

# INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS



# ¿Qué es una cata?



# Características que influyen en la Cata de Vinos.

- Variedad y tipo de uva.
- Composición del suelo.
- El clima.
- Técnicas utilizadas (poda, elaboración, crianza).
- Evolución en barrica o botella.
- Conservación y almacenamiento

# Fases de la Cata de Vinos:

Percepciones y estímulos que reciben nuestros sentidos

TRES FASES
Visual (vista)
Olfativa (Nariz)
Bucal (Boca)

# Fase Visual :

Sensaciones que percibimos

<b>FASE VISUAL</b>
<b>ASPECTO O LIMPIDEZ</b>
<b>COLOR</b>
<b>OTROS: (fluidez, desprendimiento de gas carbónico, capilaridad sobre paredes de la copa...)</b>

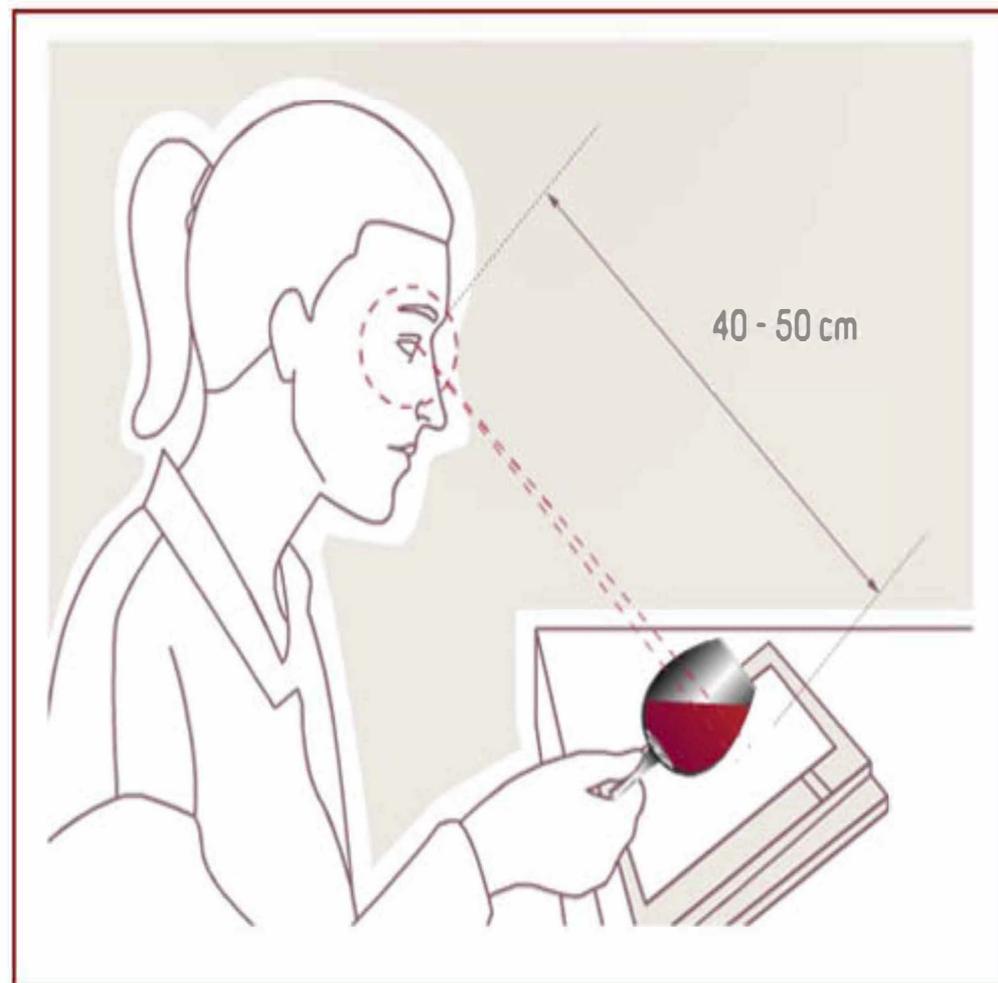
# Fase Visual :

## Aspecto o limpidez

Levantar la copa y mirar a contraluz y contra un fondo blanco.

Inclinar la copa para ver intensidades del disco ovalado.

Movimiento circular: Detectamos fluidez y posibles formaciones de glicerina en las paredes de cristal (lágrima).



# Fase Visual :

## Aspecto o limpidez

El examen se realiza poniendo la copa delante de una fuente de luz blanca, o sobre un fondo blanco.

Calificativos de Limpidez	
Brillante	Límpido
Transparente	Cenagoso
Turbio	Velado
Opalescente	Opaco
Apagado	Brillante
Deslustrado	Nuboso
Quebrado	Plomizo
Mate	Revuelto

# Fase Visual :

## Color

El color depende de:

- la variedad de uva.
- Procesos de elaboración.
- Edad del vino.

Por el color los vinos se clasifican en blancos, rosados y tintos.

El examen del color del vino inclinando la copa 30° a 45° y sobre un fondo blanco.



# Fase Visual :

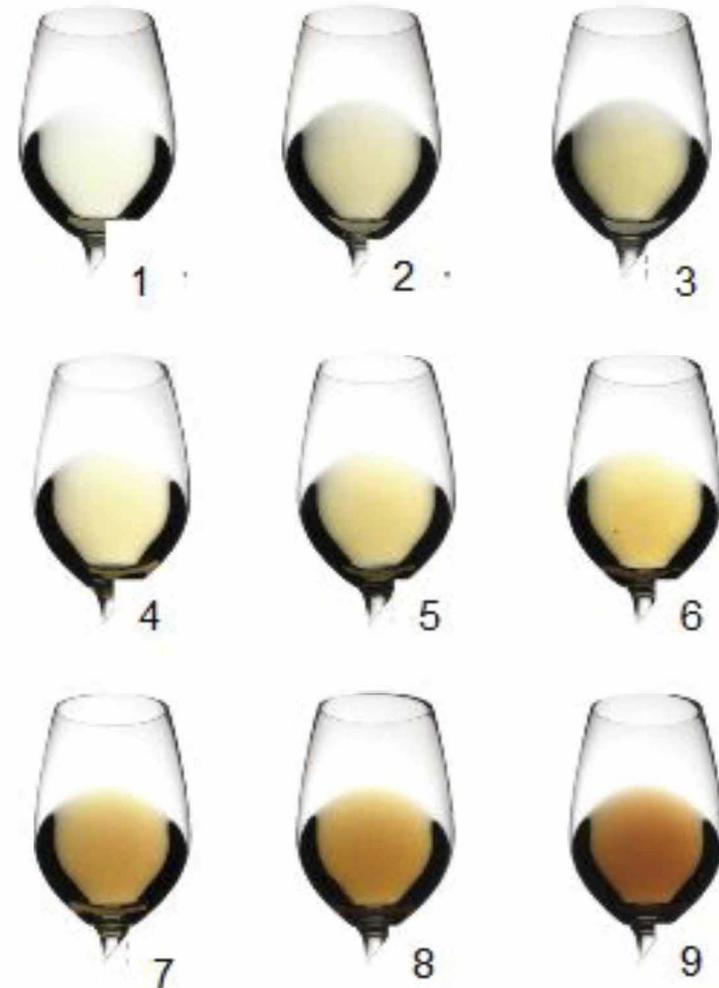
## Color en vinos blancos

Hay 3 familias diferenciadas:

**Familia de los pardos:** caoba, pardo y gris acerado.

**Familia de los amarillos:** Dorado, paja y pajizo.

**Familia de los amarillos-verdosos:** Dorado verdoso, paja verdoso, pajizo verdoso.



# Fase Visual :

## Color en vinos rosados

En rosados se puede apreciar o definir de las siguientes maneras:

**Rosa-Frambuesa.**

**Rosa Fresa.**

**Rosa grosella.**

**Rosa salmón.**

**Salmón.**

**Piel de cebolla.**



# Fase Visual :

## Color en vinos tintos

En tintos se puede apreciar o definir de las siguientes maneras:

**Rojo violáceo.**

**Rojo púrpura.**

**Rojo granate.**

**Rojo cereza.**

**Rojo picota**

**Rojo rubí.**

**Rojo teja.**

**Marrón.**



# Fase Olfativa :

## Procedimiento:

1. **Copa en reposo:** sin voltear, olfateamos a cierta distancia y percibiremos los más volátiles, etéreos y frágiles. Primera impresión.

2. **Agitado de la copa:** Aparecen nuevos aromas.



# Fase Olfativa :

## Aromas primarios:

- El olor característico del **tipo de uva** utilizada Tempranillo, Garnacha, Cariñena, etc.
- Aromas que pueden recordar a **un fruto** que no tiene que ser necesariamente la uva, como la grosella, frambuesa, cereza, manzana, melocotón, limón, etc.
- Aromas que pueden recordar a **flores** como la violeta, espinillo blanco, rosa, etc.

## Aromas secundarios:

Aparece en el transcurso de la fermentación, levadura, alcohol, lácticos, etc.

## Aromas terciarios y Buqué:

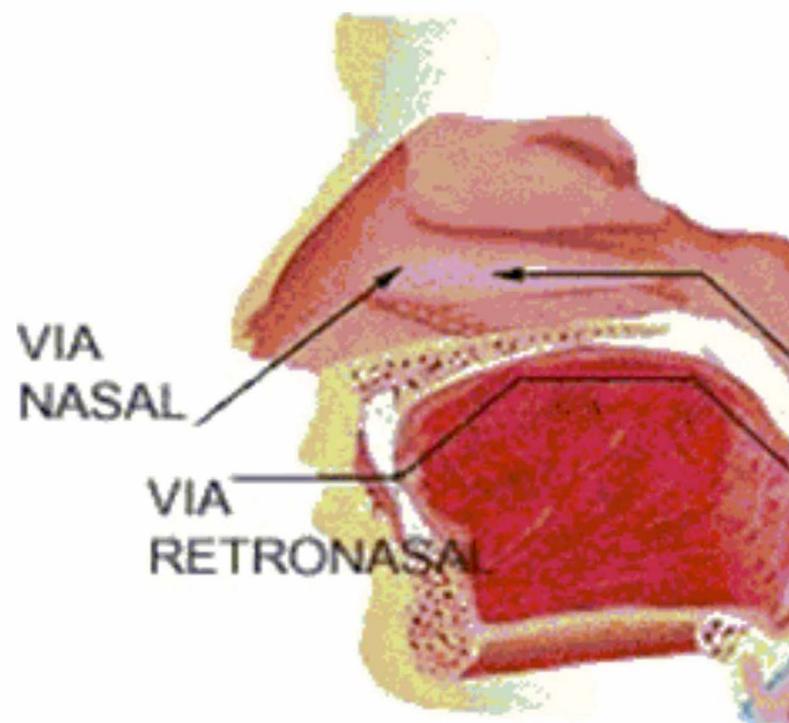
- El buqué se adquiere con el **envejecimiento** de los buenos vinos.
- Los olores de buqué son **especiados** como el clavo, canela, nuez, vainilla, kirsch, almendra, etc.
- A veces se perciben también olores a **tostados** como el caramelo, humo, café, etc.
- También olores a **madera** como la madera de cedro, resina, regaliz, etc.
- Olores **animales** como el almizcle, ámbar, carne de caza mayor, piel, cuero, etc.



# Fase Olfativa :

## Vías olfativas:

- **Vía nasal directa:** se practica con copa en reposo y luego agitándola
- **Vía retro-nasal:** Se realiza después de tragar el vino.

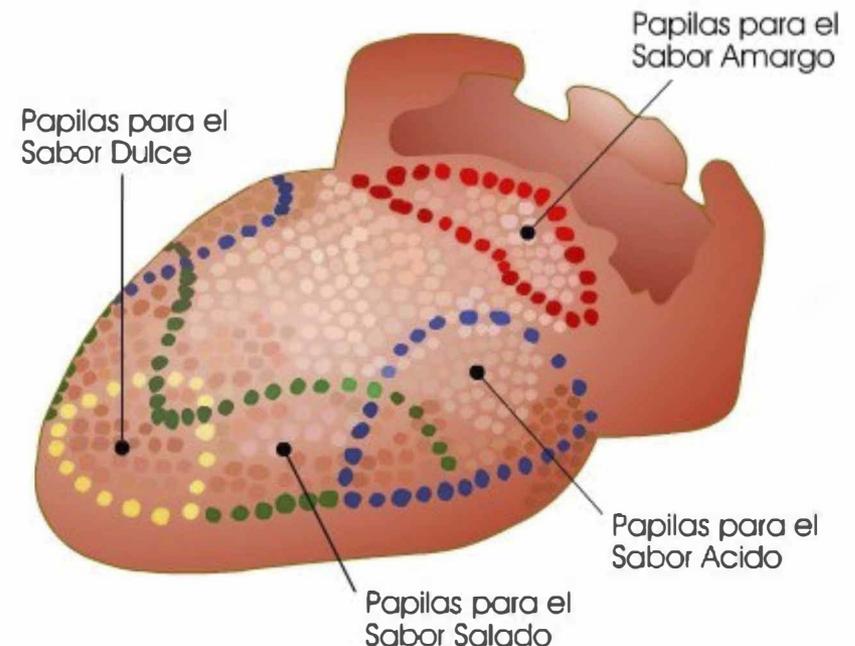




# Fase bucal :

## Sabores:

- **Dulce:** Azúcares, alcoholes y glicerina.
- **Salado:** Bitartratos, Cloruros, Sulfatos.
- **Ácido:** Tartárico, Málico, Cítrico y Láctico
- **Amargo:** Ac. Succinico exceso de alcohol.



# Fase bucal :

## Sensaciones:

- **Táctiles:** Suavidad, astringencia, volumen...
- **Térmicas:** Temperatura del vino (fresco, caliente...).
- **Postgusto.**
- **Persistencia y armonía:**



# Fase bucal :

## Características en boca:

Características en boca	
Dulce o seco	Cálido o débil
Sedoso o astringente	Ardiente o sedoso
Corto o largo	Sabroso o soso
Redondo o con aristas	Carnoso
Ligero o con cuerpo	Tánico
Amargo	Ajerezado
Ácido	Evolucionado
Equilibrado o puntiagudo	Oxidado
Plano o vivo	Maderizado
Pesado o ligero	Aterciopelado

# FICHA DE CATA 2015/2016

## FICHA DE CATA (CURSO 2015-16)

Nombre del vino:			
Tipo:			
Uvas:			
DO-Zo vinícola:			
Añada:	% Alcohol:	Precio:	Tipo de botella:
Bodega:			
Fecha e cata:			
<u>Fase Visual (color, ribete, capa, observaciones)</u>			
<u>Fase Olfativa (a copa parada, a copa agitada, intensidad aromática, defectos)</u>			
<u>Fase Gustativa (entrada, paso, final, postgusto, retronasal)</u>			
<u>Otras observaciones</u>			

# TERMINOLOGÍA DE APOYO PARA LA CATA

FICHA DE CATA (CURSO AVANZADO 2015/16)

Fecha de cata:  /  / Puntuación: 

Nombre del vino:		Bodega:		Tipo:	
Uvas:		Zona Vinícola:			
Añada:		% Alcohol:	Precio:	Tipo de Botella:	
<b>FASE VISUAL</b>					
Color	Tintes	Café / Carmin / Granate / Ladrillo / Pajizo / Púrpura / Ocre / R. Cardenalicio / R. Picota / R. Picota madura / R. Violeta / Teja /			
	Blancos	Ámbar / Caoba / Caramelo / Dorado / A. limón / A. paja / A. verdozo / Incoloro / Madera / Oro pálido / Parduzco			
	Rosados	Anaranjado / Clarete / Rosa anaranjado / Rosa carmin / Rosa cereza / Rosa frambuesa / Rosa fresa / Piel cebolla / Salmón			
Ribete			Limpidez:	Apagado / Claro / Brillante / Limpio / / Opaco / Velado / Transparente / Turbio	
Capa	Baja / Baja Media / Mediana / Media alta / Alta		Otros elementos	Carbónico / Lágrimas / Sulfitos / Suciedad / Turbio	
<b>FASE OLFATIVA</b>					
<b>COPA PARADA</b>					
Intensidad	Muy débil / Débil / Media / Intensa / Muy intensa		Aroma/s dominante/s:		
<b>AL AGITAR LA COPA (RUEDA DE AROMAS)</b>					
P R M A R I O S I	Frutal:	Arándano / Albaricoque / Cereza / Limón / Manzana / Melocotón / Melón / Moras / Pera / Naranja / Pomelo / Uvas frescas / Otros:			
	Frutos secos:	Almendras / Almendra amarga / Avellanas / Ciruelas pasas / Higos / Nueces / Uvas pasas / Otros:			
	Frutas tropicales:	Maracuyá / Lichis / Mango / Piña / Plátano / Otros:			
	Floral:	Azahar / Clavel / Geranio / Jazmín / Rosa / Violeta / Otros:			
	Vegetal:	Aceituna / Alcachofa / Cebolla / Champiñón / Espárragos / Judías verdes / Hierba fresca / Pimiento verde / Heno / Trufa / Otros:			
Madera:	Roble francés (vainilla) / Roble americano (coco) / Roble / Pino / Otros:				
S E C U N D A R I O S	Etéreos:	Acetato de isoamilo / Acetona / Aldehidos / Caramelo acidulo/ Etanol / Jabón / Laca de uñas / Leche agria / Levadura / Plátano /			
	Fermentación:	Bollería / Coles en cocción / Galletas / Legumbres / Levadura / Miga de pan / Pastelería / Mermelada de: ciruela / de arándanos / de frambuesa: / Miel / Tarta de queso / Vainilla /			
	Hidrocarburos	Cuajada / Leche fresca / Mantequilla / Queso fresco / Queso curado / Yogurt / Otros:			
	Lácteos:	Azufre / Incienso / Levaduras / Pizarra / Yeso / Otros:			
T E R C I A R I O S	Animal:	Animalitos / Caballo / Caza / Cuadra / Cuero / Jugo de carne / Sudor / Olores de carne / Pelo de perro mojado / Sangre / Otros:			
	Balsámica:	Alcanfor / Cedro / Espliego / Eucalipto / Menta / Pino / Romero / Resina / Otros:			
	Empiroreumaticos:	Acetona / Alquitrán / Azucar quemada / Hidrocarburos / Humo / Neumáticos / Pan tostado / Petróleo / Otros:			
Especias:	Anís / Canela / Clavo / Laurel / Nuez moscada / Tomillo / Otros:				
<b>FASE GUSTATIVA</b>					
Entrada en boca	Abocado / Redondo / Suave / Cálido / Punzante / Equilibrado /				
Paso en boca	Afrutado / Agresivo / Aguado / Amargo / Aromático / Áspero / Astringente / Aterciopelado / Austero / Avanzado / Basto / Blando / Caliente / Carnoso / Correoso / Delgado / Decrépito / Delicado / Duro / Estructurado / Firme / Fofa / Fragante / Grasiento / Herbáceo / Hueco / Largo / Ligero / Oxidado / Maderizado / Oloroso / Penetrante / Pesado / Redondo / Rico / Robusto / Sabroso / Seco / Sedoso / Sidral / Simple / Sólido / Suave / Terroso / Vegetal / Verde / Vigoroso				
Taninos	Sedoso / domado / maduro / verde / acido / astringente		Final (Persistencia)	Muy largo / largo / medio / corto / muy corto.	
Retronasal	Aromas que sobresalen:				
Evalución final	Excepcional / Muy bueno / Bueno / Normal / Vulgar		Momento consumo	Actual / Pasado / Esperar	

# Copa de Cata



Catavinos estandarizado por la normativa UNE 87-022-92