

De la cata y la analítica de la uva

31.12.11

La conclusión resulta de un estudio iniciado en 2007 junto al centro Laffort y permite aplicar un método solvente para fijar el momento adecuado de vendimia. La Enológica constata que la ciencia refrenda las percepciones sensoriales. Montserrat Íñiguez destaca que «se ha cerrado un protocolo de actuación sencillo»

El estudio concluyó con la definición de una ficha que fija cuatro niveles de maduración. Se supone que la cata constituye en sí misma un examen personal, intransferible y, en consecuencia, subjetivo que sirve para determinar la descripción organoléptica que un individuo en concreto hace de un vino y, en este caso, de una uva. Con matices. Un estudio desarrollado por la Estación Enológica de Haro desde 2007 en colaboración con la empresa Laffort de Burdeos y la Universidad de Burgos desmonta esa tesis asegurando que «la aplicación de unas pautas concretas y sistemáticas» en la viña permiten avanzar el resultado final de la analítica a la que se someten las bayas para determinar el momento más adecuado de vendimia, resume la directora de la estación jarrera, Montserrat Íñiguez.

Un lustro de trabajo, llevado a cabo en el ámbito de la Denominación riojana, ha permitido establecer una «correlación clara y evidente» entre la percepción sensorial del ser humano y los parámetros científicos que se aplican con absoluta frialdad a través de equipos mecánicos con un margen de error inapreciable, casi inexistente.

«El objetivo fundamental de este trabajo de campo», desarrollado desde un centro que sirvió de base para el desarrollo del sector y que en plena crisis ha visto cómo se ha disparado su índice de actividad, «era disponer de una herramienta sencilla y práctica» que permitiese a los viticultores poder fijar con precisión el momento más adecuado para el inicio de la campaña de vendimia, sin necesidad de esperar a la realización de estudios especializados. Y ese objetivo, constata la conclusión recogida en el 'Cuaderno de campo' que edita la Consejería de Agricultura, está cumplido de ajustarse a los criterios que se recogen en la 'Guía de utilización de la ficha de cata' editada y publicada a través del portal digital de la Enológica.

En esta se detallan los cuatro niveles de madurez que pueden advertirse en el fruto (madurez tecnológica que determina el equilibrio entre azúcares y acidez, madurez aromática de la pulpa, madurez aromática del hollejo y madurez de los taninos) y las diferentes percepciones que se pueden tener en cada uno de esos estadios para determinar, con mínimo margen de error, el momento por el que atraviesa el proceso vegetativo y la actitud que el agricultor debe adoptar, tanto de espera como de cosecha. «Se ha establecido con ello un protocolo adecuado» que permite actuar con criterio y con celeridad para remarcar los criterios de calidad a los que trata de ajustarse el sector del vino en La Rioja «disponiendo», insiste la máxima responsable de la Estación Enológica de Haro, de un modelo de actuación que demuestra la estrecha relación entre el sentido y la ciencia.

<http://www.elcorreo.com/alava/v/20111231/rioja/cata-analitica-20111231.html>