

ÍNDICE NARRADO

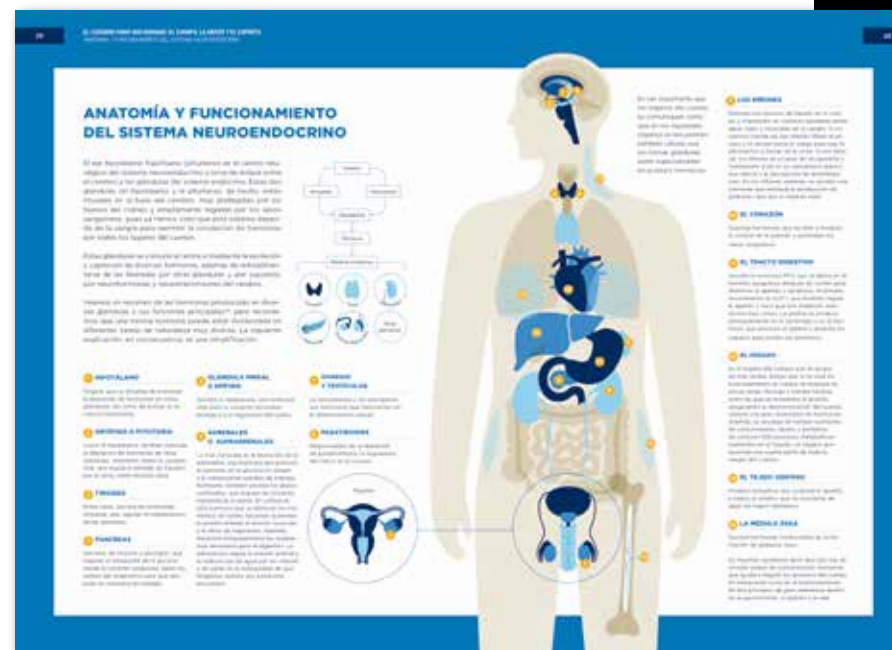
CAPÍTULO 1

22

EL CATADOR COMO SER HUMANO: EL CUERPO, LA MENTE Y EL ESPÍRITU

En este primer capítulo se explica el funcionamiento de los cuatro principales conjuntos de órganos involucrados en la cata de vino: el sistema nervioso, el aparato digestivo y los sistemas circulatorio y neuroendocrino. En el primero estudiaremos la neurona, su unidad celular mínima funcional, y cómo se generan y transmiten los impulsos neuronales, el sistema de comunicación intercelular que posibilita convertir estímulos sensoriales en percepciones. En el aparato digestivo no solo se realiza la digestión de lo que ingerimos, también encontramos el segundo cerebro, con una función reguladora a través de neurotransmisores y hormonas que incluso compite con nuestro primer cerebro. Veremos también cómo se metaboliza el alcohol y, muy importante, sus efectos tóxicos y los problemas de un consumo negligente. El sistema circulatorio actúa como una verdadera red de circulación que comunica todas las células y órganos de nuestro cuerpo entre sí. En cuanto al sistema hormonal, es fundamental comprenderlo para conocer cómo afecta a la percepción del vino, pero también a aspectos más fisiológicos como la sed. Por encima de todo, entender

el cerebro y su funcionamiento es el objetivo principal de este capítulo, solo así podremos descubrir cómo este órgano consigue procesar los impulsos sensoriales y generar una percepción. O, dicho de otro modo, cómo consigue el cerebro que los compuestos químicos de un líquido los percibamos como un vino de delicioso sabor.



88

CAPÍTULO 2



LA PERSONALIDAD Y LA CULTURA PROFESIONAL DEL CATADOR

Es evidente que las personas nos comportamos de manera muy distinta en nuestra vida privada y profesional. Sin embargo, ambos aspectos son dos caras de una misma moneda, lo que significa que es inevitable que nuestra personalidad más íntima salga a relucir y que a través de ella adoptemos y adaptemos nuestra conducta en el desempeño de nuestra profesión. Para comprender mejor lo que significa ser un catador debemos considerar los actos humanos; es decir, los instintos, las capacidades, las actitudes, las emociones y sentimientos experimentados, los valores, la experiencia, el carácter y el temperamento, el conocimiento, la experiencia, el aprendizaje, la filosofía y las costumbres. En el lenguaje cotidiano podrían ser sinónimos, pero lo cierto es que son muy diferentes y todos ellos contribuyen más de lo que pudiéramos imaginar a la manera en la que un profesional de la cata se aproxima al vino que va a examinar.

CAPÍTULO 3

134

LOS SENTIDOS, EL PROCESO COGNITIVO DE LA SENSORPERCEPCIÓN

Conocer qué son los sentidos y cómo funcionan han sido cuestiones trascendentales a lo largo de la historia. Una pregunta tan sencilla como enumerar los sentidos que tenemos ha dado origen a grandes debates filosóficos y científicos durante siglos. Y aún no se ha podido responder. ¿Podemos clasificarlos al menos?, ¿sabemos cómo se relacionan entre sí?, ¿qué es el sabor? Preguntas y más

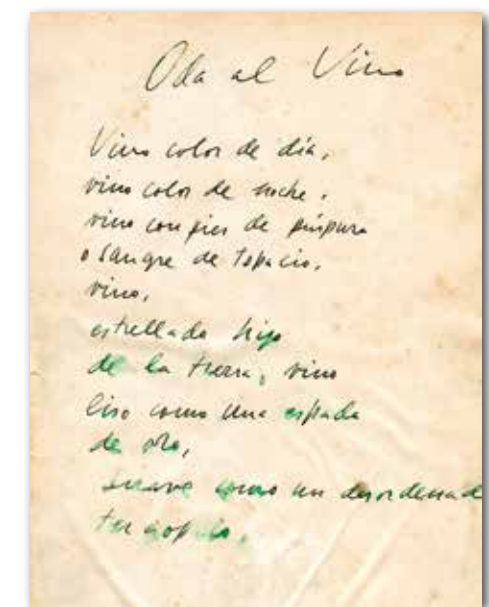
preguntas nos asaltan en busca de una respuesta o, si no es posible, de un indicio para poder continuar. Siguiendo un enfoque mecanicista, podemos exponer el camino clásico de la sensorpercepción, donde un estímulo sensorial es codificado por un órgano sensorial en un impulso electroquímico que se trasporta al cerebro para ser procesado y generar lo que llamamos «percepción».

CAPÍTULO 4

172

OTROS PROCESOS COGNITIVOS DE LA CATA LENGUAJE, ATENCIÓN, MEMORIA, INTELIGENCIA Y PENSAMIENTO

Los procesos cognitivos se refieren a los procesos por los que el cerebro gestiona, maneja, integra, genera, procesa y, en general, trabaja con las señales electroquímicas que se suceden en todo momento entre las neuronas. No son en absoluto tareas secuenciales, sino que se sucede un entrecruzamiento de procesos que desde fuera podría parecer un enmarañamiento. La sensorpercepción es un proceso cognitivo bastante bien estudiado, como también lo son el lenguaje, la memoria, la atención, el pensamiento y la inteligencia. Y todos resultan indispensables para la cata del vino. Excede el propósito de este volumen abordarlos exhaustivamente, pero hemos hecho una selección y expondremos, por ejemplo, la anatomía y el funcionamiento del aparato fonador. También se clasificarán los distintos lenguajes del vino: poético, narrativo, enológico, organoléptico y científico. Y, por su gran interés por lo frecuentes que son durante una cata, se abordarán los sesgos cognitivos, una especie de atajos mentales tan útiles –biológicamente hablando– como equívocos, pues suponen una distorsión de la percepción que induce a error.



CAPÍTULO 5

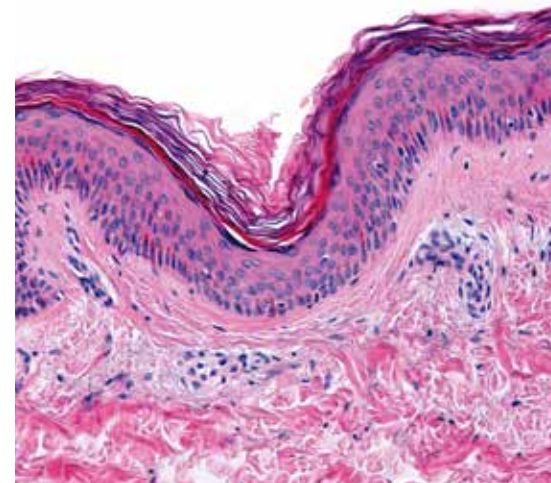
236

CÓMO FUNCIONA LA AUDICIÓN ONDAS VIBRATORIAS QUE LLEGAN AL OÍDO

Hay quien considera que el oído es el sentido más menospreciado de todos los que intervienen en la cata. Sin embargo, cuando se conoce cómo funciona y qué estímulos recibe, descubrimos que es un sentido fundamental para valorar íntegramente la percepción del vino (no digamos lo que supone escuchar una explicación sobre un vino). En este capítulo analizaremos qué es el sonido y qué propiedades tiene. También veremos paso a paso la anatomía y el funcionamiento del oído y cómo se transforman las ondas vibratorias en impulsos auditivos. Este viaje terminará en el cerebro, la corteza auditiva en la que se formará la percepción auditiva.

CÓMO FUNCIONA EL SISTEMA MOTOR
LLEVARSE EL VINO A LA BOCA PARA INGERIRLO

Llevarse el vino a la boca es una acción que a veces parece irrelevante, pero es un trayecto repleto de estímulos somatosensoriales. Quizá pasen más desapercibidos que el sonido, pero según el peso, la forma o el color de la herramienta de degustación, la percepción será muy distinta. Hasta el grado de inclinación de la cabeza al beber influye en la percepción. Por lo tanto, es necesario explicar la anatomía y el funcionamiento del brazo para ver en qué impulsos nerviosos se codifica el acto de asir una copa y de qué manera su trayecto hacia la boca afecta a la percepción. Es un capítulo complicado porque no solo participa un gran desconocido como el sistema somatosensorial, también es necesaria la colaboración del sentido del equilibrio, imprescindible para tener conciencia de nuestra posición espacial y del movimiento de la cabeza.



CÓMO FUNCIONA LA VISIÓN
DETECTAR LUZ PARA CONVERTIRLA EN REALIDAD

La fase visual es una de las más persuasivas del vino. Pero ¿por qué el vino tiene color?, ¿qué es color, a todo esto?, ¿es posible saber qué compuestos del vino son los responsables de su color? Resueltas estas cuestiones, daremos respuesta a preguntas mucho más concretas, como, por ejemplo, por qué el vino modifica su color al envejecer. También descubriremos si el color del vino puede aportar información complementaria. Saber qué es el color implica conocer la anatomía y el funcionamiento del ojo, así como comprender cómo se generan las sensaciones lumínicas y cómo se convierten en percepciones cuando alcanzan la corteza visual.



CATA: LA FASE VISUAL

Después de comprender la audición, el sistema motor y la visión, podremos adentrarnos en la fase de la cata en la que participan, la primera de todas: la fase visual. En ella empezaremos a describir el vino, interpretando su color, limpidez, el aspecto del núcleo y del ribete, incluso la viscosidad o, alternativamente, su fluidez. Y, si estamos ante un espumoso, la presencia de burbujas. Todos y cada uno de los atributos mencionados se acompañarán de descriptores, con los que los catadores proporcionan el máximo de información en esta fase.



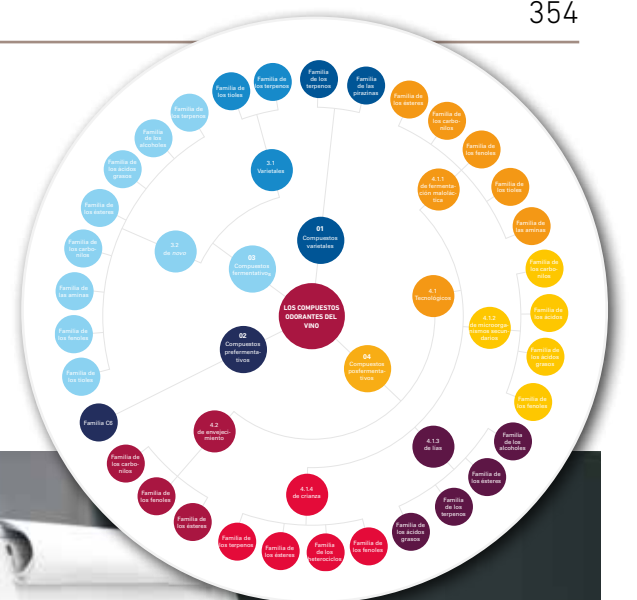
CÓMO FUNCIONA LA OLFACCIÓN
COMPUESTOS VOLÁTILES QUE IMPACTAN EN LOS RECEPTORES

Este capítulo se centra en los compuestos volátiles con potencial odorante; es decir, en compuestos químicos que tienen facilidad para evaporarse, pasando del estado líquido al gaseoso, y, además, para evocar aromas cuando son percibidos. Todos los compuestos odorantes son volátiles, pero no todos los compuestos volátiles son odorantes, afortunadamente. Pocos sentidos hay que nos despierten mayor curiosidad que el olfato: ¿existen olores primarios?, ¿olores puros?, ¿qué cantidad mínima es necesaria para percibir un olor?, ¿existen aromas esenciales en un vino? Todas estas preguntas se irán respondiendo a la vez que descubrimos la anatomía y el funcionamiento de la nariz. Profundizaremos incluso en los mecanismos de circulación del aire por la cavidad nasal durante la inhalación (vía ortonasal) y exhalación (vía retronasal). Por su interés, el proceso por el que la captación de un compuesto odorante se convierte en un impulso nervioso será central en este capítulo.



CATA: LA FASE NASAL

Tras la fase visual, nos adentraremos en la segunda, la nasal. Seguramente, la más hedonística de todas porque conecta con una facilidad asombrosa con nuestras emociones y recuerdos. Se expondrá cómo se lleva a cabo y qué interpretaciones se van realizando paso a paso: la condición del vino, los defectos habituales, la intensidad aromática, la complejidad, los aromas y sus familias, la ordenación de la percepción aromática y el estado de evolución.



CÓMO FUNCIONA EL GUSTO

RECEPTORES QUE DETECTAN COMPUESTOS DISUELTOS EN LA SALIVA

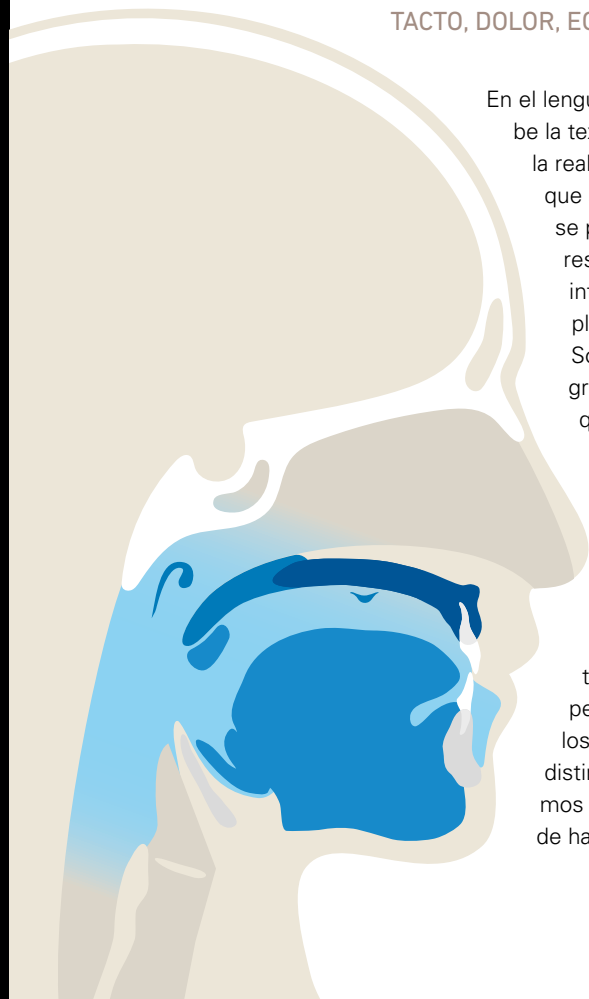
El gusto es un sentido químico, eso significa que, junto con el olfato, detecta compuestos químicos y esta detección se transforma en percepciones gustativas. La diferencia es que, mientras el olfato captura compuestos en estado gaseoso, el gusto funciona atrapando compuestos químicos que se encuentran disueltos en un líquido. Tres ideas quedarán claras al término de este capítulo. La primera es que existen más de cinco gustos básicos, la segunda es que un compuesto químico puede evocar varios gustos, la tercera es consecuencia de las dos primeras: en las condiciones normales del día a día no existen los gustos puros y es por eso por lo que una sal como el bitartrato potásico evoca un gusto que es a la vez agrio y ácido. Aunque el gusto se localiza en toda la cavidad bucal e incluso en el esófago, es la lengua el principal órgano gustativo gracias a su gran número de papilas gustativas. Estas papilas son aglomerados de botones gustativos que, a su vez, están formados por agrupaciones de células sensoriales. El gusto es, por lo tanto, un sentido cuyo órgano sensorial es más complejo de lo que parece. Por desgracia, esta complejidad sigue patente durante la etapa de transmisión de las sensaciones gustativas hasta el cerebro e incluso en el funcionamiento de la corteza gustativa. En realidad, refleja la extrema importancia que este sentido ha tenido durante la evolución de todos los seres vivos.



CÓMO FUNCIONA EL SISTEMA SOMATOSENSORIAL

TACTO, DOLOR, EQUILIBRIO, CINESTESIA Y RECEPTORES QUÍMICOS

En el lenguaje del vino nos solemos referir al tacto como el sentido por el cual se percibe la textura. Lamentablemente, se trata de una simplificación muy alejada de lo que la realidad científica maneja. El tacto no es más que un conjunto de estímulos a los que se deben sumar otros. No es un capricho: todos estos estímulos sensoriales se perciben en órganos sensoriales compartidos y generan sensaciones que resultan de una mezcla de estos estímulos. Las percepciones son una suma integrada de todos ellos. Explicado de manera más simple, son estímulos completamente inseparables y por ello son percepciones complicadas de describir. Son demasiado complejas, demasiado ricas, demasiado todo. Para los filósofos griegos este era el sentido menos importante y a la vez el más importante: el que era obligatorio tener para poder ser considerado animal y no vegetal o ser inanimado. Pensémoslo, podemos vivir siendo ciegos, pero ¿podemos vivir sin el sistema somatosensorial? Si entendemos el tacto como el sentido háptico, temperatura, dolor, cinestesia y receptores químicos trabajan en conjunto para crear la percepción de peso, viscosidad, astringencia, temperatura y cuerpo del vino. La boca es el espacio donde mayor responsabilidad tiene este sistema, pero no el único, porque disponemos de órganos somatosensoriales en muchas y diversas partes del cuerpo. De hecho, también se encuentran en la nariz y contribuyen a enriquecer de matices las percepciones olfativas. En este capítulo, complejo e ilustrativo, partiremos de los órganos sensoriales para llegar a la corteza somatosensorial a través de los distintos nervios que transmiten estas sensaciones. Y clasificaremos y ordenaremos todos estos estímulos de manera exhaustiva para, de una vez por todas, dejar de hablar solo de tacto.



CATA: LA FASE BUCAL



Al introducir el vino en la boca se recibe una cantidad ingente de información sensorial que debe ser procesada, comprendida y, a poder ser, disfrutada. Para conseguirlo, es básico tener memorizado un sistema de cata que esté tan jerarquizado como parametrizado. Solo así se pueden manejar y evaluar las percepciones de manera secuencial. Se empieza por las percepciones sápidas de dulzor, acidez, salinidad, amargor, *umami*, *oleogusto* y *kokumi*; se da paso a las percepciones de forma y volumen, de sequedad y astringencia, de fluidez y de sensación grasa, de pungencia y de integración alcohólica, y de efervescencia si estamos ante un espumoso; luego, llegan las percepciones aromáticas retronasales, las percepciones de calidez y frescor. Les sigue la estructura, el peso, el cuerpo y la trama. Ya, finalizando, se genera la cadencia bucal (entrada, paladar medio, final), el equilibrio y, por último, la persistencia. Ofreceremos para cada etapa un vocabulario preciso y se expondrá cómo se debe interpretar cada una de ellas.

CATA: CONCLUSIÓN

Es la cuarta y última fase de la cata. La conclusión es el culmen del análisis sensorial. A diferencia de las otras fases, aquí la sensorpercepción juega en igualdad de condiciones con los otros procesos cognitivos que se introdujeron en el capítulo 4. Solo así puede el catador ir más allá de una valoración hedonística basada en la dicotomía «me gusta/no me gusta» y explicar, desde la mayor objetividad posible, por qué

un determinado vino tiene determinado sabor. Esto sería una evaluación de la calidad intrínseca, pero si la cata de vino se ha hecho dentro del ámbito de la restauración gastronómica deben también evaluarse los aspectos extrínsecos, la relación calidad-precio e incluso el estado de evolución, el potencial de envejecimiento y su encaje dentro de la oferta del restaurante. Este capítulo terminará con unas fichas a modo de resumen en las que se repasarán todas las etapas y se ofrecerá un vocabulario básico que permitirá completar la cata con éxito. Se trata, por tanto, del método de cata del Sapiens del vino.

