



el artículo

POR MERITXELL FALGUERAS
FOTOGRAFÍA FERNANDO BAGUÉ

UN ENTORNO DETERMINADO puede resultar engañoso. Hágase la prueba: un restaurante de lujo en el centro de una gran capital, una preciosa copa y un vino solo mediocre. Muy probablemente, el timo pasara desapercibido para muchos. E incluso podrían escucharse halagos. Hay que tener los sentidos bien despiertos para realizar una cata certera. Y, en todo caso, la experiencia es la mejor maestra.

SORPRESAS DEL MUNDO VITIVINÍCOLA

Cata a ciegas

NO ME GUSTAN las citas a ciegas. Pero adoro las catas a ciegas. ¿Por qué? Porque son una lección de humildad. Ver la botella de vino siempre predispone. A veces creemos que la variedad chardonnay nos asegura un buen blanco seco. Confiamos que las denominaciones de origen Rioja o Priorat nos darán calidad. O que la bodega Vega Sicilia nunca nos decepcionará.

Antes de intentar demostrar mis habilidades como sumiller necesito tener una página en blanco para volver a empezar sin sugerencias. Así que suelo decantar un vino de supermercado, barato y de marca genérica. Lo vendo como una novedad exclusiva. Les pido que hagan una nota de cata. A partir de ahí estamos todos más relajados y podemos empezar, sin prejuicios, a aprender en cada sorbo.

Carta Nevada, Sangre de Toro, Marqués de Cáceres. ¿Cuanto hace que no catamos uno de estos vinos? **“¿Para qué?”**, solemos pensar. A veces necesitamos ponernos una venda en los ojos para ver con claridad.

LA ANÉCDOTA

El otro día, en el restaurante Zacaín de Madrid, Custodio Zamorra nos sirvió en un precioso decantador un rosado para acompañar los postres. Era un reservado con periodistas, chefs y enólogos. Tenía carbónico y era dulce. A todos nos pareció acertado con la crema de frutos del bosque, pero nadie sabía qué era. **“Será un brachetto d'Acqui, un champán rosé de postres...”**, pensé. Custodio nos miraba con una sonrisa maliciosa. Era un cava Castell Blanc de menos de tres euros. Los vinos nos pueden sorprender sea cual sea su nivel, muchas veces solo cambiando de situación.

Poner a un grupo de enólogos de la misma zona a catar los diferentes vinos también es un gran reto. Puede pasar como cuando no se consi-

gue diferenciar a un hijo en el final de curso. Todos de la misma estatura e igual vestidos. Y no por eso uno es mejor elaborador o peor padre.

En los exámenes de Wine & Spirits, las catas a ciegas son el apartado más temido. Es la prueba definitiva para ser un *master of wine*. El concurso La nariz de oro ha puesto de moda la temida copa negra. Cada año son más los que se presentan. Pues si aciertas eres bueno, y si no, un mal día lo puede tener cualquiera. ¿Hay alguien que los adivine todos? Se basa más en tener buena técnica que buen olfato. Y sobretodo, buena suerte. Pensar en el tipo de acidez para determinar si el vino llega desde un clima cálido o frío. Intentar ver la añada en el color del vino. Poder determinar la variedad por sus cualidades organolépticas. Al menos, no decir barbaridades. Confundir un pinot noir de Borgoña con un barolo puede pasar. Distinguir un chardonnay de Chablis de uno con trabajo de lías y bodega de Napa Valley, tal vez es más grave.

Otro dato: en la universidad de Davis (en California, Estados Unidos) se ha realizado un estudio sobre el placer y el precio del vino. Cuando los catadores creían catar un vino más caro aumentaba su placer. El precio no era real pero sí el placer que sentían. Ninguno de ellos pagaba las muestras. Cuando pagamos el precio del vino somos muchos más severos con él.

Cuesta mucho determinar sin precio, botella, zona, variedad, la calidad de un vino sin ninguna pista. Por eso, la cata a ciegas nos demuestra que nunca se acaba de conocer el mundo vinícola. Nunca sabemos cual va a ser la próxima cita a ciegas con un vino. Así que siempre debemos estar preparados para lo que pueda ser y temblar cuando alguien llegue y nos diga lo siguiente: **“tengo un vino que te va a encantar, pero no te diré qué es...”**.



“A VECES NECESITAMOS VENDARNOS LOS OJOS PARA VER CON CLARIDAD”

“UN VINO NOS PUEDE SORPRENDER, SEA CUAL SEA SU NIVEL, SOLO CAMBIANDO DE SITUACIÓN”