

**BODEGA SELECCIÓN EN EL CAMPELLO** REALIZA CATAS  
DEGUSTACIÓN FORMATIVAS (en 8 ó 9 primeros sábados de mes aunque no se  
tenga ni idea de vinos se aprende)

**1º SÁBADO DE MES** (En enero no se realizan catas)

**Horario: 18:30–21:30h.**

### **PASOS A SEGUIR PARA APRENDER EN UNA CATA DE BODEGA SELECCIÓN**

Esteban de la Rosa demuestra que entender de vinos es fácil y pone un ejemplo que todo el mundo entiende, sobre todo las mujeres y los hombres que compran los perfumes. Cuando se compra un perfume lo normal es oler tres diferentes (a partir de 4 ya no distinguimos ninguno), siempre se notarán diferencias de uno a otro, y unos nos gustarán más que otros. Sería muy fácil entender de perfumes si ocurriera lo mismo que con los vinos, que nos dijeran la composición: “cien por cien extracto de amapola”, entonces los perfumes con esa composición nos iban a gustar.

Para aprender, lo mejor que podemos hacer es COMPARAR y ver cual nos gusta más y cual menos. Pensar que la boca sólo nos dice si un vino es salado, amargo, dulce o ácido ; si nos tapamos la nariz o estamos constipados de nariz no tendremos sabor. Por lo tanto lo mejor que podemos hacer es oler mucho (los aromas de los vinos no son tan intensos como los de los perfumes) y entre 90 -180 minutos podríamos distinguir más de 40 vinos fácilmente sin ningún problema siempre que se haga bien (oler mucho, beber muy poco o nada y el resto tirarlo a las cubiteras, después limpiarnos con pan o agua), probando durante 20' y descansando 10'. Durante esos 10' de descanso comentar con los amigos cual os ha gustado más y por qué (si venís acompañados, mejor).

#### **Cuando preparamos una cata:**

**\*1** Ponemos vinos de distintas variedades de uva tanto en blancos, rosados y tintos para escoger que variedades nos gustan más y cual menos.

**\*2** Ver la diferencia de color de jóvenes de distintas añadas, un joven del año su color tendrá tonos (ribetes) violeta, un joven de 1 año el color violeta se pierde y su color será rojo vivo (brillante), conforme va envejeciendo pasará a rojo más apagado, llegando a tonos marrones y terminando en teja.

**\*3** En nariz también podemos saber si el vino es más joven o viejo. Un vino tinto del año los aromas son flores rojas y frutas rojas frescas, y un blanco flores blancas y frutas blancas frescas, (el que el tinto sean rojas y en el blanco sean blancas va con la melanina de la piel de la uva). Un vino joven de 1 año ya no tendrá aromas a flores, serán frutas frescas, y conforme va envejeciendo las frutas serán más maduras llegando a mermeladas y terminando en compota. Por lo cual tanto por la nariz como por el color podemos saber si el vino es más joven o más viejo.

**\*4** También ponemos vinos de una misma bodega; joven, crianza, reserva, gran reserva y vino de autor para ver las diferencias de unos a otros.

**\*5** Y por otra parte abrimos vinos de un mismo tipo de crianzas, reservas y grandes reservas de distintos años, viendo que unas añadas son más fuertes que otras, lo cual

nos servirá para elegir el vino adecuado para el plato que vayamos a comer, por ejemplo: Si hacemos una carne al horno, saldrá muy suave, cocida o en salsa, suave pero untuosa, la misma carne a la plancha más fuerte y a la brasa todavía más fuerte, por lo tanto, el vino que va con la carne a la brasa será un vino de sabor fuerte (no de grado alcohólico), lo mismo que el vino adecuado a la carne al horno tiene que ser suave. Si éste lo ponemos con la carne a la brasa será como si tomáramos agua.

**También hay añadas de vinos que nos sirven para todo.** Yo pongo un ejemplo que todo el mundo al que se lo comento entiende: El vino es materia viva, lo podemos comparar con el futbol; un futbolista su mejor momento es de 20 a 30 años, con 16-18 años no está hecho pero con 38-39 años si no es un portero está acabado. Imaginar a Messi, Cristiano Ronaldo, Sergio Ramos y Piqué (2 delanteros y 2 defensas) con 26-27 años los cuatro, si tuvieran que atacar los cuatro podrían subir, y si tuvieran que bajar rápido a defender, los cuatro podrían subir y bajar sin problema, pero si tuvieran 38-39 años no tendrían fuerza, y si tuvieran 16-18 años no tendrían cabeza para saber cuándo subir o bajar.

También en los vinos hay añadas que están en ese punto medio que nos servirán para maridar con todo.

**NOTA: En las catas abrimos algunos vinos de añadas viejas para ver su evolución y comprobar las diferencias y defectos, si los hubiesen.**

**EL SER LA MEJOR VINOTECA DE ESPAÑA CON MÁS DE 7.000 REFERENCIAS NOS PODEMOS PERMITIR EL REALIZAR ESTAS CATAS CON TANTOS VINOS Y AÑADAS DIFERENTES.**

## **Así cuando necesite un consejo se lo podemos dar**

Las catas nos dan una ventaja que poca gente puede tener, ejemplo: si las catas son formativas y abrimos más de 30-35 vinos de los cuales entre el día de la cata y el resto del mes los que más se han vendido son 18 ó 20 quiere decir que son los que más han gustado y a la hora de recomendar, recomendaré esos que más han gustado y mejor mariden con lo que vayan a comer y se quieran gastar. **LAS DOS PREGUNTAS** que pocas vinotecas pueden hacer, ya que para hacerlas hay que tener tantas añadas diferentes como **BODEGA SELECCIÓN**

Estas catas también pueden servir para los sumilleres: -Pensar "SUMILLERES" que vuestra auténtica labor es "VENDER". Muy por encima de ser catadores (que también). Si no recomendamos el vino adecuado nos podemos encontrar que el cliente no tome la segunda botella ni el postre, (algunas veces por la acidez y otras por el tanino). No le pongáis peros a tener distintas añadas para poder recomendar el vino adecuado a cada plato.

Para que no tengáis dudas os recomiendo un reportaje que hizo Jay Miller (Catador en España para Robert Parker) que coincide mucho conmigo:

La Rioja - martes 06/07/2010

## “BIEN CRIADOS, AÚN MEJOR”

Jay Miller lanza una nueva lista de rioja en la que sale reforzada su capacidad de envejecimiento. Valoró 410 vinos, algunos de añadas nuevas y otros remontándose a añadas históricas, exclusivas de grandes clásicos como algunos de los mejores vinos que ya puntuó años atrás. Varios de esos últimos renuevan e incluso mejoran puntuaciones, con lo que la capacidad de crianza de la zona vitícola con el mayor parque de barricas del mundo sale reforzado. En esta cata Jay Miller solo cata vinos de Rioja. Vinos de cuatro años los más jóvenes, al más viejo un blanco de Marqués de Murrieta de 1925. Debe ser parecido al Castillo de Ygay blanco Gran Reserva Especial 1986 que **Robert Parker dio 100 puntos en 2016**, un vino con 252 meses de barrica y 67 meses en depósito de hormigón, y embotellado en Enero de 2014, del que dice: “No tengo ninguna duda de que estamos hablando de un vino blanco para **LOS PRÓXIMOS 50 AÑOS**. El vino es simplemente **impresionante**.” Esto último lo dice Robert Parker, pero también, **LO SUBRAYO YO**.