

## Reglas de oro del buen aficionado

Escrito por Moisés Casas

Martes, 30 de Agosto de 2011 16:50 -

---

1. Tener una mínima curiosidad por los vinos menos conocidos
2. El vino no es sólo para comer, sino para disfrutar a todas horas
3. El sentido del olfato es el más importante. La boca sólo percibe los sabores ácido, amargo, dulce y salado. Los sabores específicos de las cosas los procesa el olfato por vía retronasal (vía interior desde la boca al olfato), pero que sólo lo percibimos en el paladar.
  
4. No atropellar el lego con una tesis doctoral sobre el vino. Cuando mayor sea la intención de impresionar al no iniciado, más difícil le será comprender esta cultura.
5. La acidez se contrarresta con el azúcar y con el alcohol. Un vino de apenas 12 grados pero con una acidez muy baja nos parecerá más alcohólico que un vino de 14 grados con una acidez más alta. Un vino dulce parece menos si se añade ácido tartárico (el de las uvas), ácido cítrico (el de las naranjas, limones y pomelo) o ácido málico (el de las manzanas).
6. Sed tolerantes. Es la virtud que mejor se ejecuta cuando más conocimiento del vino se tiene.
7. No intentéis adivinar la marca en una cata a ciegas si no queréis caer en el ridículo. Es mejor decir: este tinto me recuerda al vino X. Si no has acertado no pasa nada. Si tienes la suerte de acertar, la gloria.
8. El vino tinto con el tiempo se va clareando, el blanco oscureciendo y el rosado estropeando.
9. En los tintos, el borde violáceo en la copa es igual a juventud; el borde anaranjado equivale a madurez; y el borde ocre a declive. En los blancos, el borde amarillo pajizo significa juventud; el amarillo dorado, madurez; y el rojizo declive.