

Catar un vino es un auténtico viaje para nuestros sentidos, un viaje en el que descubriremos matices que no habíamos percibido antes y que nos hará disfrutar mucho más de él. ¿Nos acompañas para descubrir juntos el proceso?

## Fase visual

La finalidad de esta primera fase es evaluar aspectos como la **nitidez, la intensidad y el color**. Otro de los aspectos que podemos observar son las **lágrimas del vino**, esas gotitas que quedan en la superficie de la copa y que están ligadas a la concentración de alcohol. Si cuando movemos la copa observamos que las lágrimas caen lentamente, nos están indicando que su densidad es alta y por tanto su graduación es mayor.

Para realizar esta primera evaluación, debemos coger la copa preferiblemente por el tallo o la base para no calentarlo, e inclinarla unos 45º sobre un fondo blanco para percibir mejor su color, lo que nos dará una idea de la edad del vino. Los vinos blancos van adquiriendo color en el curso de su envejecimiento, mientras que los vinos tintos van perdiendo su color rojo a medida que envejecen.

## Fase olfativa

En general denominamos 'nariz' al conjunto de olores de un vino que variará en función de la edad, la variedad y el origen del vino, pero debe ser siempre limpia, sin olores desagradables.

En primer lugar, debemos acercar el vino a la nariz sin remover la copa para captar los **aromas primarios** propios de cada tipo de uva, de naturaleza frutal o vegetal.

Posteriormente, movemos un poco la copa para que el vino se ponga en contacto con el oxígeno, de esta manera apreciaremos mejor los **aromas secundarios** que se originan en la fermentación. Si seguimos agitando la copa con mayor energía, aparecerán los **aromas terciarios o "bouquet"**, que se desarrollan durante y después de la crianza del vino y son los más difíciles de encontrar.

## Fase gustativa

En esta última fase, el objetivo es percibir todos los sabores del vino (dulce, ácido, salado, amargo y umami) y evaluar sus niveles, teniendo en cuenta que un vino redondo es aquel que logra el equilibrio perfecto entre todos ellos.

Para ello, debemos pasar el vino de un lado a otro de la boca para lograr que llegue a todas las partes y percibir así todos los sabores a través de la lengua. Luego deberemos dar un pequeño trago y descubriremos algunos aspectos como el cuerpo (sensación de volumen y densidad), la astringencia (sensación de sequedad), la temperatura, su textura...

Una vez que tragamos o escupimos el vino, expulsamos el aire por la nariz. Ese conjunto de sensaciones que quedan en la boca es lo que se conoce como fase retronasal. Si estos sabores desaparecen en unos segundos, diremos que su final es corto, mientras que, si permanecen más de un minuto, estaríamos entonces ante un vino de final largo.

¿Te atreves a intentarlo? Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#).