerdo con su constitución; del de más nervio al más carnoso, del más joven al más viejo, del más seco al más meloso. Todos hemos sido testigos de logradísimos emparejamientos: el muscadet de Sèvre-et-Maine o el entre-deux-mers gamage con una docena de ostras, la copa de amontillado con los langostinos de Sahlúcar, el laville haut-brion o el bâtard montrachet con el lenguado meunière. Las cualidades refrescantes de los vinos blancos se aprovechaban también para acompañar a ciertas especialidades picantes o de charcutería, las verduras cocinadas, los quesos frescos, los quesos de pasta grasa y los quesos de cabra.

En materia de gusto uno no puede ni intentar ser absoluto. En el párrafo precedente, «vinos blancos secos» podría ser sustituido por «vinos rosados» o también, por «vinos tintos ligeros» —es decir, jóvenes y muy pobres en tanino—, con la condición que se sirvan bastante fríos.

Los vinos blancos tienen otra dimensión que conviene saber explotar y que hoy en día tiende a ignorarse, al menos en Francia: ofrecen las modalidades de «semiseco», «suave» y licoroso». Muchos ignoran esta gama de suaves sabores o la olvidan en el momento de componer un menú o de leer la carta de vinos. Los vinos blancos suaves y lozanos van bien con todas las cocinas ligeras: «bocaditos de la reina», mollejas, sesos, quenelles, las besamelas, las preparacio-

nes importantes de pescados y de aves blancas, los quesos azules, etc. Sólo un viejo vino licoroso (barsac, banyuls, o maury) puede resistir un plato agri dulce o un pato a la naranja o a las cerezas. Todo el mundo conoce el emparejamiento del sauternes y del foiegras servido como entrada, acuerdo perfecto y punto culminante de una comida. Sin embargo, se practica menos la alianza de un vino licoroso con quesos de pasta verde u otros quesos fuertes, con los que forman, sin embargo, una sorprendente armonía de contrastes; la untuosidad de su suavidad está en la misma medida que la intensidad de las sensaciones y suaviza el sabor punzante, cosa que no podría hacer un vino seco.

La rica constitución de los vinos tintos y su complejidad de sabores, los predispone a acompañar mejores platos, más pesados y de sabores fuertes. Su color oscuro se adapta con el de las carnes rojas, las salsas marrones y las salsas con vino. Pero lo realmente determinante es su peculiar sabor tánico; a la vez amargo y astringente; por tanto, permiten ser clasificados en dos categorías de diferente uso: los vinos tintos ligeros (con un índice de tanino del orden de 30 a 35 diría el enólogo) y los vinos con cuerpo (índice de tanino del orden de 40 a 50). El tanino reacciona con las proteínas de las carnes y de sus jugos, con la saliva de la masticación, con fondos de salsa, con los quesos de pasta dura o semi-dura, y esas materias nitrogenadas borran el clásico tánico. Al vino le favorece el alimento. Un gran vino tinto sólo se descubre verdaderamente con alimentos apropiados. A veces se oye decir que tal vino estaba mejor o estaba peor hace tres meses, pero se olvida que esa diferencia suele estar frecuentemente en los platos que lo acompañaron. Los vinos tintos ligeros, o los muy viejos, se reservarán para las carnes jóvenes: ternera, cordero lechal, aves o caza de plumas; los vinos tánicos, en su mejor momento, los de

Humana en el Instituto Nacional de Sanidad e Investigación Médica. Nos gustaría haber sido sus discípulos. Él comprendió el vino mejor que muchos especialistas.

Los que han estudiado la historia de las bebidas alcohólicas están de acuerdo acerca de la universalidad de su fabricación, a partir del momento en que una sociedad llegaba a cierto nivel técnico y que pasaba de una economía de recolección al cultivo del suelo y a la transformación de los productos naturales. Antes de esa etapa, el hombre fumaba, masticaba o se hacía infusiones de sustancias vegetales con propiedades estimulantes, estupefacientes, o que provocaba ensueños. Esta búsqueda constante de sustancias tranquilizantes u oníricas sugiere que corresponden a una necesidad, a una función social y a un mecanismo mental que son comunes en el hombre desde siempre y en todas partes.

La mayoría de las sociedades antiguas han manifestado una fuerte atracción por las bebidas fermentadas. El producto fermentado es con frecuencia una forma más estable de conservación, y, sin embargo, el fin no era realmente el almacenar de este modo un alimento a base de frutos o de granos; tampoco se trataba sólo de una cuestión de sabor, al que a veces había que acostumbrarse, sino que se trataba de una búsqueda de placer intenso ligado a sensaciones de exaltación, de superación y de vértigo proporcionado por la embriaguez o por la preembriaguez. Bajo la euforia alcohólica, el hombre se desdobra y tiene la impresión de salir de sí mismo; le invade una sensación de fuerza, de liberación, de evasión. Por estas razones, la embriaguez tenía un carácter sagrado en los pueblos primitivos. No había ninguna fiesta sin bebida; las cosas importantes se trataban con la copa en la mano. Beber, por otra parte, era también probar la virilidad; el valor.

Más tarde, con el monoteísmo, la embriaguez perdió su función religiosa y la civilización del

vino se fue desarrollando poco a poco. Pero no hay que pensar que las costumbres evolucionaron tan rápidamente: en pleno siglo xviii, Sallengres no duda en escribir un panegírico de la embriaguez; después de todo, subraya, se ha hecho elogio de la locura, de la mentira y de la pereza: a ningún vicio le han faltado protectores. Sin embargo, él impuso las reglas de la embriaguez para que ésta fuese aceptable: no se debe forzar a nadie a beber y no es defendible más que aquel que se emborrache con escasa frecuencia, en buena compañía, con buenos vinos, y sin formar escándalo. El bebedor bebe para olvidar y siempre hay algo para olvidar: pena, inseguridad, decepción, injusticia de la vida, la vejez y sus males, el drama del destino humano, la muerte. Y además, beber es vivir, proclama el autor: «He aquí que resulta cierto que el vino vive más tiempo que el hombre; amigos, bebamos: la vida y el vino son una misma cosa.» El vino tiene fama de dar ánimo y poner de buen humor; calma y excita a la vez: «Un hombre con una pizca de vino es más espiritual, más amable y más jovial.» La sociabilidad del vino es legendaria: no se podría beber a solas: «El vino y la mesa facilitan la amistad.» Por la misma época, Jean-Jacques Rousseau trataba a los bebedores con una amable indulgencia: «Generalmente hablando, son cordiales y francos, casi todos son buenos, rectos, justos y fieles, gente valiente y honrada.» Olivier de Serres era más realista y prudente cuando, doscientos años antes, hablando del vino decía: «Bebido en pequeñas cantidades, despierta y hace revivir a quien se muere por fallo del corazón; en cantidad grande adormece y mata al borracho; se convierte en instrumento de la intemperancia para aquellos que abusan de él y, al contrario, agudiza el espíritu a quienes lo toman de acuerdo a su legítimo uso.»

En realidad, saber beber ha sido una larga conquista y no se puede pretender que todavía hoy esté muy extendida. Sin embargo, debería recono-

cerse otro pecado de orgullo: el de resistirse a la borrachera, el de ser capaz de dominar el alcohol y de beber sin daño. Es asombroso que aún se oiga tan estúpida afirmación a personas distinguidas.

Brillat-Savarin, con pueril chauvinismo, titulaba de «Victoria nacional» la historia de una apuesta contra los ingleses a los que terminó derrotando después de beber «clarete, oporto, madeira, ponche y aguardiente». Así era como entonces se adquiría fama de gran bebedor. El mismo Balzac, bien conocido como bebedor de café, se enorgullecía de poder derrotar al vino, en «cualquier cantidad que sea capaz de absorber mi capacidad gástrica»; desafiado por uno de sus amigos, triunfó, aunque un poco maltrecho, al terminar la decimoséptima botella, nos cuenta con regocijo; y se fue a terminar la noche en el Café de los Italianos. Ante un buen vino muchos consumidores dicen todavía: «Este calienta.» El efecto que el vino produce les interesa más que el placer de saborearlo.

En la relación del hombre con el vino hay tres aspectos que se pueden definir:

1. El *placer de las sensaciones gustativas* que produce, y este libro permite conocerlo mejor, así como buscarlas con más ahínco.

2. *Sus efectos fisiológicos, nutricionales, farmacodinámicos.* No solamente son los del alcohol; el entorno del alcohol confiere al vino ciertos efectos biológicos originales: mejor tolerancia, propiedades antisépticas, efectos vasculares. Por otra parte, el alcohol no es sólo un veneno. «Nuestra sociedad científica, económica y técnica es notoriamente maniquea: necesita clasificar a las cosas y a los seres en «buenos y malos»; de ahí su turbación ante el alcohol, que no es lo uno ni lo otro. Por un lado, la verdad, la racionalidad y el bien; por el otro, la pasión, la locura y el mal. Como si todo, incluidos nosotros mismos, no fuese a la vez bueno y malo, impulso y razón. Así, el alcohol es a la vez un alimento selecto y peli-

groso, beneficioso y maldito, revelador y deprimido de la personalidad» (Trémolières).

3. *El vino como bebida de los hombres.* El vino está todavía cargado de valores simbólicos, aparece en la historia como un elemento cultural estrechamente ligado a la civilización occidental.

Escuchemos una vez más la palabra de Trémolières: «La ciencia contemporánea establece por qué el vino, consumido en límites razonables (no más de medio litro diario para el hombre, un litro como excepción, y un cuarto menos para la mujer) es un alimento que se puede beber provechosamente y sin riesgos para el organismo. Además, tranquiliza y euforiza, y la ciencia espera decir un día por qué su toxicidad no está en él mismo, sino en el mal uso que de él se hace: el alcoholismo es una enfermedad del saber vivir, es un comportamiento inadecuado, la respuesta a una situación angustiosa; es la enfermedad de la evasión, la huida de la realidad exterior y de la interior».

Saber beber forma parte del saber vivir, del mismo modo que ocurre con el saber comer; quizá más, pues es más fácil abusar de la bebida que de la comida. El límite del apetito provoca un bloqueo, mientras que la impregnación alcohólica no siempre detiene al bebedor. Lo que empuja al hombre a beber es ante todo una voluptuosidad, y hay que tener buen dominio de sí para ser un bebedor razonable.

Si tuviese que definir el arte de beber, diría que obedece a dos reglas, la medida y el buen gusto, y que se resumen en dos fórmulas muy simples: «Beber poco, pero beber lo bueno» y «Beber poco para poder disfrutarlo más tiempo». Son los buenos vinos, ciertamente, los que permiten mantener con más facilidad esa conducta; enseñan la templanza a quien quiere escuchar su mensaje. Con el vino, con su cata, es con lo que el hombre aprenderá la forma civilizada de beber.

Bibliografía

AFNOR, 1991, *Contrôle de la qualité des produits alimentaires, Analyse sensorielle*, 4e édition, Paris.

L'Amateur de Bordeaux, *Le goût*, Cahier 1992.

Amerine M. A., Pangborn R. M. et Roessler E. B., 1965, *Principles of sensory evaluation of food*, New York, Academic Press.

Amerine M.A. et Roessler E.B., 1976, *Wines, their sensory evaluation*, San Francisco, Freeman and Co.

Buffin J.-C., 1987, *Le Vin, Pratique de la dégustation*, Paris, Synthèses.

Blouin J., 1994, *Guide d'initiation à la dégustation*, Bordeaux, Chambre d'agriculture de la Gironde.

Brillat-Savarin A., 1982, *Physiologie du goût*, Collection Champs, Paris, Flammarion.

Broadbent M., 1975, *Wine tasting*, Londres, Christie Wine Pub.

Cadieu P., 1987, *Lexivin/lexivine*, Savigny-les-Beaune, P. Cadieu.

Châtelain-Courtois M., 1970, *Les Mots du vin et de l'ivresse*, Collection Le français retrouvé, Paris, Belin.

Coste P., 1987, *Les Révolutions du palais*, Paris, J.-C. Lattès.

Chauchard P., 1994, *Les Messages de nos sens*, Collection Que sais-je?, Paris, Presses Universitaires de France.

Chauvet J., 1950, *L'Arome des vins fins*, Paris, Bulletin de l'INAO.

1955, *La Physico-Chimie des surfaces et l'arôme des vins fins*, Paris, Bulletin de l' INAO.

Cloquet J., 1906, *L'Art de la dégustation des vins*, Bruxelles, Lebeque.

Cottet J., 1976, *La Soif*, Collection Que sais-je?, Paris, Presses Universitaires de France.

Enjalbert H., 1975, *Histoire de la vigne et du vin, L'avènement de la qualité*, Paris, Bordas.

Fauré A., 1844, *Analyse chimique et comparée des vins du département de la Gironde*, Bordeaux, Bulletin de la Société d'agriculture de la Gironde.

Got N., 1958, *Le Livre de l'amateur de vins*, Béziers, Sôdier.

Gyllensköld H., 1967, *Att temperera vin*, Stockholm, Wahlström et Widstrand.

Jullien A., 1826, *Manuel du sommelier*, 4e édition, Paris, A. Jullien.

Klenk E., 1950, *Die Weinbeurteilung*, Stuttgart, Eugen Ulmer.

Léglise M., 1984, *Une initiation à la dégustation des grands vins*, Marseille, Jeanne Laffitte.

Le Magnen J., 1949, *Odeurs et parfums*, Collection Que sais-je?, Paris, Presses Universitaires de France.

1951, *Les Goûts et les saveurs*, Collection Que sais-je?, Paris, Presses Universitaires de France.

1962, *Vocabulaire technique des caractères organoleptiques et de la dégustation des produits alimentaires*, Paris, Centre national de coordination des études et recherches sur la nutrition et l'alimentation.

- 1965, *Les Bases sensorielles de l'analyse des qualités organoleptiques*, volume 19, Paris, Annales de la nutrition et de l'alimentation.
- Lesgourgues J. J., 1993, *Le Vin émoi*, Biarritz, Presses SAI.
- Lurton S., 1991, *Vocavin*, Paris, Média Vins.
- Luxey J., 1984 à 1989, *Les Dégustations du grand jury*, 6 volumes, La-Celle-Saint-Cloud, Jacques Luxey.
- Lopes Vieira A., 1971, *Prova de vinhos*, Lisboa, Editorial Noticias.
- MacLeod P. et Sauvageot F., 1986, *Bases neurophysiologiques de l'évaluation sensorielle des produits alimentaires*, Tec et Doc, Paris, Lavoisier.
- Mazenot R., 1977, *Le Tastevin à travers les siècles*, Grenoble, Les Quatre-Seigneurs.
- Milner M. et Châtelain-Courtois M., 1983, *L'Imaginaire du vin*, Marseille, Jeanne Laffitte.
- Ninio J., 1989, *L'Empreinte des sens*, Paris, Odile Jacob.
- Olhoff G. et Thomas A. F., 1971, *Gustation and olfaction*, New York, Academic Press.
- Peynaud É., 1981, *Connaissance et travail du vin*, Paris, Dunod.
- 1988, *Le Vin et les jours*, Paris, Dunod.
- Pijassou R., 1974, in *La Seigneurie et le vignoble de Chateau Latour*, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest.
- Poupon P., 1957, *Pensées d'un dégustateur*.
- 1975, *Nouvelles pensées d'un dégustateur*, Nuits-Saint-Georges, Confrérie des Chevaliers du taste-vin.
- 1973, *Plaisirs de la dégustation*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Puisais J., 1985, *Le Goût juste des vins et des plats*, Paris, Flammarion.
- Puisais J., Chabanon R. L., Guiller A. et Lacoste J., 1969, *Précis d'initiation à la dégustation*, Paris, Institut technique du vin.
- Ribéreau-Gayon J. et Peynaud É., 1961, *Traité d'œnologie*, tome 2, Paris, Ch. Béranger.
- Ribéreau-Gayon J., Peynaud É., Ribéreau-Gayon P. et Sudraud P., 1975, *Sciences et techniques du vin*, tome 2, Paris, Dunod.
- Sauvageot F., 1982, *L'Évaluation sensorielle des denrées alimentaires*, Tec et Doc, Paris, Lavoisier.
- Sarfati C., 1981, *La Dégustation des vins, Méthode pédagogique et exercices pratiques*, Suze-la-Rousse, Université du vin.
- Schuster H., 1989, *Plaisir du vin*, Paris, Solar.
- Serres M., 1985, *Les Cinq sens*, Paris, Grasset.
- Spurrer S. et Dovaz M., 1984, *La Dégustation*, Paris, Bordas.
- Torres P., 1985, *Le Plaisir du vin*, Paris, Jacques Lanoire.
- Trémolières J., 1975, *Diététique et art de vivre*, Seghers.
- Vedel A., Charle G., Charnay P. et Tourmeau J., *Essai sur la dégustation des vins*, Mâcon, Sc. d'édition et d'informations viti-vinicoles.
- Vincens J., 1906, *L'Art de déguster les vins*, Toulouse, J. Vincens.

Bibliografía

- AFNOR, 1991, *Contrôle de la qualité des produits alimentaires, Analyse sensorielle*, 4e édition, Paris.
- L'Amateur de Bordeaux, *Le goût*, Cahier 1992.
- Amerine M. A., Pangborn R. M. et Roessler E. B., 1965, *Principles of sensory evaluation of food*, New York, Academic Press.
- Amerine M.A. et Roessler E.B., 1976, *Wines, their sensory evaluation*, San Francisco, Freeman and Co.
- Buffin J.-C., 1987, *Le Vin, Pratique de la dégustation*, Paris, Synthèses.
- Blouin J., 1994, *Guide d'initiation à la dégustation*, Bordeaux, Chambre d'agriculture de la Gironde.
- Brillat-Savarin A., 1982, *Physiologie du goût*, Collection Champs, Paris, Flammarion.
- Broadbent M., 1975, *Wine tasting*, Londres, Christie Wine Pub.
- Cadieu P., 1987, *Lexivin/lexivine*, Savigny-les-Beaune, P. Cadieu.
- Châtelain-Courtois M., 1970, *Les Mots du vin et de l'ivresse*, Collection Le français retrouvé, Paris, Belin.
- Coste P., 1987, *Les Révolutions du palais*, Paris, J.-C. Lattès.
- Chauchard P., 1994, *Les Messages de nos sens*, Collection Que sais-je?, Paris, Presses Universitaires de France.
- Chauvet J., 1950, *L'Arôme des vins fins*, Paris, Bulletin de l'INAO.
- 1955, *La Physico-Chimie des surfaces et l'arôme des vins fins*, Paris, Bulletin de l' INAO.
- Cloquet J., 1906, *L'Art de la dégustation des vins*, Bruxelles, Lebeque.
- Cottet J., 1976, *La Soif*, Collection Que sais-je?, Paris, Presses Universitaires de France.
- Enjalbert H., 1975, *Histoire de la vigne et du vin, L'avènement de la qualité*, Paris, Bordas.
- Fauré A., 1844, *Analyse chimique et comparée des vins du département de la Gironde*, Bordeaux, Bulletin de la Société d'agriculture de la Gironde.
- Got N., 1958, *Le Livre de l'amateur de vins*, Béziers, Sôdier.
- Gyllensköld H., 1967, *All temperera vin*, Stockholm, Wahlström et Widstrand.
- Jullien A., 1826, *Manuel du sommelier*, 4e édition, Paris, A. Jullien.
- Klenk E., 1950, *Die Weinbeurteilung*, Stuttgart, Eugen Ulmer.
- Léglise M., 1984, *Une initiation à la dégustation des grands vins*, Marseille, Jeanne Laffitte.
- Le Magnen J., 1949, *Odeurs et parfums*, Collection Que sais-je?, Paris, Presses Universitaires de France.
- 1951, *Les Goûts et les saveurs*, Collection Que sais-je?, Paris, Presses Universitaires de France.
- 1962, *Vocabulaire technique des caractères organoleptiques et de la dégustation des produits alimentaires*, Paris, Centre national de coordination des études et recherches sur la nutrition et l'alimentation.

- 1965, *Les Bases sensorielles de l'analyse des qualités organoleptiques*, volume 19, Paris, Annales de la nutrition et de l'alimentation.
- Lesgourgues J. J., 1993, *Le Vin en soi*, Biarritz, Presses SAI.
- Lurton S., 1991, *Vocavin*, Paris, Média Vins.
- Luxey J., 1984 à 1989, *Les Dégustations du grand jury*, 6 volumes, La-Celle-Saint-Cloud, Jacques Luxey.
- Lopes Vieira A., 1971, *Prova de vinhos*, Lisboa, Editorial Noticias.
- MacLeod P. et Sauvageot F., 1986, *Bases neurophysiologiques de l'évaluation sensorielle des produits alimentaires*, Tec et Doc, Paris, Lavoisier.
- Mazenot R., 1977, *Le Tastevin à travers les siècles*, Grenoble, Les Quatre-Seigneurs.
- Milner M. et Châtelain-Courtois M., 1983, *L'imaginaire du vin*, Marseille, Jeanne Laffitte.
- Ninio J., 1989, *L'Empreinte des sens*, Paris, Odile Jacob.
- Olhoff G. et Thomas A. F., 1971, *Gustation and olfaction*, New York, Academic Press.
- Peynaud É., 1981, *Connaissance et travail du vin*, Paris, Dunod.
- 1988, *Le Vin et les jours*, Paris, Dunod.
- Pijassou R., 1974, in *La Seigneurie et le vignoble de Chateau Latour*, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest.
- Poupon P., 1957, *Pensées d'un dégustateur*, 1975, *Nouvelles pensées d'un dégustateur*, Nuits-Saint-Georges, Confrérie des Chevaliers du tastevin.
- 1973, *Plaisirs de la dégustation*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Puisais J., 1985, *Le Goût juste des vins et des plats*, Paris, Flammarion.
- Puisais J., Chabanon R. L., Guiller A. et Lacoste J., 1969, *Précis d'initiation à la dégustation*, Paris, Institut technique du vin.
- Ribère-Gayon J. et Peynaud É., 1961, *Traité d'œnologie*, tome 2, Paris, Ch. Béranger.
- Ribère-Gayon J., Peynaud É., Ribère-Gayon P. et Sudraud P., 1975, *Sciences et techniques du vin*, tome 2, Paris, Dunod.
- Sauvageot F., 1982, *L'évaluation sensorielle des denrées alimentaires*, Tec et Doc, Paris, Lavoisier.
- Sarfati C., 1981, *La Dégustation des vins, Méthode pédagogique et exercices pratiques*, Suze-la-Rousse, Université du vin.
- Schuster H., 1989, *Plaisir du vin*, Paris, Solar.
- Serres M., 1985, *Les Cinq sens*, Paris, Grasset.
- Spurrier S. et Dovaz M., 1984, *La Dégustation*, Paris, Bordas.
- Torres P., 1985, *Le Plaisir du vin*, Paris, Jacques Lanoire.
- Trémolières J., 1975, *Diététique et art de vivre*, Seghers.
- Vedel A., Charle G., Charnay P. et Tourmeau J., *Essai sur la dégustation des vins*, Mâcon, Sc. d'édition et d'informations viti-vinicoles.
- Vincens J., 1906, *L'Art de déguster les vins*, Toulouse, J. Vincens.