

ÍNDICE NARRADO

CAPÍTULO 1

20

INTRODUCCIÓN A LA CATA



Este volumen empieza presentando a los nueve expertos en catas que nos acompañarán durante todo el libro y que aportarán su visión personal en cada una de las temáticas que desarrollemos. Se trata de Tim Atkin MW, Sarah Jane Evans MW, Luis Gutiérrez, Julia Harding MW, Luca Maroni, Thomas Matthews, José Peñín y James Tidwell MS, un firmamento de estrellas que generosamente iluminarán las páginas de este libro.

Los primeros pasos del método Sapiens son siempre los mismos, independientemente de la temática que se trate. Es momento, por tanto, de definir el objeto de estudio: la cata enfocada a la sumillería. Además, es preciso definir el aspecto léxico y semántico de tal objeto: ¿qué es y qué no es catar?, ¿quién y cómo se ha definido este término?, ¿catar y degustar es lo mismo?, etc.

Terminamos el capítulo con una comparativa general de catas: qué se cata, cómo se cata, quién cata, semejanzas y diferencias entre catas, etc.

CAPÍTULO 2

64

LA CATA COMO ACTIVIDAD

Las acciones –en nuestro caso catar– dan lugar a actividades –en nuestro caso la cata–. Las actividades tienen una finalidad, que puede ser económica, lúdica, filosófica, alimenticia, etc. ¿Cuál es la finalidad de la cata?

El método Sapiens trata de situar cualquier objeto o actividad de estudio dentro del mundo, para así conocer en qué ámbitos de la vida imprime una mayor influencia. Realizaremos preguntas con un macroenfoque: ¿es la cata una actividad necesaria?, ¿quién saca partido al realizar dicha actividad?

Catar es una acción físico-mental, porque no se trata solo de percibir instintivamente un líquido, sino que existe todo un engranaje y unos procesos cognitivos: comparamos un vino con otros, pensamos por qué tiene ese sabor, decidimos su compra, etc.



CAPÍTULO 3

82

CLASIFICACIONES DE LAS CATAS DE VINOS

Clasificamos para facilitar la comprensión de cualquier objeto. A partir de un ordenamiento de la realidad se hace más sencillo memorizar contenidos, recordar y conectar datos. Por ello, las clasificaciones son un apartado básico del método Sapiens. En este capítulo se presentan 11 clasificaciones distintas que agrupan ni más ni menos que 74 criterios clasificatorios, en los

que se puede parametrizar una cata de vinos: según la motivación de la persona que realiza la cata, según el ámbito en el que se desarrolla, según la información disponible, según el perfil del asistente a la cata, según el número de vinos que se cata, etc. Este capítulo termina con cinco ejemplos paradigmáticos que nos sirven para aplicar las distintas clasificaciones.



CAPÍTULO 4

124

TIPOS DE CATAS

Tras analizar criterios y categorías que permiten clasificar las catas, se obtienen los tipos de catas. Se trata de ejemplos de esta actividad que son paradigmáticos y que comparten características. En total se profundiza en 17 tipos de catas: catas para contextualizar, catas en *showrooms*, catas de comprobación, catas de supervivencia, catas de uvas para decidir el momento de la vendimia, catas para guiar la elaboración, catas *en primeur*, catas de control de embotellado, catas para comprar otros productos, catas para

cumplir con la ley, catas comparativas de competencia, concursos de vinos, catas de periodistas especializados, concursos de catadores, catas lúdicas, catas formativas y catas académicas y científicas. De todas ellas se exponen sus características y particularidades: actores que las llevan a cabo, infraestructuras habituales, cómo se desarrolla el evento, ejemplos reales, etc. Asimismo, el capítulo termina con un apartado dedicado a la sensometría: catas para la obtención de datos sensoriales objetivos.



¿CÓMO SE LLEVA A CABO UN PROYECTO DE CATA?

La cata es una actividad realizada por el ser humano y, generalmente, tiene una finalidad lucrativa o de promoción. Para el buen desarrollo de una cata existe un engranaje de tareas y procesos que, según el método Sapiens, se organiza bajo el Sistema General de Planificación, Organización y Funcionamiento (SGPOF). En este capítulo se repasa el SGPOF de una cata: líderes, estrategia, marca, condicionantes de la cata, comunicación, compra, gestión y administración, seguimiento del presupuesto, transporte, seguridad, limpieza, *mise en place*, producción del evento y seguimiento poscata.



CAPÍTULO 6

RECURSOS GENERALES DE LA CATA

Los recursos son todos aquellos elementos, de cualquier naturaleza, que se requieren y utilizan para resolver todas las necesidades derivadas de una actividad, en nuestro caso la cata. Las personas que ofrecen o dirigen la cata, así como las que la sirven, se encuadran dentro de los recursos humanos. En este sentido, el capítulo desarrolla una profunda explicación sobre cómo se forman y qué particularidades poseen los paneles de cata normalizados.

Para realizar una cata, además, son necesarios recursos derivados del conocimiento, recursos financieros, infraestructuras, técnicas y los propios vinos. Las técnicas específicas de la cata forman un apartado principal de este capítulo. Se expone en profundidad el acondicionamiento del vino a la temperatura adecuada, explicando cómo la temperatura afecta a la percepción aromática y gustativa. Asimismo, se explican otras técnicas básicas de la cata: cómo preparar el vino para la cata a ciegas, la doble decantación, el orden de los vinos y el *encopado*.



HERRAMIENTAS

Las herramientas son un amplio abanico de conceptos y recursos que facilitan una actividad. En este concepto, se engloban desde elementos físicos (un decantador) hasta herramientas informáticas como serían los programas de registro de catas. Sin embargo, si hay una herramienta que influye sobremanera en la cata, es, sin duda, la copa. Por ello, este capítulo «deconstruye» la copa de vidrio y expone todos los ángulos posibles: productos, técnicas y procesos que permiten su fabricación, el paso a paso de la producción de una copa por moldeado y por soplado, un *zoom* sobre las paredes de la copa, aspectos fisicoquímicos del levantamiento aromático por la pared de la copa, agitación orbital del vino y nebulización por la entrada de aire.



CAPÍTULO 8

MÉTODOS DE ANÁLISIS SENSORIAL

El método de cata es un recurso inmaterial que el sumiller o catador utiliza para ordenar la información que desea extraer. Son guías o pautas estandarizadas, que permiten seguir un protocolo sensorial que desembocará en una evaluación. En el capítulo se explican y ejemplifican 16 métodos distintos, que han sido creados con el esfuerzo, la investigación y el talento de compañías o personas individuales. Crear un método es, seguramente, el *summum* de la innovación en la cata y aporta un marco de

conocimiento para otros catadores. Los métodos tratados en este capítulo son los de la Association de la Sommellerie International (ASI), la Office International du Vin (OIV), la Court of Master Sommeliers (CMS), los cinco de la International Organization for Standardization (ISO), la Wine & Spirit Education Trust (WSET), la Outlook Wine (OW), el método consenso, el Luca Maroni, el Gérard Basset, el BLIC y, finalmente, el Phillip Hills.

CAPÍTULO 9

VIVIR UNA EXPERIENCIA DE CATA



Durante una cata, la oferta coexiste de manera paralela con la experiencia: una persona o una organización ofrece una cata y, dependiendo de la oferta, el cliente vivirá una determinada experiencia. Se trata de vasos comunicantes. Sin embargo, afirmamos que existen tantas experiencias como persona porque cada individuo vive la cata de manera distinta según los condicionantes: conocimientos previos, estado de ánimo, capacidad sensorial, etc. Para ejemplificar este concepto, narramos una misma cata vivida por dos catadores distintos: una reputada sumiller con una dilatada experiencia y un apasionado y novel ayudante de sumiller. De la mano de estos dos personajes recorreremos todas las etapas de una cata: la invitación, la acogida, la explicación de la cata, el servicio y la descripción del primer vino, el reinicio del proceso de explicación, el debate y las preguntas, el cierre de la cata y los agradecimientos y, para terminar, el seguimiento poscata.