

Alumnos del Máster de Turismo aprenden como catadores de vinos

Ejercieron de "sumilleres" en el Hotel Tryp como expertos que sugieren a la clientela de los grandes restaurantes qué vino es el apropiado para cada ocasión

EL PUEBLO

CEUTA. - El análisis de los vinos, desde la perspectiva del consumidor, ha sido el objeto de la clase práctica que los

alumnos del Máster de Administración y Dirección de Empresas Turísticas han realizado en el restaurante del Hotel Tryp donde el "maitre" del mismo, Javier Torregrosa, les ha

impartido, al ser este establecimiento una de las empresas colaboradoras del mencionado Máster que imparte la Universidad de Granada en nuestra ciudad.

• El experto en vinos dijo a los alumnos que hay tres cuestiones a tener muy en cuenta en la "cata" de vinos: la apariencia del mismo, el olor, el sabor (para lo que se degusta para que las papilas gustativas lo aprecien sin tragarlo) y después se sacan las conclusiones. Una vez que se llena la copa hasta alrededor de la cuarta parte de su capacidad, se procede a la cata con arreglo a tres fases sucesivas: la limpieza, tonalidad, intensidad, transparencia, reflejos del color, fluidez y efervescencia en su caso.

Durante el escanciado, se observa el vino con atención en el momento en el que es vertido en la copa. Esta operación permite verificar su fluidez y la posible presencia en el vino de anhídrido carbónico (efervescencia).

Para la valoración del color, se ladea la copa hasta que alcanza una inclinación de unos 15°, sobre un fondo a ser posible blanco. Observándolo de arriba abajo, se evalúa la intensidad fijándose donde el vino tiene mayor profundidad (ojo), mientras en las capas fina o intermedia se examinan la tonalidad o los matices del color.

En la valoración de la limpieza y transparencia, el análisis se realiza levantando la copa a la altura de los ojos y apreciando el vino al contraluz, mientras que para valorar la fluidez y/o consistencia, se levanta la copa a la altura de los ojos, imprimiéndole un movimiento lento de rotación de modo que el vino ascienda por las paredes de la copa. En ellas quedará un velo de líquido que formará la "lágrima" y "piernas", necesarias para evaluar la estructura del vino y su consistencia o fluidez, además de su contenido en alcohol. Tradicio-



El análisis de los vinos impartido por el "maitre" del Hotel Tryp, Javier Torregrosa. / FOTO CEDIDA

nalmente, más ekliccon intensidad, varias veces, para detectar los efluviolos vinos blanco tienen menos alcohol que los tintos. En el examen olfativo se evalúa: franqueza,

Cata guiada para que los alumnos conocieran las denominaciones de origen y las uvas

armonía, finura, descripción del buqué e identificación de los aromas.

Cuando el vino está en la copa, sin agitarlo, hay que olfatearlo con intensidad, varias veces, para detectar los eflu-

vios más delicados y etéreos. Con ayuda de la muñeca se describe un movimiento rotatorio de 15-20 segundos para que el vino gire dentro de la copa y salgan los aromas de volatilidad mediana. Una vez vacía la copa para percibir los perfumes que llegan al vino de los recipientes en los que estaba antes de escanciado, hay que analizar, inspirando a fondo, los aromas que emanan del remanente.

"Cuanto más espumoso, más graduación alcohólica tiene un vino", dijo Javier Torregrosa, quien hizo una pequeña introducción para que conocieran las denominaciones de origen en España y el tipo de uvas diferentes, tanto blancas como tintas en una cata guiada.

LAS NOTAS

◆ **Vinos espumosos.** Cuanto más espumoso es un vino, mucha mayor graduación en alcohol tiene, según el experto Javier Torregrosa del Hotel Tryp de nuestra ciudad.

◆ **La degustación.** Los pasos a seguir en una degustación de vinos son: el examen visual, el olfativo, el gustativo y el gusto-olfativo para luego sacar conclusiones.

◆ **Enseñanza.** A los alumnos se les enseñó las claves del vino según su denominación de origen y del tipo de uvas que se cultivan en España.

Una práctica de cinco vinos blancos, tintos y espumosos para evaluar

E.P./CEUTA.- El primer vino de la cata fue el Gewurztraminer, claro acuoso y dorado con poca graduación alcohólica. Vino limpio, ligero, joven con poco cuerpo, de intensidad media cuyo precio de coste es de 7,9 euros y que en locales (restaurantes) cuesta 20 euros.

Otro vino evaluado fue el Ermita d'Espells, vino blanco sin crianza del Penedés con apariencia clara, incoloro, sin ribete, de intensidad media, poco ácido, con poco cuerpo, sin burbuja, corto de sabor y calidad pobre. Su precio de coste es de 10 euros. En un local se duplica su precio.

El Juan Gil de Jubilla de 12 meses, vino de tractivo color cereza, de aroma de frutas rojas maduras, muy maduro y goloso, ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos guisos: de carne, pescados, mariscos en salsa, carnes blancas y rojas. Alto en alcohol, de sabor seco, baja acidez, cuerpo medio. Su coste es de 8 euros y de 17 a 20 en un restaurante.

Vino Pruno del que hacen sólo 80.000 unidades al año, considerado el segundo más nombrado de España. Se le conoce como "el deseado", tiene una graduación de 14,5° vale de coste 8 euros. Su apariencia es intensa, tiene una acidez media-alta y la conclusión es que está sobrevalorado.

El Honor Vera vir de las bodegas Ateca de Calatayud fue servido el 24 de febrero en Los Angeles durante la cena de los Premios Oscar. Un tinto maño de 14,5°, intensidad media y coste a 4 euros, también ha sido evaluado por los alumnos del Máster. Finalmente, el Gramor un cava español que se por champán francés de 16 euros de coste.

RESTAURANTE
la OCA

CAFÉ-BAR "LA OCA"

ESPECIALIDAD EN CARNES Y PESCADOS



HORARIO
DE 12
DE LA MAÑANA
A 12
DE LA NOCHE
RESERVA:
95651856
66505131

POLIGON
VIRGEN DE AFRICA
CENTRO COMERCIAL
LOCAL