entrevista | ANTONIO PALACIOS | Profesor de análisis sensorial de vinos de La Universidad de La Rioja

L. D. | 2/5/2010

Profesor de análisis sensorial de vinos de la Universidad de La Rioja y gerente de los laboratorios Excell, Antonio Palacios es uno de los enólogos más reputados dentro y fuera de nuestras fronteras. Acaba de impartir en Monforte un curso de puesta en común para los integrantes del panel de cata de Ribeira Sacra.

-De algunas experiencias que ha llevado a cabo se desprende que no hay tanta distancia entre el aficionado al vino y el catador experto.

-Cuando no existe concentración sensorial para hacer juicios pueden pasar desapercibidas muchas cosas. Los lugares donde se consume vino no tienen la asepsia de olores que requiere la cata y son muchos los factores externos que producen distracción. Pero cuando sitúas al consumidor de vino en una sala de cata la percepción cambia. Pienso que nunca se debe menospreciar la capacidad del consumidor para detectar los defectos y las virtudes de un vino.

-Hasta en grandes concursos hay un porcentaje significativo de muestras que se descalifican por defectuosas. ¿Mira el mundo del vino por encima del hombro del consumidor?

-Por historia, por tradición, el vino es un producto al que se le perdonan muchas cosas. Factores determinantes de su no calidad quedan obviados por otros conceptos intangibles, como pueden ser la marca o la fama de una bodega. En el vino influye sobremanera la psicología. No se deja de juzgar la calidad de un yogur porque sea Danone. Un mal vino con un gran nombre y un precio elevado puede hacerte pensar que es el mejor del mundo, esté como esté.

-¿Hay que cambiar el chip?