

# Un catador, ¿Nace o se hace?

Rosa Hidemi Ortega Armenta



## Una experiencia en el Valle de Guadalupe

Baja California, estado fronterizo con Estados Unidos, es reconocido por producir el 70% de vinos en México, siendo la región del Valle de Guadalupe una de las zonas más conocidas (Vázquez *et al.*, 2022). Las vinícolas en la Ruta del Vino de esta región se caracterizan por que ofrecen degustaciones a los turistas.

De acuerdo con la norma mexicana NOM-199-SCFI-2017, el vino es una bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (*Vitis vinífera*) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (*Vitis vinífera*) y agua. Es un líquido complejo, que contiene azúcares, ácidos, taninos, entre otros compuestos, que permiten estimular nuestros sentidos: gusto, vista, olfato, tacto y oído.

Hace algunos años, como parte de una visita escolar, tuvimos la fortuna de ser atendidos en la degustación por el enólogo de una de las vinícolas reconocidas de esta región. Él es una persona culta, originaria de Europa, donde llevó a cabo sus estudios, muy amable y paciente para transmitir sus conocimientos, con un ligero acento italiano que lo hace muy peculiar.

Nos llevó a una barra reservada, donde solo algunos podían ingresar. Él mismo abrió un par de botellas de vino tinto y comenzó a servirla en las copas de cada uno de nosotros. Nos explicó que el proceso de degustación inicia con la vista, sosteniendo la copa frente a la cara e inclinándola 45°. El color se observa, si es transparente o hay turbidez, si existen partículas flotando (Figura 1).



Figura 1. Evaluación visual de vino, haciendo inclinación de 45°, iluminada con lámpara incluida en la mesa.

Después, lo agitó y al acercarlo a su nariz, hizo una fuerte inhalación que terminó con un suspiro de gozo.

- ¿Qué aromas perciben? – Nos preguntó.

Seré muy sincera, yo solo podía describir el aroma como a “vino”, por lo que hice una y otra olfateada, haciendo mi mejor esfuerzo para identificar los diferentes olores que él mencionaba. Al ser Cabernet Sauvignon un vino tinto, nos explicó que se percibían principalmente notas de frutos rojos y un toque de pimienta. Para mí fue casi imposible poder reconocer esos olores que describió.

Después hicimos la evaluación en boca. Yo lo bebí como una bebida normal, tomando un sorbo pequeño y pasándolo lentamente por la boca para percibir sus sabores. Pero noté que el enólogo lo dejó unos momentos en su boca e hizo algunos movimientos, como agitándolo y abriendo ligeramente sus labios.

- ¿Qué sabores identificaron? – Nos volvió a preguntar. Escuchó las aportaciones de mis compañeros y volvió a probarlo - ¿Les sabe la pimienta? ¿Sintieron ese sabor a cuero?

¿Pimienta? ¿cuero? ¿Cómo es posible que perciba sabores como ese? No fue el efecto del vino, porque fue muy poca la cantidad que tomé, pero comencé a sonrojarme, pues no podía percibir nada de lo que estaba diciendo. Me caracterizo por ser una persona muy participativa, pero en ese momento solo me mantuve callada, tratando de encontrar lo que el enólogo nos decía. Y entonces me dije a mí misma: “No nací para esto”. Y luego despertó mi curiosidad preguntándome: un catador ¿Nace o se hace?. Quizás esa fue mi reacción en el momento, sin embargo, he trabajado durante años realizando análisis a los alimentos, por lo que sabía lo que conlleva ser un catador.

## **Mecanismo de percepción sensorial**

Si bien es cierto que algunas personas tienen mayor habilidad para percibir sensaciones con sus sentidos, la verdad es que la mayoría tienen el potencial de desarrollarlo. Quizás algunos son mejores para identificar ciertos olores, otros ciertos sabores, algunas sensaciones como el picante u otros atributos. El detalle es que no siempre las ponemos en práctica. Por ejemplo, en nuestro país, algunos hablan inglés y otros no. Quienes lo hablan, puede deberse a que to-

maron clases o contaban con habilidades que desarrollaron al escuchar música o ver películas en ese idioma. Pero, estamos de acuerdo que los que no lo hablan tienen la capacidad de poder hacerlo si se lo proponen. Pasa lo mismo con los estímulos sensoriales, puedes identificar los sabores y olores en los alimentos si te preparas para ello. Pero hay algunos que traen el talento nato, como mi Tía Conchita, que cuando va a un restaurante a comer un nuevo platillo puede descifrar los ingredientes de la receta por el solo hecho de saborearlo.

Sin embargo, es importante mencionar que existen padecimientos en los órganos de los sentidos, que puede ser total o parcial, permanente o temporal, como la anosmia, es decir, falta de sensibilidad en el olfato o ageusia, lo que significa falta de sensibilidad en el gusto (ISO 5492). Recientemente, derivado de la pandemia de COVID-19 y los contagios con el virus SARS-CoV-2, algunas personas padecieron de la pérdida del gusto, por lo cual no serían candidatos para catadores en sabor hasta que logren recuperar su sensibilidad.

El mecanismo de percepción sensorial inicia con un estímulo en los órganos de los sentidos, generando una sensación, el cual llega al cerebro, donde se llevan a cabo una serie de reacciones, hasta que identifica una experiencia en su memoria que reconoce esa sensación, para emitir una respuesta (Shepherd, 2016). Dependiendo del registro en su memoria, la respuesta puede ser tan simple como me gusta o no me gusta, pero en catadores entrenados pueden ser descripciones muy precisas, como el caso del enólogo que platicábamos al inicio, quien ha registrado a través de la capacitación y experiencia, las características del vino.

Se le llama Análisis Sensorial al conjunto de técnicas que, aplicadas de una manera científica, permiten obtener resultados fiables sobre las respuestas que nos dan nuestros sentidos a los alimentos (Franco Pérez et al., 2021). Para ello, se acude a la experiencia de catadores o panelistas entrenados, quienes trabajan como si se tratara de instrumentos, al ser capaces de establecer de evaluar diferentes tipos de vinos.

Actualmente, la industria del vino ha utilizado y sigue utilizando enólogos como sus expertos (Franco et al., 2021). Las pruebas que se realizan para el entrenamiento de catadores se basan en normas que describen el proceso paso a paso. A continuación, hablaremos de algunas de ellas.

## Identificación de sabores

Empecemos con la identificación de sabores, el cual se describe en la norma ISO 3972. Se preparan soluciones con los sabores básicos a concentraciones ya establecidas que, siendo realistas, están muy ligeros para la intensidad a los que estamos acostumbrados. Para el sabor dulce se utiliza azúcar, salado se prepara con sal, ácido con ácido cítrico, para el amargo se utiliza cafeína y glutamato monosódico para el sabor umami. Estos se colocan en vasos de 15 ml y a ciegas debes probar cada uno de ellos e identificar a qué sabor pertenece. Entre cada muestra, debes enjuagar tu boca con agua (Figura 2).

En mi experiencia, la primera vez fuí un caos, pues todo me sabía a agua y confundí sobre todo el amargo con el salado. Al finalizar, realizamos una retroalimentación y tuvimos la oportunidad de volver a probar las muestras, sabiendo previamente a qué sabor se refería. De

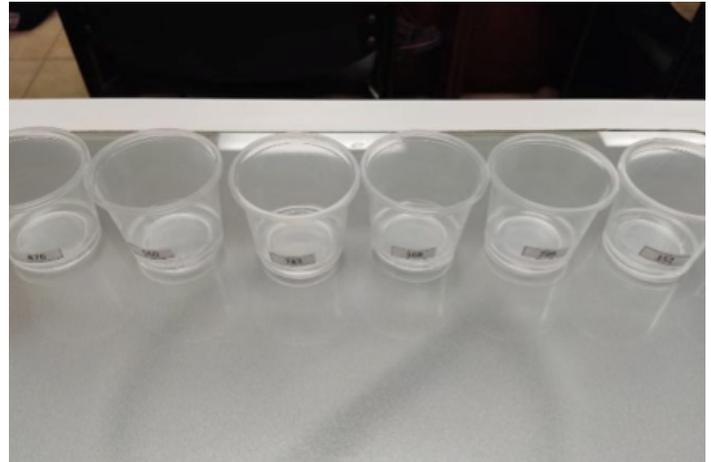


Figura 2. Prueba de identificación de sabores.

esa manera, comienzas a asociar ese estímulo con ese sabor. Entre más veces realizaba esta prueba, mejores resultados obtenía, incluso logré distinguir entre los sabores que al principio confundía.

Entonces, cada que probaba un vino, pude aprender a distinguir los diferentes sabores que se presentaban en él. Un rasgo característico de los vinos mexicanos es un toque salado, que si eres principiante no es tan sencillo reconocer, el cual he aprendido a identificarlo gracias al entrenamiento que he recibido.

Otra prueba que se utiliza es para la identificación del umbral de reconocimiento, entendiendo este como la cantidad mínima de un estímulo necesaria que permita identificar la sensación percibida (ISO 5492), es decir, en qué cantidad puedo sentir el sabor. Por ejemplo, puede ser que pruebas un café con media cucharadita de azúcar, pero no percibes el dulce, sino el amargo y que necesitas al menos dos cucharadas para sentir el dulzor, por lo que tu umbral serían esas dos cucharaditas.

Para realizar esta prueba, también se preparan soluciones, pero se empieza con agua pura y se va aumentando la concentración en cada uno de los vasos. Pareciera que el método es demasiado fácil de deducir, pero créeme que no siempre se logra identificar el sabor a la primera. La norma permite que agregues al azar dos vasos con la misma concentración, para hacer un poco más objetiva la prueba (Figura 3).

En una ocasión, un panelista que consume café muy cargado no logró reconocer el sabor amargo hasta el último vaso. A pesar de su gusto por este sabor, sus papilas estaban tan acostumbradas a altas concentraciones, que se le dificulta identificarlo en cantidades pequeñas. Y, por el contrario, personas que no toleran sabores como el ácido, pudieron identificarlo rápidamente en bajas concentraciones. Sin embargo, esto no es definitivo, pues el mismo entrenamiento te puede ayudar a que mejores tu umbral, pero puede requerir el cambio de hábitos, como reducir o evitar el consumo de café, al menos durante el entrenamiento.

## Identificación de olores

En la identificación de olores, la complejidad se vuelve mayor debido a la gran cantidad de compuestos que se pueden identificar en el olfato, requiriendo de un mayor vocabulario para poder nombrarlos. En la norma ISO 5496 se describen varias técnicas para el entrenamiento de olores, la más común es la preparación de soluciones en concentraciones recomendadas en frascos cerrados. Estos se acercan a tu nariz, se abre para dar una olfateada profunda, manteniendo la boca cerrada y, posteriormente, identificarlo. No se deben de presentar más de ocho frascos por sesión, para evitar la fatiga del olfato.



Figura 3. Prueba de umbral de sabor ácido.

También se pueden utilizar olores encapsulados, disponibles comercialmente. En el mercado existen kits de aromas como La Nariz del Vino que contiene frascos con aromas representativos de los diferentes tipos de vinos.

Otra técnica es la evaluación de olores en tiras olfativas, principalmente de papel filtro, similares a las que te ofrecen en las tiendas departamentales en la sección de perfumería. Las tiras se agitan unos centímetros de la nariz, sin tocar piel ni bigote, procediendo a identificar el olor.

En la misma norma se presentan ejemplos de sustancias químicas que se pueden utilizar para estas pruebas. Hay compuestos químicos bien conocidos que dan diversos olores al vino, como el diacetilo que produce el olor a mantequilla, geraniol percibido como aroma a rosa o el tricloroanisol (TCA) que se asocia a un defecto en el vino por la presencia de hongos y se percibe como un aroma a humedad, papel húmedo o madera enmohecida.

## En conclusión

Como has podido analizar, si bien es necesario contar con la habilidad para percibir estímulos en los diferentes sentidos, la realidad es que la mayoría de nosotros somos diamantes en bruto que, a través de entrenamiento y práctica, puedes ser todo un catador profesional.

### Referencias:

- Franco Pérez, A. F., Naranjo Armijo, F. G., & Moreira Rosales, L. V. (2021). Análisis educativo sobre la valoración sensorial en catación de vinos. *Revista Conrado*, 17(78), 178-182.
- Gordon M. Shepherd. (2016). *Neuroenology: How the Brain Creates the Taste of Wine*. Columbia University Press.
- ISO 3972 Análisis sensorial - Metodología - Método de investigación de la sensibilidad del gusto.
- ISO 5492. ANÁLISIS SENSORIAL. Vocabulario
- ISO 5496 Análisis sensorial — Metodología — Iniciación y formación de evaluadores en la detección y reconocimiento de olores.
- Vázquez E. A., Herrera G. A., Borrego P. N., Sánchez O. E. (2022) Capítulo 1. Perspectivas sobre la producción vitivinícola mexicana en el contexto internacional. Vázquez E. A., Borrego P. N., Herrera G. A. y Sánchez O. E. (coord) *la industria vitivinícola mexicana en el siglo XXI retos económicos, ambientales y sociales*. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. México.

---

**M. en C. Rosa Hidemi Ortega Armenta** es profesora de la Especialidad Producción Industrial de Alimentos en el Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios no. 41, así como docente de asignatura en el área de Evaluación Sensorial de los Alimentos y el Vino en la Facultad de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California. Email: [Hidemi.ortega@cbtis041.edu.mx](mailto:Hidemi.ortega@cbtis041.edu.mx); [rosa.ortega.armenta@uabc.edu.mx](mailto:rosa.ortega.armenta@uabc.edu.mx)

