

EL VINO SU CATA Y MARIDAJE (CURSILLO DE CATA DE VINOS)



Fecha de publicación: 17 abril, 2012

Autor: MIGUEL PALOU GARCÍA

Longitud de impresión: 99

Idioma: Español

PDF

EXTRACTO

Introducción.....

La ley de la oferta y la demanda hace que un vino, del que hay una producción limitada, pueda llegar a costar 1000 Euros.

Hay gente que, con treinta años, aún no conoce el sabor del vino.

Los hay que se acercan a la degustación con miedo, como si debieran sentir algo especial que no sabrían definir.

Las diferentes variedades de uva.....

De cada variedad de uva sale un vino diferente, y se conocen más de trescientas variedades diferentes, a cada una se le podría asociar un aroma definitorio, como el olor de boj al Sauvignon Blanc. Estos olores se agrupan en tres grupos de origen vegetal: florales, frutales y herbáceos.

Los aromas secundarios.....

Los aromas secundarios se deben a las diferentes cepas de levaduras y bacterias que pueden actuar sobre el mosto, dando lugar a un tipo de vino u otro. Algunos olores defectuosos también tienen su origen en la actuación de cepas indeseables o a su acción fuera de lugar, como cuando las bacterias se adelantan a las levaduras y transforman ellas los azúcares.

Los aromas terciarios.....

Los aromas terciarios se deben a las diferentes técnicas de crianza a las que se someten los vinos acabados. La crianza alarga la vida útil de los vinos y potencia ciertos aromas, así como la formación de moléculas complejas entre los taninos y los antocianos. Los antocianos son los pigmentos naturales de la uva, y los taninos se hallan en todo el reino vegetal, abundando en las verduras que, como las alcachofas, dejan los dedos negros si se tocan cuando están húmedas. Ya que este proceso requiere de la madera de roble, mejor que los aromas que, inevitablemente, cogerá de ella sean agradables, para ello se emplea las técnicas del secado de la madera y más tarde un tostado moderado.

La cata como método discriminatorio.....

La cata crítica determina el valor que tendrá un vino determinado en el mercado. La estadística es el complemento imprescindible para poder extrapolar la valoración individual de un catador a un valor colectivo de grupo. El vino contiene sustancias de gusto salado, dulce, ácido y amargo-astringente, de la proximidad al equilibrio entre estos cuatro grupos de componentes depende la valoración “ en boca ” del vino.

Existe un vocabulario propio de los catadores recogido en diversas publicaciones. Las fases de la cata son: aspecto visual, “ nariz ” , apreciación “ en boca ” y “ final ” o dejo.

La sala de cata debe estar limpia de olores.

Fichas de cata.....

Los catadores toman como guía para su trabajo unas fichas consensuadas por las diferentes asociaciones de catadores. Las fichas también ayudan al tratamiento estadístico de los datos.

El análisis químico.....

Últimamente se están desarrollando infinidad de estudios sobre los aromas de cada variedad de uva obtenidos según unos métodos de vinificación u otros e incluso, según el método de crianza empleado, aquí se recogen unos pocos de esos aromas.

El vino y la comida.....

El momento de añadir una bebida alcohólica a un guiso es hacia el final de la cocción, ésta altera la composición de las grasas, la ternura de las proteínas y la composición aromática del plato.

Al marisco le va bien el cava, las salsas lácteas y el tomate casan bien con los tintos jóvenes. Con alimentos grasos combinan mejor los blancos dulces. Cada vino tiene su temperatura de servicio.

El maridaje.....

Es algo así como el mundo al revés, en vez de elegir un vino que combine bien con la comida, se elabora la comida en función del vino que va a ser servido, potenciando sus caracteres aromáticos para que se puedan detectar sin dificultad. En guisos que acompañen a vinos criados en madera se emplea la leche de coco, la vainilla o los frutos secos.

Porqué beber vino.....

El vino es una bebida higiénica debido a su acidez y a su grado alcohólico, las bacterias no están cómodas en presencia de vino en el intestino. Aunque el vino tinto es rico en antioxidantes, la OMS advierte de

