

HOMO SAPIENS Y "EL CATADOR DE VINOS". Autor: DAVID MOLINA

En este escrito no se descubre nada nuevo sobre el vino ni tampoco sobre el catador, y solo se comentan aspectos de forma genérica que merecen por sí mismos una mayor atención que la dedicada en estas líneas.

La neuropsicología. En el campo de la interpretación, la neuropsicología es una disciplina fundamental clínica que aúna la neurología y psicología. Esta parte de la ciencia estudia el funcionamiento y las patologías del sistema nervioso central y de cómo este afecta a los procesos cognitivos, psicológicos, emocionales y del comportamiento del ser humano. La neuropsicología es de gran utilidad y aún está por aplicar en el mundo del vino y su interpretación sensorial, y el día que se aplique a conciencia se encontrarán muchas respuestas a muchas interpretaciones en el mundo del vino.



La evolución. La ciencia ya ha definido en numerosas publicaciones de revistas científicas de renombre internacional como *PNAS*, *Investigación y Ciencia*, *Science Direct*, *Science Mag*, etc., que las interpretaciones de lo que vemos, oímos, tocamos, degustamos o sentimos son creaciones exclusivas del cerebro del individuo, y están desarrolladas en base a la herencia genética de lo aprendido y del aprendizaje sensorial continuo. Somos la suma de las experiencias acumuladas a lo largo de miles de años como especie y de **cómo experimentamos emocionalmente** nuestras vivencias en el día a día. Lo que somos hoy y cómo percibimos el mundo que nos rodea es un legado que nos deja nuestra propia especie a lo largo de 200.000 años, aunque nuestros antecesores más directos (*Homo Heidelbergensis* y *Neardenthalensis*) se remontan a casi 500.000 años.

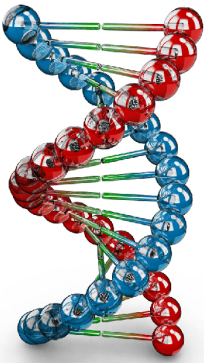


De forma individual y como catadores también evolucionamos o progresamos si ponemos real interés en ello claro está, y no son pocos los que se estancan por decisión propia. Nuestro **éxito o fracaso** en progresar positivamente dependerá de cómo nos aceptamos



a nosotros mismos y de cómo nos aclimatamos a los **constantes cambios** del sector, con las nuevas tendencias de mercado, los avances tecnológicos y estudios científicos tanto en viticultura (*fisiología de la vid y del porta-injertos, desarrollo de clones, estudios genéticos, etc.*) como en enología (*técnicas de elaboración, microbiología fermentativa, química del vino*), además de la comprensión neuropsicológica sobre como *Homo*

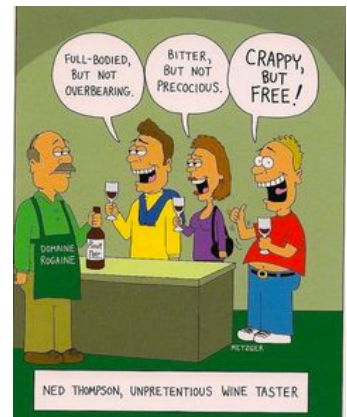
Sapiens "El Catador de Vinos" interpreta sus percepciones. El catador debe evolucionar y con ello progresar y encajar sus propios cambios en relación a sus estados anímicos momentáneos o temporales y de su perfil psicológico.



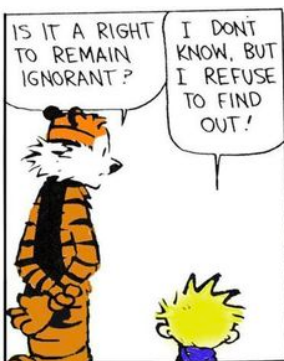
La genética. Esta herencia evolutiva es nuestro sello de identificación como especie animal "*supuestamente superior*" en la tierra y está grabada en cada célula de nuestro organismo, concretamente en el ADN y en combinaciones codificadas secuenciales de nucleótidos (*adenina, timina, citosina y guanina*) que configuran los genes. Los genes definen los rasgos de la especie y de cada individuo. El ADN humano acumula en forma de doble espiral unos 20.000 genes que nos definen como especie. Curiosamente, **340 genes** son los responsables de nuestra capacidad olfativa. Son estos genes los que se encargan de sintetizar proteínas que actúan como receptores olfativos y que nos permiten oler el mundo que nos rodea.

Considerando este número de genes implicados en el olfato, se podría pensar fácilmente que la limitación de *homo sapiens* es obvia para oler el mundo que le rodea, pero en realidad no es así. Cada **receptor químico** es responsable de identificar un grupo químico volátil (compuestos químicos que se pueden oler) y sus variantes, pero además existe la teoría científica de posibles combinaciones entre distintos receptores, lo que genera un **potencial enorme** y una cifra incalculable de posibles percepciones distintas como resultado del efecto de sinergias, supresiones y modificaciones entre moléculas olfativas. Sin embargo, existe un problema esencial que afrontan todos los catadores en el mundo y es la **capacidad real** para poder definir todas las percepciones sensoriales que experimentan. La riqueza verbal o léxico de un individuo, por mucho intelecto que tenga, es muy limitado a la hora de poder describir la interpretación sensorial de un vino si se compara con el potencial real que fisiológicamente tiene para detectar su aroma o fragancias.

El individuo. En el contexto del vino, el medio en el que una persona ha crecido, se ha formado intelectualmente y adquirido experiencia como catador tendrá sin duda una notable influencia en su evolución y en la forma en cómo interpretará, definirá y evaluará los vinos. No obstante, con interés y tiempo podrá modificar muchos aspectos si busca una formación continuada y experiencias de prueba-error que le aporten aprendizaje con el cual actualizar su capacidad de identificar e interpretar. No es difícil apreciar cómo dos catadores de países y/o **culturas diferentes** tienen fácilmente criterios u opiniones distintas a la hora de describir, definir y evaluar la calidad de un vino. De hecho no hace falta cruzar las fronteras para percibir tales distancias en la interpretación, entre regiones vinícolas de un mismo país se aprecian tales diferencias.

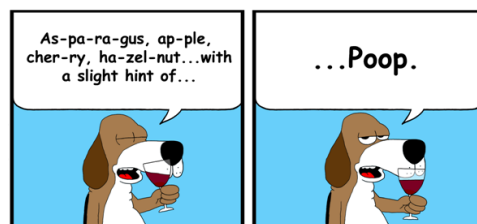


La ignorancia. Para cualquier catador el primer punto de partida en su evolución es la *todopoderosa ignorancia*. Cuando empezamos algo, normalmente siempre partimos de cero. Es *vox populi* que la ignorancia puede ser un **hándicap o una ventaja** en muchos aspectos de la vida personal, familiar, social y profesional. En el caso de un catador que se inicia, este carece de experiencia y formación previa, pero curiosamente esta situación de ignorancia le permite transmitir un mensaje neto y sin deformación alguna en la interpretación olfativo-gustativa de un vino, ya que no está condicionado en absoluto, todo es nuevo y no dispone de criterio ni referencias para poder contrastar, definir y evaluar su mensaje, que a pesar de ser limitado será nítido. Normalmente, los catadores noveles

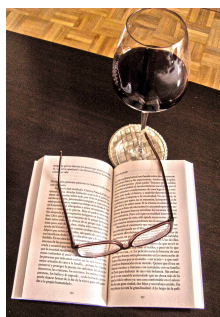


experimentan dificultades para poder **describir, interpretar e incluso definir** lo que están percibiendo. Cuando se percibe sensorialmente algo por primera vez, la interpretación de dicha percepción no puede definirse fácilmente, ya que no ha sido registrada con anterioridad, pero la repetición continuada de esta experiencia sensorial permitirá finalmente establecer una definición que facilitará poder identificarla en un futuro. Sin embargo, y como ya se ha mencionado, esta misma interpretación del catador puede modificarse con el tiempo debido a las propias readaptaciones que experimenta individualmente en sus interpretaciones, consecuencia de su aprendizaje, de contrastar y calibrar con otras personas su conocimiento y experiencia. **El catador no nace... se hace!**

Catar. Para cualquier persona, catar es relativamente sencillo y fácil, excepto para aquellos que sufren anosmia de origen congénito, por traumatismo o enfermedad, experimentando limitaciones y/o dificultades, incluso incapacidad para detectar aromas. Para el resto, **interpretar los vinos** puede ser realmente muy divertido, especialmente para los consumidores, e incluso para los profesionales, sobre todo cuando no están sujetos a situaciones de exigencia en las que deben demostrar sus habilidades, además de su conocimiento y experiencia para argumentar sus interpretaciones con **objetividad**. Otra situación más compleja es evaluar un vino al detalle en todos sus aspectos, lo que requiere gran concentración y precisión en la cata. En cualquier caso es importante calibrar con otros catadores de nivel y experiencia superior contrastada para poder definir con mayor precisión las interpretaciones sensoriales de cada vino degustado o evaluado.



El conocimiento. El salto cualitativo y diferencial en la interpretación de la cata llega con el conocimiento, el cual puede permitir disfrutar mucho más de los vinos. Cuando un catador conoce un poco más sobre la procedencia de un vino puede interpretar sus percepciones más fácilmente, algo que se puede traducir en un mayor estímulo sensorial e intelectual para él. Interpretar los orígenes de un vino siempre es un reto muy atractivo y a la vez un juego muy divertido. Con la información y conocimiento el catador puede apreciar y entender mejor el vino, ganar poco a poco seguridad, confianza, satisfacción y progresar con mayor éxito. El conocimiento puede ser adquirido en base a la formación académica y/o la experiencia. Catar vinos de distintos países y regiones es como viajar por el mundo a través de los aromas y sabores.



La influencia. Cuando se escucha a un gurú o prescriptor opinar sobre un vino, es comprensible dejarse llevar por los *inputs* que se reciben, especialmente en los primeros años de aprendizaje y formación. Igualmente sucede, pero de forma más impactante, cuando visitamos una bodega, es notable la influencia placentera y satisfactoria de la vista del viñedo, zona de elaboración, la sala de barricas, probar los vinos con el enólogo y aún más disfrutar de su mensaje respecto a la calidad y potencial de sus vinos. En este ambiente es fácil asociar todos estos *inputs* con la experiencia sensorial vivida, lo que puede traducirse fácilmente en una **sobrevaloración condicionada** de la interpretación sobre los vinos de la bodega. Pero al contrario también sucede lo mismo, y es que al recibir un mensaje opuesto y en negativo en términos de valor sensorial durante la visita, este *input* puede fácilmente romper el equilibrio entre la percepción que el catador tenía de los vinos y la interpretación posterior a la visita, donde no encajan los



mensajes y valores con lo percibido y/o interpretado. Las emociones y sensaciones del momento experimentadas por cada individuo son muy poderosas e influyen en las interpretaciones. Otro aspecto de gran relevancia es la **predisposición y creencias** del catador, un aspecto que siempre condiciona las evaluaciones, ya que reducen la objetividad.

La formación. Con el tiempo y las experiencias vividas por el catador se configura la forma en cómo emitirá sus **conclusiones y argumentos** relacionados con la evaluación

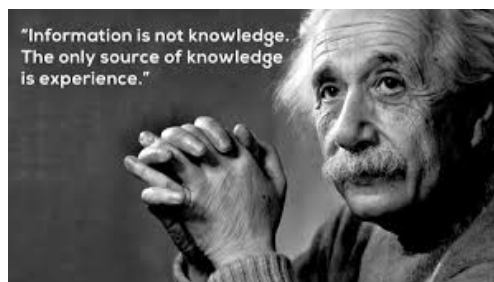


de calidades en los vinos. El catador se construye en base a su evolución antropológica, de la formación que ha adquirido y de la que sigue adquiriendo de forma continuada, además de la experiencia que va acumulando y que potencialmente irá desarrollando con el tiempo. En todo este proceso, la formación es un aspecto esencial que permite al catador comprender mejor la expresión de los vinos en función de su origen, tipicidad o estilo. **Conocer y comprender** los factores de

calidad que configuran el perfil sensorial de los vinos de diferentes orígenes es un reto para los catadores, ya que requiere gran dedicación en el estudio. El siguiente paso es una adquisición de gran valor, la experiencia.

La experiencia. La humanidad ha logrado el conocimiento gracias a la experiencia. Definamos primero este concepto para comprender mejor su importancia: "*la experiencia*

*es una forma de conocimiento o habilidad derivados de la **observación, de la participación y de la vivencia de un evento o proveniente de las cosas que suceden en la vida**"* y en base a esto se desarrollan conclusiones, conceptos y teorías que son posteriormente estudiadas por los que se inician. Por lo tanto, la experiencia nació antes que la formación, pero hoy en día ya no es necesario este orden cuando uno se inicia. Sin embargo, es importante resaltar que la formación es incompleta si



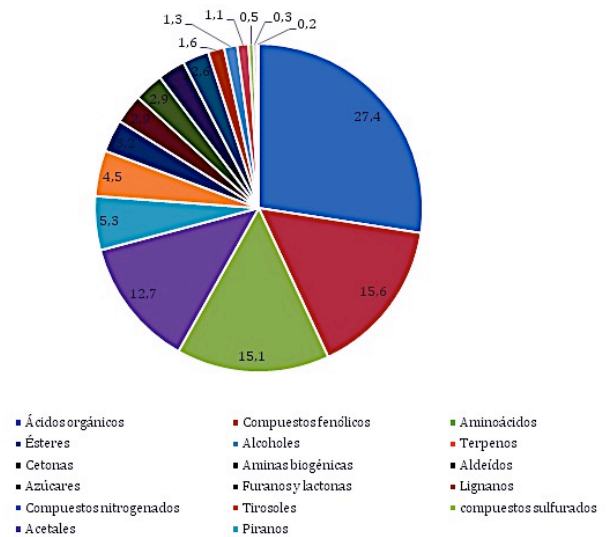
no va acompañada de la experiencia y viceversa. No son pocos los que se han formado a sí mismos como autodidactas en base a la experiencia, a unas creencias, ideas y/o conceptos aprendidos por herencia o de forma esporádica, de mini-lecciones en visitas a bodegas o catas organizadas en grupos locales. El ser **autodidacta** tiene mucho mérito y merece un gran respeto, pero también tiene serios inconvenientes, como el poder sorprender en el dominio de un aspecto concreto y al instante mostrar evidentes carencias en conceptos básicos que ponen en entredicho al catador o profesional.



El equilibrio. La formación y la experiencia son ambas necesarias, de hecho por sí solas son incompletas, pero alcanzan el máximo de todo su potencial cuando trabajan juntas de la mano y son bien utilizadas. Un profesional muy bien formado académicamente pero sin experiencia, tiene un gran reto por delante hasta lograr el **equilibrio** entre conocimiento y experiencia que le permita avanzar hacia un estatus superior, después con la práctica y el intelecto podrá lograr la maestría, y con la edad y dominio de la materia alcanzar la sabiduría y descubrir su **propio terroir como catador**.

La matriz química del vino. Las cosas se complican aún más cuando se intenta descifrar "el gran secreto del vino", un enigma aún para la ciencia y mucho más para los catadores, encontrar el vínculo entre la matriz química del vino y el potencial *terroir* sensorial que expresan algunos vinos. Aunque científicamente ya se han definido más de **900 compuestos químicos volátiles** presentes en el vino, de los cuales 70 dominan en concentración, pero solo unos 40 son los que realmente tienen impacto relevante a nivel sensorial en el vino por su concentración habitual y umbral sensorial más elevado, no cabe duda de que este reto se antoja muy complicado y difícil, pero no olvidemos que el hombre logró aterrizar en la luna.

La naturaleza química de cada vino varía en función de muchos factores que configuran su potencial y calidad como son: *variedad de uva, clon, porta-injerto, clima, añada, suelo, técnicas de viticultura y tratamientos aplicados, rendimientos por planta, impacto de hongos y plagas, grado de madurez de la vendimia, rectificaciones de mostos, cepas de levaduras fermentativas, métodos de elaboración, bacterias lácticas, maduración en roble, correcciones del vino, clarificación, filtrado y técnicas utilizadas en pre-embotellado, etc.* Una vez en la botella, las **reacciones químicas** de oxidación-reducción que suceden en el vino y con el **paso del tiempo** son extremadamente complejas; en consecuencia, la composición química se modifica de forma lenta, pero constantemente hacia un estado de oxidación límite y degradación sensorial total.

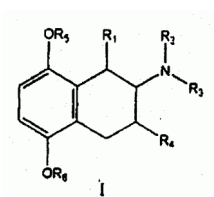


Composición química de vino elaborado con uva Graciano

La ciencia. Su progreso es impresionante y avanza rápidamente día a día también en el mundo del vino. Gracias a ella se van **descifrando** las posibles causas u orígenes de determinados aromas o sabores en los vinos. En algunos casos la aportación científica da pie a foros de discusión en el sector, ya que algunos resultados desmienten el origen de algunos descriptores aromáticos que eran o han sido utilizados de forma errónea con fines comerciales. Durante mucho tiempo algunos aromas han sido tipificados y asignados como tipicidad y valor de calidad, sin embargo los resultados que la ciencia ha aportado desvelan su causa y origen. Sirven como ejemplos:

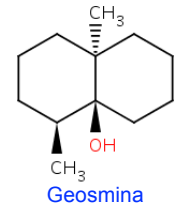


- El **TDN** (*Tetrahidronaftaleno* o $C_{10}H_{12}$) en Rieslings de Alemania, Austria, Australia y Nueva Zelanda. Es descrito como aroma mineral de *terroir* y recuerda el keroseno, gasolina y/o plástico. También aparece en otras variedades blancas como xarel-lo de secano, garnachas de viñedo viejo, albariños de parcelas inclinadas y suelos rocosos, etc. El compuesto es resultado de un estrés fisiológico acentuado de la vid por falta de agua y exceso de insolación de los racimos en fase de producción y envero de la uva.

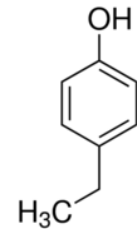


Tetrahidronaftaleno

- La **Geosmina** o Petricor ($C_{12}H_{22}O$) es producido por hongos y actinobacterias y recuerda el olor a tierra húmeda o terroso. En Bordeaux y también en otras regiones se suele interpretar y asociar como aroma de *terroir*. Esta contaminación afecta el aroma del vino y no es de origen varietal, fermentativo o de envejecimiento.



- El carácter **Brettanomyces** (4-etilfenol, 4-etilguayacol, 4-vinilfenol, 4-vinilguayacol y ácido isovalérico recuerda el cuero, cuadra, establo, sudor, agua estancada y suciedad). Está ampliamente extendido por todas las regiones del mundo, entre ellas Rioja, Bordeaux, Napa Valley, Priorat y un largo etcétera. Este descriptor aparece erróneamente en libros de referencia (ya desfasados) como tipicidad en grandes vinos de pinot noir de Bourgogne. Es el resultado de una contaminación por hongos (tipo de levadura de la familia *Saccharomycetacea*) y su impacto destruye el aroma y sabor del vino, lo hace más amargo, astringente y de sabor metálico poco agradable. Es común en vinos tintos y es poco frecuente en blancos.



4-Etilfenol

sabor metálico poco

El progreso. La evolución que la industria del vino ha experimentado a nivel mundial desde el descubrimiento del anhídrido sulfuroso como antioxidante y fungicida para evitar alteraciones y oxidaciones es **impresionante**. Los romanos ya lo utilizaban para proteger las plantas contra arañas y hongos, y hoy en día es ampliamente utilizado como conservante en la industria de la alimentación. El siguiente salto importante fue a finales de 1970 y década de los 80 con el uso de barricas nuevas, depósitos de acero inoxidable para la fermentación y control de temperatura hasta los 90. Los progresos desde entonces son brutales, con un control actual de la microbiología enológica y métodos de elaboración de alta tecnología. La viticultura avanzó poco después y se implantó en todo el mundo desde 1990 gracias al método *canopy management* de R. Smart & M. Robinson (1991) para optimizar rendimientos y madurez. Siguió la selección de clones de variedades y porta-injertos. La ciencia sin duda es clave en el progreso y sigue demostrando con investigaciones y datos contrastados, mostrando a nivel sensorial que no todo lo que vemos, olemos o degustamos es lo que creemos que es (ejemplo: [Mineralidad en Vinos](#); TDN y mineralidad; Brett y Terroir).



La calidad. Otro reto de gran calibre e importancia es la valoración de los **defectos** en un vino, un duro *challenge* para todos los catadores, incluso los más meticulosos y precisos. En este escrito no se evalúa el concepto de calidad, ya que es un amplio tema de desarrollo por sí mismo y claramente suscita discusión, especialmente hoy en día con el movimiento de vinos naturales. Es interesante cuando se pregunta a los enólogos cuál es la máxima que aprendieron al terminar la universidad, la respuesta de la mayoría es: "*elaborar vinos limpios y sin defectos*". A escala mundial no existe ningún patrón químico ni sensorial que defina la calidad, a pesar de ello sí que hay un consenso globalizado y utilizado en los **paneles de cata internacionales** de mayor prestigio, reputación y exigencia, donde la ausencia de defectos se premia y es además un parámetro de calidad sólido. No obstante, los paneles más restrictivos son también conscientes de que la presencia de determinados compuestos químicos que pueden



implicar un defecto a unos bajos **umbrales de percepción**, pueden contribuir en el perfil sensorial del vino de forma positiva. El problema principal aparece cuando el umbral de percepción del defecto en cuestión, rompe el **buffer aromático** (*la capacidad aromática de un vino para aguantar el impacto de un defecto*) y distorsiona el perfil del vino. El dicho popular lo define fácilmente "*no es el veneno lo que mata, sino la dosis*".

Tristemente poco compromiso hay con la gran mayoría de **denominaciones de origen** del mundo en relación a establecer unos criterios de calidad sensorial en los vinos un



PDO

Protected Designation of Origin
Appellation d'Origine Protégée
Denominazione di Origine Protetta
Denominación de Origen Protegida



PGI

Protected Geographical Indication
Indication Géographique Protégée
Indicazione Geografica Protetta
Indicación Geográfica Protegida

poco más estrictos, de forma que son los **productores** los que realmente aportan el sello de **calidad**. A diferencia de la gran mayoría, solo los grandes vinos muestran perfiles puros y nítidos, con ausencia de defectos y exhibiendo un amplio abanico de registros aromáticos sofisticados con cambios secuenciales en su expresión que revelan distintas facetas aromáticas del vino, con sabor exquisito y siempre bajo una percepción equilibrio, hedonismo y de placer exigente.

Los Defectos. En muchas ocasiones el impacto del defecto/s sobre el vino es notorio y fácil de percibir. No obstante, no siempre es así y su identificación se convierte en un reto real para la mayoría de catadores y profesionales, especialmente cuando el umbral de percepción es ajustado. En ambas situaciones hay un aspecto en común y es la **distorsión de la expresión más pura** del vino comparado con el vino cuando este está limpio y sin defecto/s. En este punto es comprensible que se pueda abrir el debate sobre aquellos vinos que muestran claramente defectos sensoriales y que son aceptados por determinados nichos de mercado. Lógicamente, el **mercado** es suficientemente amplio como para dar cobijo a todos los tipos y estilos de vinos posibles que se puedan elaborar.



Directamente relacionado con los defectos, existe el término **Flaw** que es un fantástico vocablo anglosajón, aún muy poco usado en nuestro país pero de gran utilidad para los catadores. Como comentado ya anteriormente, son las concentraciones de los compuestos de riesgo, junto a su umbral olfativo y en combinación con la naturaleza química del vino en cuestión y su efecto *buffer* ante el defecto, lo que determina el impacto real sobre el aroma o sabor del vino. Si el umbral roza el límite mínimo de percepción, la agudeza entre distintos catadores puede marcar la diferencia entre su percepción o no. Es en estos casos cuando el impacto perceptible es discreto, cuando se utiliza el término "*flaw*".

A continuación y sin detallar su causa u origen, se expone una lista de algunos de los compuestos químicos responsables de alteraciones sensoriales en los vinos, compuestos con efecto potencial negativo sobre la calidad cuando están en determinada concentración:

- Oxidación. Acetaldehído o etanal (C_2H_4O)
- Acidez volátil. Ácido acético ($C_2H_4O_2$)
- Reducción negativa. Varios compuestos azufrados en distintos estados químicos.
 - SO_2 . Dióxido de azufre. Recuerda a mineral, humo de cerilla, fósforo, pedernal. Puede ser irritante, picante y punzante a determinada concentración.
 - Sulfhídrico. Sulfuro de hidrógeno (H_2S). Recuerda a huevos podridos o materia orgánica en descomposición.
 - Mercaptano o Tioles. Etanotiol o Etilmercaptano (C_2H_5SH), Metanotiol o metilmercaptano (CH_4S), propanotiol ($C_3H_8O_2$), butanoditio ($C_4H_{10}O_2$). Recuerda a cebolla, goma de borrar, agua estancada, gas butano.
 - Dimetilsulfuro o DMS. (C_2H_6S). Recuerda a vegetal, maíz en lata, garbanzos cocidos, olor de marisco (salino), tubérculo, trufa.
- Gusto de Luz (Reducción por exceso de exposición a la luz). Dimetilsulfuro o DMS (C_2H_6S), Dimetildisulfuro o DMDS ($C_2H_6S_2$), metilmercaptano (CH_4S). Recuerda a lana de oveja, cartón.
- Moho o TCA. 2,4,6-Tricloroanisol ($C_7H_5Cl_3O$). Conocido como aroma de corcho
- Estiércol, rancio, animal y cuero sucio (Brettanomyces). 4-vinilfenol (C_8H_8O), 4-vinilguayacol ($C_9H_{10}O_2$), 4-etilfenol ($C_8H_{10}O$), 4-etilguayacol ($C_9H_{12}O_2$), ácido isovalérico o ácido 3 metilbutanoico ($C_5H_{10}O_2$)
- Geosmina o Petricor. 4,8a-dimetildecalina-4a-ol o 4,8a-dimetil-decahidronaftaleno-4a-ol ($C_{12}H_{22}O$). Recuerda a tierra húmeda, carácter terroso.
- Herbáceo o Verdor. Hexenal ($C_6H_{10}O$), hexanal ($C_6H_{12}O$), hexanol ($C_6H_{13}OH$)
- Vegetal o Pirazinas. IBMP o 3-isobutil-2-metoxi-pirazina ($C_9H_{14}N_2O$)
- TDN. Tetrahidronaftaleno ($C_{10}H_{12}$)
- ATA (Atypical taint of ageing) o UTA. 2-aminoacetofenona (C_8H_9NO)
- Olor a ratón. Tetrahidopiridina (C_5H_9N)
- Sabor Amargo.
 - Acroleína (C_3H_4O)
 - Polialcoholes: Manitol ($C_6H_{14}O_6$), eritrol ($C_4H_{10}O_4$), sorbitol ($C_6H_{14}O_6$).
- Geranio. 2-etoxihexa-3,5-dieno o etoxi-hexa-dieno ($C_8H_{14}O$)
- Mantequilla rancia. Diacetilo ($C_4H_6O_2$)
- Aminas Biógenas. Putrescina ($C_4H_{12}N_2$) y cadaverina ($C_5H_{14}N_2$)
- Arpillera. Dextrinas y polisacáridos ($C_4H_{12}N_2$)
- Vino Cocido-Maderizado-Caramelizado. Efecto cocción por calor excesivo (reacción de Maillard sobre aminoácidos) que desemboca en oxidación.
- Uva afectada por Botrytis y otros hongos. Recuerda a aroma terroso húmedo (geosmina), champiñón, hongos.

Estos son solo algunos ejemplos, pero hay unos cuantos más... Conocer su causa y origen requiere muchas explicaciones imposibles de abordar aquí.

La opinión personal (subjetividad). Por definición, la subjetividad hace referencia a la interpretación o apreciación de un individuo en base a cómo experimenta las cosas y las sensaciones traducidas por su propia mente y sin ningún tipo de influencia externa. Se deduce en consecuencia, que la interpretación que cada uno quiera darle a las cosas es muy personal y que todas las cosas tienen un mayor o menor grado de realidad según los ojos que las miran. El lado hacia el que se inclina cada uno es una **decisión personal**. Sin embargo, en el "**ámbito profesional**" del mundo del vino, la subjetividad tiene un margen mucho más limitado que la objetividad, donde esta última permite definir calidades, asociar segmentos de precio y posibles mensajes de valor añadido. Para el profesional, conocimiento y experiencia son esenciales con el fin de evitar la subjetividad extrema. Sin embargo, para el consumidor final, ni la formación y ni la experiencia son una necesidad, ni tampoco un requisito; el consumidor final tiene licencia plena para el disfrute y cualquier forma de expresión subjetiva, el máximo hedonismo.



La opinión profesional (objetividad). Se espera de cualquier profesional y de cualquier sector que sea riguroso, preciso y efectivo. Como ejemplo, de un médico siempre esperamos el mejor diagnóstico y tratamiento posible, con el mínimo margen de error. Esto es también aplicable para los catadores profesionales y especialmente para aquellos que son prescriptores o líderes de audiencia, ya que el mercado y el consumidor final depositan en él toda su confianza, igual que un paciente con su médico. Formación y experiencia son claramente necesarias en este caso. Uno de los aspectos más relevantes que marca la diferencia entre verdaderos profesionales o entendidos en la materia y el resto, es la habilidad para ver, analizar y comprender las cosas desde todos los ángulos posibles, y esto se desarrolla con la formación y la experiencia.

- Reliability
- Objectivity
- Accuracy
- Relevance

El futuro. La curiosidad siempre ha movido al hombre desde sus inicios y ha hecho que sea la especie dominante en el planeta, hasta el punto de alterar ciclos naturales y eliminar especies de la faz de la tierra. Pero no todo es negativo en *Homo Sapiens*, ya que su interés por conocer el origen de las cosas le ha llevado a alcanzar la luna, a descubrir vacunas que han erradicado enfermedades, a lograr que dos personas en dos puntos opuestos del planeta puedan hablar y verse cara a cara a través de una pantalla y en tiempo real, y un sinfín de avances más que no dejan de sorprendernos día a día. Hace apenas 50, 100 o 150 años atrás, quien hubiera imaginado todo esto... y seguimos adelante aparentemente casi sin límites! Lo que nos deparan los avances de la ciencia en viticultura, enología e interpretación sensorial es sin duda inimaginable.



Para terminar... y consciente de que hay tantas opiniones como personas existen en el planeta, pero también de que las opiniones deben estar suficientemente argumentadas para que sean sostenibles y aceptadas por la masa crítica, agradezco al lector su tiempo dedicado a leer estas líneas, siendo muy consciente de que cada aspecto comentado da pie a una tesis en sí misma.



Agradecer sinceramente a Vila Viniteca por su invitación. Muchas Gracias! :-)

Algunas referencias:

- <http://www.labexcell.com/la-societe/le-laboratoire-excell-en-espagne/>
- <http://www.acenologia.com/index.htm>
- <http://www.pnas.org/>
- <https://www.newscientist.com/>
- <http://www.sciencedirect.com/>
- <http://www.nature.com/nature/index.html>
- <http://www.sciencemag.org/>
- <http://estudios.uoc.edu/es/masters-universitarios/neuropsicologia/presentacion>
- *Wine Science*. Ronald S. Jackson. Fourth Edition 2014.
- *Handbook of Enology, Vol. 1: The Microbiology of Wine and Vinifications*. Second Edition 2007.
- *Handbook of Enology, The Chemistry of Wine: Stabilization and Treatments (Volume 2)*. Second Edition 2007.
- *Concepts in Wine Chemistry*, Hardcover by Yair Margalit Ph.D. Third Edition 2012.