

Bit recomienda

V i n o s

Calificar un vino



Estamos en tiempo de exámenes y también los vinos se examinan. La utilidad de la calificación de un vino no deriva sólo de un afán de competencia sino, aún más, del noble deseo de saber por parte de quienes los bebemos. Conocer de vinos significa, sobre todo, probarlos y recordar las sensaciones que nos produjeron. Sólo así podemos ir educando nuestro propio gusto. La idea es sencilla, pero nuestra memoria no suele estar acostumbrada a guardar múltiples sensaciones complejas. De ahí el interés por registrarlas de alguna manera por escrito, a pesar de las dificultades que todos tenemos para encontrar palabras que describan de manera adecuada lo que nos dicen los sentidos.

Los críticos de vinos se esfuerzan por materializar estos registros por dos vías: una cualitativa usando palabras que, al menos por analogía, nos ayuden a describir las sensaciones, otra cuantitativa puntuando por diversos sistemas las características destacables.

Siguiendo esta segunda vía, voy a atreverme hoy a proponer un sistema de doce características para definir básicamente las principales impresiones que un vino provoca en nuestros sentidos. No pretendo, por supuesto, que todos los aspectos sensoriales puedan recogerse tan simplemente. Al igual que un retrato-robot ayuda a recordar a una persona a partir de una serie de elementos sintéticos, la definición sobre estas características permite distinguir entre nuestros recuerdos los propios de cada vino registrado.

Para cada característica puede usarse una **escala de uno a cinco** para puntuar, en relación con la propia experiencia, las impresiones correspondientes. Así éstas pueden clasificarse como medias (3), apreciablemente por encima (4) o por debajo (2) de la media, o muy destacadamente superiores (5) o inferiores (1) a la media. El resultado tendrá siempre una componente subjetiva, y está bien que la tenga, ya que de lo que se trata es de reflejar las sensaciones del bebedor, no el análisis químico del producto.

Utilicemos como ejemplo el vino Luberrí de este año. Se trata de un tinto del Elciego (Rioja alavesa), de los denominados "de cosechero", o sea elaborados por el método de maceración carbónica, en el que la fermentación se lleva a cabo con los racimos enteros resultando vinos de intenso gusto vegetal, aptos para consumir muy jóvenes.

He aquí mi calificación personal pero transferible:

- **Cantidad de COLOR:** 4.
- **Cantidad de AROMA,** independientemente de sus calidades: 3.
- **FRUTOSIDAD,** o recuerdo a frutas frescas en el aroma y en el gusto: 3.
- **MADERA,** apreciada en la nariz y en la boca: 1.
- **CRIANZA,** apreciada en los aromas y gustos desarrollados: 1.
- **AZÚCAR,** apreciado por la sensación subjetiva de dulzor: 3.
- **ALCOHOL,** apreciado por la sensación subjetiva de calidez: 4.
- **ACIDEZ,** apreciada en la boca: 4.
- **TANINO,** apreciado como astringencia o aspereza en la boca: 3.
- **CUERPO,** apreciado como espesor o densidad en la boca: 2.
- **PERSISTENCIA** de las sensaciones después de tragado el vino: 4.
- **VALORACIÓN en calidad** del conjunto: 4.

Como puede observarse, he dejado para el final una única valoración general, evitándome la complicación de valorar diferentes cualidades, siempre propensas a ambigüedades de interpretación. Sin embargo reconozco que los matices perdidos importan, y sólo cabe intentar recogerlos aportando algunos datos objetivos y añadiendo los términos descriptivos que nos parezcan más adecuados. En este sentido las propias etiquetas del Luberrí 2001 nos informan de que se trata de un vino con 13 grados, elaborado con un 95% de uva tempranillo y un 5% de viura (macabeo), y que su color puede considerarse "rojo picota con ribetes violeta", su aroma recuerda a "frutos del bosque y regaliz", y en la boca resulta "carnoso y con un amplio final". Básicamente de acuerdo, aunque yo añadiría que la carnosidad en boca no está exenta de cierta astringencia, lógica en un vino macerado con hollejos y raspones, y que el posgusto tiene aspectos amargos, para mí agradables, y notablemente ardientes. Para un experto la escala de uno a cinco puede resultar escasa, pero para la mayoría es razonablemente indicativa. Si no basta, afine quien quiera con la escala que prefiera. Las guías comerciales suelen atreverse a hacerlo sobre 100. Yes que, como creo que decía el fundador de *Le Monde*: "los hechos son sagrados, las opiniones libres".

• Manuel Gamella

