

Los sommeliers, discípulos del entrenamiento riguroso de sus sentidos, son amantes del buen vino y prisioneros del placer, su trabajo consiste en catar, aconsejar y encontrar el complemento ideal del vino con la comida. Con el paso de los años he descubierto que los enólogos y los sommeliers degustamos de manera diferente.

Hace un año trabajé en Borgoña durante la vendimia con un sommelier profesional noruego, quien al catar el vino se extendía verbalmente en un análisis de las características visuales, olfativas y gustativas, para terminar con un veredicto del nivel de placer que el vino era capaz de entregar. Mientras tanto, yo dedicaba mi concentración y mis sensaciones al análisis del vino, de los aciertos o errores en el proceso de elaboración que el enólogo responsable de tal creación había cometido, y sólo luego pasaba al disfrute puramente hedónico del producto. Por su parte, la cata entre amigos es sin duda la más placentera e inolvidable, en ésta profesionales y consumidores compartimos momentos únicos e irrepetibles. Las condiciones del entorno, la compañía, el lugar, el ambiente y la comida que acompaña la degustación de una botella de vino, condicionan nuestra percepción hacia el producto, convirtiendo este tipo de catas en experiencias sensoriales más subjetivas que analíticas. Las catas entre amigos organizadas alrededor de un tema y enfocadas hacia el análisis sensorial y gustativo, son un escenario de aprendizaje compartido y un sutil rito entregado al hedonismo.

MIS MEJORES EXPERIENCIAS DE CATA

Los vinos presentados a continuación no están en orden de prioridad, son experiencias únicas que no excluyen otras, también muy especiales. Por el contexto en el cual fueron degustados y el tiempo de guarda en botella al cual fueron sometidos, los elegidos tienen un lugar privilegiado en mi memoria.

Cuvée Belle Hélène 1997 – Domaine Michel et Stéphane Ogier. Región de producción: valle del Ródano – A.O.C Côte-Rôtie, Francia. Variedad de uva: syrah. Degustado entre amigos en el año 2002, ha sido la experiencia más intensa en materia de vinos que he tenido en mi vida. Su complejidad y grandeza en boca hacen de él la más bella expresión de la syrah. Para un vino de cinco años de envejecimiento, su color rojo rubí brillante reflejaba aún cierta juventud, la nariz estaba marcada por una mezcla de aromas a frutos rojos, regaliz y tabaco, con notas de madera de una gran fineza y armonía con algunos destellos de pimienta negra y violetas frescas que se liberaban al agitar y airear el vino en la copa. Los taninos, suavizados por el tiempo, dan volumen y densidad a un vino que dejó un final de gran fineza y larga percepción aromática.

La Tache 1992 – Domaine de la Romanée-Conti. Región de producción: Borgoña – A.O.C. La Tâche Grand Cru, Francia. Variedad de uva: pinot noir. Degustado entre amigos en el año 2004, este vino fue una experiencia inesperada. La tipicidad de la uva, por sus aromas a frutos del bosque y su fineza en taninos,

CAJAR ES ESTUDIAR, ANALIZAR, DESCRIBIR, JUZGAR Y CLASIFICAR
UN PRODUCTO POR MEDIO DE LOS SENTIDOS.

BIBIANA GONZÁLEZ RAVE

Nacida en Medellín en 1978, esta colombiana deja su país en el año 2000 para estudiar viticultura y enología en el Liceo Agrícola de L'Oisellerie en la región de Cognac, Francia. A los 24 años entra en la Universidad de Burdeos, donde obtiene el diploma de enología con honores, el título de mejor catador de la promoción 2002-2004 y el reconocimiento a la mejor tesis, sobre las influencias organolépticas del fenómeno fisiológico llamado "millerandaje" en los vinos de la uva tinta merlot noir, otorgado por la Asociación Nacional de Enólogos de Francia. Durante sus años de estudio realiza cuatro vendimias en las regiones de Alsacia, Burdeos, Valle del Ródano y Cognac. Decide entonces viajar alrededor del mundo para producir vinos de la uva syrah, por lo cual realiza dos vendimias en California; regresa a Francia para participar en la vendimia 2006 en la región de Borgoña y trabaja durante tres vendimias en Sudáfrica, en donde acaba de terminar su labor como asistente enóloga y directora de mercadeo en la bodega Saronsberg Cellar. Su mejor experiencia fue haber trabajado en el famoso Château Haut-Brion, del cual recuerda a su gran maestro, el enólogo Jean Philippe Masclef.





adquirió con los años en botella un carácter de trufa negra, de champiñones frescos del bosque, acompañado aún de notas de madera finamente presentes. Nunca un vino me había impresionado tanto por su raza y fineza. Dejó en mi memoria la idea de lo que debe ser un gran vino de esta variedad de uva.

Château Haut-Brion 2000. Región de producción: Burdeos – A.O.C. Pessac-Léognan, Francia. Variedad de uva: cabernet sauvignon - merlot - cabernet franc. Degustado en el año 2003 en la bodega, es la típica expresión de un vino de larga guarda. Reflejo de los vinos muy jóvenes, su color era de un hermoso y denso rojo rubí, mezclado con profundos destellos púrpura. Cerrado en nariz al iniciarse la cata, el vino liberó sus aromas de madera, de moras frescas, de cereza y destellos intensos de casis, luego de ser decantado, aireado y olvidado en la copa. En la boca sus notas empireumáticas (serie de olores que se liberan bajo el efecto del calor como el caramelo, el humo, el café, etc.), la fineza del café moka y el tostado de la almendra se funden con un tanino de gran suavidad con un final muy persistente. En fin, un vino para consumir sin duda en los próximos cien años.

Château Latour 1996. Región de producción: Burdeos – A.O.C. Pauillac, Francia. Variedad de uva: cabernet sauvignon - merlot - cabernet franc. Degustado en California en el año 2005, ha sido la mejor experiencia de cata a ciegas que he tenido. El vino demostró su categoría de Premier Cru Classé, su cercanía al *terroir* típico de los vinos de Pauillac y una profunda complejidad aromática y gustativa. Digno representante de una mezcla basada en la uva cabernet sauvignon.

Domaines Georges et Cristophe Roumier 2005 – Cata en barril de diferentes Grands Crus. Región de producción: Borgoña – A.O.C. Chambolle-Musigny, Francia. Variedad de uva: pinot noir. Degustado en el año 2006, en la bodega y en compañía del enólogo Christophe Roumier, pequeño productor de Borgoña que elabora vinos de los más reconocidos Grand Crus y que al mismo tiempo expresan su carácter y personalidad. Son vinos de una pureza rara y reflejan un gran potencial de maduración, además tocan el alma por su gran seducción y fineza.

* A.O.C.: *Appellation d'Origine Contrôlée* o *Denominación de Origen Controlada*.

¿CÓMO ORGANIZAR UNA CATA ENTRE AMIGOS?

Comience por ejercitar sus sentidos. Sea consciente de sus sentidos y ejércitelos desde que se despierte serán sus mejores aliados en este entrenamiento.

Vista. Conseguir un círculo cromático que presente todos los tonos del color puede ser de gran ayuda para describir e identificar los colores del vino.

Olfato. Existen varias familias aromáticas que pueden ayudarle a clasificar los olores: florales, frutales, amílicos (olor a banano, a bombón inglés y a barniz de uñas que aparecen en algunos vinos de acuerdo con el tipo de fermentación, sobre todo si esta es una maceración carbónica), vegetales, balsámicos, especiados, animales, minerales, lácteos, empireumáticos, marinos, oxidativos y reductores. Los alimentos, las floristerías, los campos, las perfumerías y los productos que utilizan aceites esenciales, pueden ser de gran ayuda para aumentar la paleta de olores en su cerebro.

Gusto. Existe un ejercicio básico para conocer nuestro nivel de sensibilidad en los cuatro gustos elementales. En una solución de agua pura, adicione azúcar, sal, ácido tartárico y té verde (en agua caliente para la extracción, luego enfriada para ser probada). Comience a diluir la solución hasta que no perciba el sabor y constate su propio nivel de sensibilidad, luego podrá combinar los gustos elementales para entender cómo en los vinos éstos se complementan, se oponen o simplemente se neutralizan.

Disfrute el momento de la cata

Una vez terminados los ejercicios dedicados a cada sentido, la cata de vinos puede organizarse alrededor de muchos temas. Comience por comparar vinos opuestos, por ejemplo, un sauvignon blanc con chardonnay en los vinos blancos y un pinot noir con un cabernet sauvignon en los tintos, para establecer diferencias básicas entre los dos. La cata por variedad de uvas, por región de producción y por calidad de vinos entre cada región, puede ser el siguiente paso para su propio entrenamiento. Recuerde utilizar un cuaderno de notas para guardar sus impresiones y comentarios.

Si desea acompañar la cata con algún alimento, recomiendo el pan y evitar cualquier plato durante el análisis de los vinos.

Encuentre complementos perfectos

Una vez comprendidas las características intrínsecas del vino y sus diversas expresiones, el maridaje del vino con la comida será un camino infinito de nuevas experiencias gastronómicas.