

Catania, Carlos y Avagnina, Silvia

La interpretación sensorial del vino. Curso superior de degustación. Mendoza, Caviar Bleu, Editora Andina Sur-INTA, 2010, 317 págs.

El vino a través de los sentidos

La vitivinicultura Argentina y la cultura que rodea a la vid y al vino en las distintas regiones que la conforman, desde Salta, Catamarca, La Rioja, San Juan, la Patagonia y Mendoza, esta última entre las más destacadas de Sudamérica, vienen experimentando en los últimos años cambios realmente sorprendentes que tienen que ver no sólo con la excepcionalidad de sus terruños y la calidad de los vinos que se logran, sino también con un universo de profesionales que desde diversos ámbitos aportan sus conocimientos enriqueciendo la industria vínica. Esta combinación de elementos ha hecho posible posicionar al país en los principales certámenes internacionales, exportar sus vinos a distintos mercados y convertirla en el quinto productor mundial de vinos. El rol de Mendoza como la gran protagonista de estos cambios acompaña esta transformación mostrando al mundo que, detrás de esta industria, existen hacedores de prestigio internacional.

Producto de estos cambios, y de ese universo de profesionales que han hecho posible esta realidad en el país, sobresalen Carlos Catania y Silvia Avagnina, autores de esta obra de reciente aparición en Mendoza. Ambos creadores han sido los responsables de llevar al papel el conocimiento científico logrado a partir de la investigación enológica tras largos años

de estudio, y de sumarle la acción pedagógica desarrollada por más de dieciocho años en el “Curso Superior de Degustación de Vinos” que el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) viene realizando en Mendoza en forma ininterrumpida. Este aporte es el resultado final de una suma y una síntesis de conocimientos y experiencias de campo sobre el tema vitivinícola en la Argentina y en otras zonas ligadas al mundo del vino.

La interpretación sensorial del vino tiene el gran valor de ser un libro puesto a disposición de los no enólogos y de la gente común que aspira a beber un buen vino y al mismo tiempo saber sobre ellos.

Los acicates de la obra

El hombre de hoy es marcadamente empirista. Se siente protagonista de su propia historia y se descubre y valora a sí mismo en tanto y en cuanto es capaz de conocer por sus propios medios la realidad que los rodea. El hombre de hoy encuentra satisfacción en los resultados que logra a partir de la experiencia personal a través sus sentidos.

A partir de esta postura filosófica de vida, los autores plantean algunas premisas como disparadores para iniciar su desafío. Éstas son que es posible degustar un buen vino sin necesidad de conceptualizar sobre él, y que el vino se siente y no se razona. Con estos postulados los especialistas proponen al lector (potencial degustador) sumergirse en una interpretación sensorial teórica sobre el beber vino (objeto a degustar). Lo invitan no sólo a reconocer aromas, colores y sabores entre otros, sino también a identificarlos a partir de las variedades de uvas, los sitios de donde provienen y el modo en que han sido elaborados. Esto no sólo se limita a la realidad argentina sino que trasciende las fronteras hacia otras regiones del mapa mundial vínico.

También enseñan a ser correctos en cuanto a la precisión terminológica sobre el tema y a tener en cuenta un sinnúmero de factores que hacen a la buena apreciación del vino. Entre éstos: temperatura, copa apropiada, movimiento del líquido y elementos externos que puedan afectarlo. En síntesis, lo estimulan a sumergirse en un mundo del que, a priori, se cree se sabe, pero en realidad se desconoce, para ir descubriendo que

necesitamos de un guía que oriente para poder potenciar y disfrutar de la experiencia que se está viviendo.

La obra tiene un objetivo concreto: educar al potencial degustador de vinos en cada uno de sus sentidos para que puedan apreciar y disfrutar de una de las bebidas más antiguas de la historia del hombre. Para esto, nada mejor que hacer uso de los órganos examinadores, que son cuatro: el ojo, con el que observará colores, la fluidez o la efervescencia del líquido; el olfato, con el que se percibirá los olores y se evocarán recuerdos; el gusto, con el que se percibirá la textura del vino entre otros, y el oído, con el que se determinará, por ejemplo, la efervescencia del producto vínico. Orientados y educados estos sentidos por los especialistas, el degustador podrá hacer una descripción de los vinos no desde lo autorreferencial, sino desde lo aprendido a través de la experiencia guiada. Es decir, será capaz de ofrecer un abanico de descriptores apropiados en base a una terminología previamente aprendida.

Orden y contenido

Para lograr los resultados buscados en la relación enseñanza-aprendizaje los autores, teniendo en cuenta la observación de campo que vienen haciendo en sus cursos de degustación, han estructurado su trabajo a partir de siete capítulos. Éstos son “La degustación y el análisis sensorial”, “Implicancias organolépticas de los componentes del vino”, “El Terruño argentino”, “Factores agroclimáticos que afectan el perfil sensorial de los vinos”, “Factores enológicos que modifican sensorialmente al vino”, “Los varietales y espumantes” y “Los vinos del mundo”. Cada una de estas secciones está conformada al mismo tiempo por subtemas específicos y referenciales por los que se va avanzando en un universo no sólo del vino y la elaboración del mismo, sino también de todo aquello que lo afecta y modifica desde lo exterior. A su vez, cada capítulo se encuentra acompañado por dibujos, gráficos, tablas, cuadros, estadísticas y porcentajes, perfectamente explicados y diagramados, reafirmando visualmente y complementando teóricamente cada propuesta temática. Una bibliografía específica sustenta la rigurosidad de los estudios hechos y orienta al lector-consumidor hacia nuevas miradas.

Completa la estructura del libro un diccionario de degustación, en donde se inserta un listado de términos que suelen usarse y que aparecen en la obra utilizados para describir la experiencia frente a la degustación y el mundo del vino. Tal vez uno de los mejores ejemplos sean los descriptores como ahumado, almendra tostada, canela, clavo de olor, y frutos como frambuesa, banana o cítricos que suelen ser muy utilizados pero sin saber el origen y sentido de los mismos. La psicología y la fisiología de la degustación están presentes en toda la obra permitiendo conseguir descriptores referenciales.

La intención de la obra es acercar a todos aquellos que aspiran a conocer de vinos a través de los sentidos, un conocimiento científico que los sustente.

El INTA y las diferentes instituciones vinculadas a la Ciencia y a la Tecnología que vienen investigando y desarrollando acciones en torno de la industria vitivinícola, y Caviar Bleu Editora Andina Sur, que viene apoyando y promoviendo el conocimiento científico y la cultura que hay alrededor de esta industria, se han aunado en esta propuesta para entregar a los lectores un producto de calidad científica y de obligada consulta. Una caricia para los sentidos y un nuevo triunfo para la vitivinicultura argentina.

Adriana Micale
adrianamicale@gmail.com