

# Y ASÍ SE HACE

La elaboración de la Guía Proensa comienza incluso antes de que la edición anterior haya entrado en la imprenta.

El cierre de textos no implica la interrupción de las catas de vinos ni de recopilación de información para la siguiente guía. Además, se inicia la preselección de las bodegas que pueden ser incluidas en la edición siguiente. En esa lista están, naturalmente, las bodegas incluidas en la guía y también otras de interés que no aparecen.

No obstante, esa selección de partida no es excluyente y cualquier cata, realizada en la sede de la editorial (todo vino que entra por la puerta es catado) o en cualquier otro lugar, puede provocar la inclusión de un nuevo vino de calidad.

## MUESTRAS Y DATOS

Hacia el mes de febrero comienza el trabajo regular de cata y recopilación de datos. Se solicitan los datos y vinos a las bodegas; los riesgos que ello implica son desdeñables ante los que se afrontan buscando los vinos en el mercado: cosechas no actualizadas, almacenajes inadecuados o ausencia de determinados vinos en los comercios por ser marcas destinadas a la hostelería, a la exportación o simplemente por no contar con distribución en Madrid.

Además, en el intento de ofrecer una información actualizada, en muchas ocasiones se catan vinos antes de su salida al mercado. En este sentido, la única limitación es que los vinos ya hayan sido embotellados. No se catan muestras de bodega, pero sí vinos de botellero, cuando ya han sido homogeneizados y envasados y sólo falta la última fase antes de salir al mercado.

En lo que se refiere a los datos, la guía incluye los facilitados por las bodegas, que no siempre coinciden exactamente con los que se ofrecen en el etiquetado de los propios vinos. En caso de discrepancia y ante la posibilidad de que la contraetiqueta corresponda a otra cosecha del vino, se opta por la información remitida por las bodegas.

## VALORAR TODOS LOS VINOS

Las catas se realizan durante todo el año tanto en las instalaciones de la guía como fuera de ella (en bodegas, tiendas, restaurantes, consejos reguladores, en concursos, catas dirigidas...) pero solamente computan para la valoración final las realizadas en el ambiente tranquilo de nuestra sala de catas.

Cada año se catan absolutamente todos los vinos, aunque sean los vinos de largo recorrido y teóricamente inmunes a las variaciones, como los vinos generosos viejos, y aunque se repitan las cosechas de la guía anterior. No está garantizada en absoluto la estabilidad de ningún vino, sea muy viejo o más joven, y las previsiones de evolución dan sorpresas con frecuencia, tanto positivas como negativas, en el corto plazo de unos meses. En muy poco tiempo un vino puede evolucionar más deprisa o más despacio de lo previsto y también ir a mejor o precipitarse rápidamente en el abismo de la decrepitud.

Es absurdo mantener, como hace el que se tiene por el más grande de los colegas en esto de la crítica, que cualquier evolución acusada se deba a alteraciones de la botella (¿la evolución positiva también?) y entra en el terreno del ridículo, causado por la ignorancia o de forma deliberada, afirmar que no hay variación de más de dos puntos incluso en vinos de la misma marca de cosechas diferentes. Como si no hubiera variaciones en las cosechas, en la filosofía de las bodegas, cambios de enólogos, renovación de instalaciones, invasión de patógenos en las bodegas...

En la Guía Proensa se tienen en cuenta esas eventualidades y por eso se catan de nuevo absolutamente todos los vinos que repiten presencia. Se tienen en cuenta las trayectorias de las marcas y si hay una variación en la calidad acusada y no justificada, se repiten las catas de esos vinos. Para bien y para mal, una alteración acusada puede ser un accidente, dos son una tendencia.

**BODEGA:** \_\_\_\_\_ **RE:** \_\_\_\_\_ **ZONA:** \_\_\_\_\_  
**MARCA Y AÑADA:** \_\_\_\_\_ **TIPO:** \_\_\_\_\_  
**VARIETADES:** \_\_\_\_\_  
**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** \_\_\_\_\_

OTROS DATOS:									Embotellado	GRADO:	% vol.		
Producción		E	MB	B	C	R	M	D	P	FECHA CATA:	ENTRADA:	PRECIO:	euros
<b>VISTA</b>	Aspecto	10	8	6	5	4	2	0					
<b>NARIZ</b>	Calidad	10	8	6	5	4	2	0					
	Intensidad	5	4	3	2,5	2	1	0					
	Armonía	10	8	6	5	4	2	0					
<b>BOCA</b>	Calidad sabores	10	8	6	5	4	2	0					
	Intensidad sabores	5	4	3	2,5	2	1	0					
	Sensaciones táctiles	10	8	6	5	4	2	0					
	Aromas de boca	10	8	6	5	4	2	0					
	Final de boca	10	8	6	5	4	2	0					
<b>SENSACIÓN GLOBAL</b>		20	16	12	10	8	4	0					
<b>TOTAL</b>									0				
<b>Evolución:</b>													
<b>Gastronomía:</b>													
<b>Consumo:</b>													

## SESIONES DE CATA

A lo largo del año, se catan para calificación (es decir, sin contar los vinos que se prueban fuera de casa) entre tres mil y tres mil quinientos vinos. O, mejor dicho, se cumplimentan en torno a esa cifra de fichas de cata que se utilizan para la calificación final, en las que se cuentan las segundas o terceras catas de vinos 'problemáticos' pero no los vinos que se prueban en presentaciones o en una comida de un restaurante, salvo en casos excepcionales en los que se pueda contar con las condiciones adecuadas para el catador y para el vino. Es una cifra modesta y nada maratónica, pero se procura no castigar al vino con una cata apresurada ni al catador con una acumulación de vinos que puede perjudicar su valoración de algunos de ellos por fatiga o simple aburrimiento del catador, que en este caso, actúa solo, sin comité de cata alguno, lo que hace imprescindible un plus de concentración. Para evitar esos problemas, las sesiones de cata son cortas, aunque se pueden realizar hasta cinco en un solo día, con descanso suficiente entre ellas. En general, se preparan catas de ocho o diez vinos, en las que se invierte en torno a una hora. Se cata a botella vista (sería absurdo preparar una cata ciega por la mañana para valorar los vinos por la

tarde o al día siguiente) y, para no dispersar la atención, se agrupan vinos equiparables: de la misma zona, de la misma cosecha y tipo y, si es posible, de la misma variedad de uva y el mismo segmento de precios.

Los vinos se catan a temperatura recomendada de consumo, que es cuando han de dar sus mejores cualidades y se aprovecha para contrastar y confirmar o no esa temperatura recomendada. Se utiliza una copa de calidad, no el catavinos normalizado, que es más bien un rompevinos. Todos los vinos, incluidos generosos y espumosos, se catan en copas iguales.

## CALIFICACIONES

La Guía Proensa ha adoptado el sistema de calificación decimal, pero sin decimales. Es la nota típica escolar de toda nuestra vida, de cero a diez, pero se suprimen los decimales y la escala va de cero a cien. Es tan válida como los racimos del Anuario de Vinos de El País, que ya incorpora valoración numérica, los lacres de la desaparecida Todovino y el oro, plata y bronce que tuvo La Guía de Oro, también fenecida, cuando la realizaba el mismo autor. O, si se prefiere, como la calificación de uno a veinte, que viene de Francia y se corresponde con las notas de sus

escuelas. Ninguna es engañosa, cosa que no se puede decir de esa extraña calificación "americana" que empieza a contar en cincuenta, como si la semana empezase el miércoles a mediodía o el año fuera del 1 de julio al 31 de diciembre. Es engañosa porque entre nosotros el cero es cero y el cincuenta es un aprobado.

Aquí se puntúa de cero a cien y se utiliza una ficha de cata diseñada por el autor que es la que se reproduce junto a estas líneas. En ella se busca calificar todas las sensaciones del vino en la boca y se otorga una gama amplia de valoraciones cualitativas, lo que permite matizar bien las calificaciones de cada vino.

Con todo, los resultados de esa ficha no son definitivos para cada vino. Los vinos emocionantes, es decir, los que obtienen más de 97 puntos, son sometidos a una segunda cata de ajuste de calificación que se obtiene en la confrontación entre ellos. Ese ajuste final se realiza en varias jornadas, durante el mes de septiembre, en los que se dedica un día entero a la cata de alrededor de veinte, con tiempo para realizar las catas con calma y para permitir que esos magníficos vinos se oxigenen y desplieguen todas sus cualidades.

## ACTUALIZACIÓN

Los textos correspondientes a cada zona y a cada bodega, como las catas y descripciones de los vinos, se escriben a lo largo del año. En la información se reflejan noticias y novedades producidas en el año, descripción de la bodega, de su trayectoria y de sus vinos, referencias a sus propietarios o a sus enólogos y todo lo que se considere de interés. Esa información se actualiza cada año con información recibida de diferentes fuentes y no solo por la facilitada por la bodega, que es sin duda importante pero no es la única. Cada año se renuevan completamente todos los textos, con la única excepción del apartado técnico de las denominaciones de origen que no tenga variaciones y de este capítulo explicativo.

## LIBERTAD DE SELECCIÓN

En la guía se incluyen exclusivamente los vinos que obtienen en la cata 90 puntos o más. Únicamente la cata define la aparición o no de un vino o una bodega en la guía. El objetivo fundacional de la

guía, y que cada año se marca muy serio su autor, es limitar el número de vinos a 500. Sin embargo, la cata es la que manda y esa cifra se ha visto siempre superada en torno a un cincuenta por ciento a pesar de que se ajusta el rigor en los criterios de calificación.

En las diez primeras ediciones de la Guía Proensa se incluían vinos de calificación igual o superior a 80 pero el incremento en el número de esos vinos magníficos impulsó al autor a seleccionar exclusivamente los vinos excelentes. Así, desde la Guía Proensa 2013 sólo aparecen los vinos calificados con 90 puntos o más.

Esa calificación y la inclusión de los vinos, así como la reproducción de la etiqueta, es completamente gratuita y las bodegas no han de abonar cantidad alguna por ese concepto. Si alguien sostiene lo contrario, se equivoca o miente.

La publicidad es vital para la financiación de la guía, como ocurre en todos los medios informativos que no dependen de los presupuestos del Estado, y estamos agradecidos de corazón a todos los que nos apoyan con una inversión publicitaria o con la compra de ejemplares; o con ambos desembolsos. Sin embargo, ni ese factor financiero ni las mejores o peores relaciones que el autor o la editorial mantengan con las bodegas y los profesionales que las conducen influyen en absoluto en los contenidos de la guía o en las calificaciones.

El respeto a los lectores es el primer precepto en el trabajo del autor y de la editorial. Por eso, en las publicaciones de VadeVino Editorial, por el momento Guía Proensa y revista PlanetAVino, además del modesto repertorio de noticias que publicamos en la web [www.proensa.com](http://www.proensa.com), la publicidad y la información aparecen bien diferenciadas. Cualquier otra cosa es camuflar como información lo que no es sino publicidad y a esa figura se le suele denominar fraude.

Resultado de esas premisas y de ese proceso de elaboración es la guía que tiene en sus manos. En esta edición, décimocuarto año consecutivo que acude puntual a la cita en la segunda mitad de noviembre, con 570 vinos elaborados por 227 bodegas de más de medio centenar de zonas vinícolas españolas.