

Cómo catar vinos

1- Separe los vinos por variedades.

2- Separe por contenido de azúcares, esto es, vinos suaves (dulces) en un grupo, semi-secos en otro, y los secos en un tercer grupo.

3- Esconda las etiquetas de las botellas para no saber el nombre de los vinos y evitar así influencias por la importancia de la marca.

4- Entre la cata de un vino y otro, coma sólo pan (preferentemente tostado) y agua.

5- Si los vinos a ser catados fueran pocos, podrán ser bebidos, pero si fueran muchos, paladéelos y escúpalos para que la ingestión de alcohol no interfiera en la cata de los últimos vinos.

6- Usar el mismo tipo de copa y la misma temperatura para toda la cata de vinos.

7- Deje descansar el vino. Entre el acto de comprarlo y beberlo, el vino deberá descansar y ser almacenado en un lugar relativamente oscuro, sin variaciones de temperatura y sin vibraciones.

8- No permita que otros factores influyan, no use perfume y no fume. Haga la cata en una sala aireada sin olores fuertes ni perfumes.

9- No coma antes de la cata, principalmente chocolates ni alimentos con huevo ya que estos alteran el proceso de la cata. El chocolate, por su consistencia, cierra durante un espacio de tiempo las papilas gustativas.

10- Vaya dispuesto a aprender y a no enseñar durante la cata, deje fluir el vino sin ideas preconcebidas.