

# EL ARTE DE LA CATA

Rafael Cambralla Diana.

*Ingeniero Técnico de Telecomunicación*

**D**egustando y degustando estamos disfrutando con un gran maestro de la cultura del vino y espléndido catador. No en vano, es uno de los mejores y más experimentados profesores de cata que tenemos en la Universidad española, con numerosos alumnos que han escuchado sus magistrales clases y que ahora son unos verdaderos profesionales del sector vitivinícola por todas las denominaciones de origen.

Pero, ¿qué es la cata de un vino? La cata, degustación, análisis sensorial o análisis organoléptico es la técnica que permite conocer y valorar las características y la calidad del mismo a través de nuestros sentidos, con el fin de examinarlo y llegar a tener toda la información que lo defina. En resumen, es observar, analizar, estudiar, recordar, conocer, describir, calificar, catalogar.

Félix Cuartero García siempre dice que el vino no tiene facultades de expresión oral, pero que en la copa es un excelente comunicador, de los mejores que existen, y es capaz de contarnos cómo se ha tratado en el campo y en la bodega a la uva de la que procede así como revelar su variedad, los años que tiene, cómo se ha elaborado, sus defectos, sus virtudes, su origen, cómo se ha cuidado hasta llegar a la copa, qué futuro le espera y con qué plato marida. ¡Un lujo de datos y antecedentes que ninguna bebida tan natural da de sí misma!

En la degustación interviene el oído, la vista, el olfato y el gusto. Como aficionados es importante que observemos la botella, su etiqueta, su estado y ver si ha perdido líquido por un corcho malo, viejo o por una inadecuada conservación, todo con sumo esmero y sin agitarla en exceso.



*Félix Cuartero García*

Al caer en la copa hasta tener un volumen aproximado de una tercera parte de su capacidad, el sonido ya da información del preciado líquido, pero la dejamos para los grandes expertos. Empezamos con la fase visual, pues el color del vino es su traje de presentación y es fundamental verlo claramente y con la luz adecuada para valorar su tonalidad, matiz, limpidez y brillantez. Si es tinto, en función de la elaboración y de los años que tenga podemos ver diversos tonos rojos (rubí, o fresa, o cereza, o púrpura, o violáceo, o teja). También en esta fase percibimos al mover el vino por las paredes de la copa, la lágrima de glicerina transparente que desciende, también conocida como pierna, la cual nos da información indirecta de la riqueza en alcohol y de lo untuoso que resultará en boca.

En la siguiente fase, olfativa, nos llevamos la copa a la nariz y no olvidemos que sólo vamos a percibir las moléculas voláti-

les que pueda captar la pituitaria. Hay tres grandes familias de aromas a reconocer, los primarios (procedentes de la variedad de uva y del entorno de cultivo modulado por el suelo y el clima). Los secundarios o de fermentación (derivados de la fermentación alcohólica y maloláctica, por tanto modulados por las levaduras y bacterias correspondientes) y los terciarios o de crianza (debidos al envejecimiento del vino en barrica de roble y en botella, modulados por el tipo y estado de la madera, así como por la conservación).

Por último, está la fase gustativa, para la cual nos llevamos un poco de vino a la boca y lo paseamos lentamente, de forma que impregne todas las papilas gustativas y lo tragamos. Todo lo que sea soluble en la saliva lo apreciaremos. En la punta de la lengua veremos si es más o me-

nos dulce, en sus laterales delanteros si es salado, en los laterales centrales y un poco en la base si es ácido, en la parte central trasera si es amago. Efectivamente, la lengua, una gran evaluadora.

Catar un vino es un verdadero arte, a la vez que una faceta atractiva y cada vez que se ejercita gusta más y más, sin olvidar que es complejo y que necesita mucha práctica. Para empezar, lo primordial es que guste el vino que se está tomando, que tenga un paso de boca agradable, que una vez tragado no se pierdan su recuerdos instantáneamente, y lo más importante, que se practique y se tome con amigos y personas apreciadas. Sin darse cuenta habrá descubierto una actividad placentera, que le aportará más amistades y que podrá realizar por todo el mundo, pues cada lugar tiene vinos con sello propio y diferenciador. ¡A buscarlos, es una delicia!



**Colegio Oficial de Ingenieros  
Técnicos de Telecomunicación**  
Asociación Española de Ingenieros  
Técnicos de Telecomunicación

## EL COITT PARTICIPA EN EL DÍA DE INTERNET

**El Colegio apoya el lanzamiento del 25 de octubre como Día de Internet con una serie de actividades:**

### Día de Internet accesible y solidario

En colaboración con el CEAPAT (Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales)

**Día: 25 de octubre.**

**Lugar: Salón de Actos del IMSERSO, Avda. de la Ilustración, s/n con vuelta a c/ Ginzo de Limia, 58 (Madrid).**

**Hora: De 10 a 19 horas.**

Expertos en fundaciones, universidades, empresas y operadores del sector hablarán sobre Internet como herramienta de ayuda al desarrollo, accesibilidad para todos, Tele-salud, Hogar Digital, páginas web accesibles, la Red en Hispanoamérica y nuevas tecnologías para personas con discapacidad.



### Internet gratuito para adultos mayores

En colaboración con la EUITT de Madrid

**Día: Del 25 al 27 de octubre.**

**Lugar: Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica de Telecomunicación. Carretera de Valencia, km 7, Madrid.**

El seminario, que tendrá un enfoque eminentemente práctico, analizará las posibilidades que brinda Internet a las personas mayores de 60 años. Los temas programados (ordenador y sus posibilidades en Internet, navegador web y correo electrónico) se impartirán a través de sesiones teórico-prácticas. A su finalización, se entregará a los participantes un diploma acreditativo de seguimiento.

Responsable académico: Prof. Miguel Ángel Valero Duboy

(Inscripciones:

Aida, 91 536 37 87, formacion@coitt.es)

