

Todo el mundo puede llegar a ser catador. Técnica y mucha práctica serán los criterios básicos para aprender...como el que aprende a leer



METODOLOGÍA DE ANÁLISIS SENSORIAL



Análisis Sensorial: Es el examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos.



Sensorial: Son las sensaciones apreciadas por los órganos de los sentidos.



Organoléptico: Son los atributos del producto examinado.



Cata: Consiste en probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, es decir se trata de someterlo a nuestros sentidos (gusto y olfato), conocerlo y buscar cualidades (virtudes y defectos) con el fin de expresarlos. Para ello analizaremos, describiremos, definiremos, juzgaremos y clasificaremos.

ANÁLISIS VISUAL. Primera Parte

- 1ª. Es la primera aproximación al vino. Nada más servirlo y a copa parada miraremos a través de ella, en esta fase observaremos su aspecto.
 - Limpidez o turbidez.
 - Viscosidad o fluidez.
 - Efervescencia.
- 2ª. Inclinaremos la copa y observamos el vino. Pondremos como referencia una superficie blanca (se puede poner una escritura). En esta fase observaremos la intensidad del color.
 - Si no vemos a través de ella, diremos que es de intensidad alta.
 - Si leemos, pero con dificultad, intensidad media.
 - Si leemos con facilidad diremos que es de intensidad baja.

ANÁLISIS VISUAL: Segunda Parte

- 3ª . Aún con la copa inclinada, analizamos la capa fina o menisco y la capa gruesa o el corazón.



- 4º. Observando el segundo y el tercer paso analizamos el color.
 - Flavonas (amarillos)
 - Antocianos (Rojos)
 - Matíz (definimos)

ANÁLISIS VISUAL: Tercera Parte

- 5º. Con la copa inclinada observamos la variación o evolución.
 - Variación (distintos tonos)
 - Evolución (refleja el paso del tiempo , ejemplo vino blanco con ribete fino dorado, o en vinos tintos con ribete yodado).

El color en ciertas ocasiones sólo es orientativo.

Cada persona puede apreciar los matices o intensidad más o menos claro, pero por lo general coincide en la misma escala de colores.

Por lo tanto, nos ayuda y nos da cierta información sobre el vino que estamos catando, por ejemplo ; un vino joven, vino con cierta evolución...pero en este punto hay ser cauteloso porque si no sabemos que estamos catando podemos decir que el vino tiene cierta evolución y puede que hablemos de una variedad que aporta poco color.

Los colores del vino



acerado	amarillo pálido	amarillo pajizo	amarillo verdoso	amarillo
ámbar	yodo	amarillo dorado	ocre	cobrizo
naranja oscuro	naranja rojo	bermellón	rojo rubí	rojo púrpura
rojo óxido	rojo vino	violeta burdeos	púrpura	violeta
rojo violeta	frambuesa	rosa fresa	rosa	rosa salmón
naranja salmón	salmón	rosa ligero	rosa claro	rosa pálido

FASE OLFATIVA. Copa parada

- 1º. Vamos a comprobar la intensidad aromática a distancia.
 - Intensidad alta (la nariz no está dentro de la copa y empezamos apreciar los primeros aromas)
 - Intensidad baja (aun introduciendo la nariz nos cuesta apreciar los aromas.

2º. Agrupación de aromas.

Aromas Primarios (identificamos claramente la materia prima, es decir la fruta).

Aromas Secundarios (se desarrollan en el transcurso de la fermentación, muchos de ellos nos recuerdan a frutas).

Aromas Terciarios (se desarrollan durante el envejecimiento en barrica y en botella).

Aromas Neutros (No se identifica ninguno de los anteriores).

FASE OLFATIVA. Copa Agitada

- 3º. Identificación de nuevos aromas.
 - Aromas nuevos (hay variación)
 - No aromas nuevos (no variación).

En este punto se hablará de complejidad aromática, desde el momento que aparecen más de un aroma con o sin variación.

4º. Bouquet.

Según las distintas escuelas esta palabra obtiene distintas definiciones, para evitar discusiones para ello en este curso hablaremos tal y como la define la escuela Española Moderna, y tan sólo la citaremos cuando además de ser un vino complejo, ninguna de las notas apreciadas destaca sobre otra y cuando todas ellas son finas y están bien integradas.

FASE GUSTATIVA.

- Antes de empezar en este punto hay que tener en cuenta la diferencia entre SABOR y AROMAS.
- SABORES :



- Amargo
- Ácido / Agrio
- Umami
- Salado
- Dulce

AROMAS EN BOCA.(ej: chocolate, uva, plátano...)

- En esta fase evaluamos el conjunto de sabores y aromas en boca.
 - La sensación táctil. (sedoso, áspero, ligero).
 - El flavor, el conjunto de percepciones olfativas y gustativas en vía retronasal y postgusto.
 - La textura, cuerpo e intensidad de aromas en boca.
- Por lo tanto evaluamos las sensaciones como el gusto (acidez, alcohol..., sensaciones táctiles como áspero , ligero). Se realiza por fases en todo el recorrido desde que entra el vino, moviendo y agitando en boca).

Las percepciones en la fase gustativa.

Los umbrales dependen del hábito alimentario de cada persona.

Podemos encontrar en ciertos vinos dos sabores.

Umami (sabor raro parecido a la pastilla de caldo)

Metálico (sabor que aportan ciertos alimentos como la alcachofa).

EQUILIBRIO DE LOS SABORES

Los sabores azucarados y ácidos se enmascaran mutuamente.

Los sabores azucarados y los amargos se enmascaran mutuamente.

Los sabores azucarados y los salados se enmascaran mutuamente.

El azúcar reduce la sensación de astringencia.

El alcohol y el azúcar amortiguan la acidez.

El carbónico exalta la acidez y disminuye el dulzor.

El sabor azucarado debe de tener un adecuado equilibrio con el resto de los sabores.

¿Cómo catamos la fase gustativa?

- 1º. Ataque. Son las primeras sensaciones del vino en boca. (definimos como entrada ligera, potente...)
- 2º. Evolución. Moviendo el vino con suavidad durante 10-15 segundos cómo máximo, se describe los aromas y sabores. En general todas las sensaciones.
- 3º. Postgusto o final de boca. Escupido el vino expulsamos aire por la nariz y analizamos. Si las sensaciones son las mismas que cuando teníamos el vino en boca (persistencia aromática) hablamos.
 - Vino corto de 0-2 sg
 - Vino medio de 2-5 sg
 - Vino Largo de 6-8 sg
 - Vino muy largo de 9 a12 sg.

Los segundos se clasifican como CAUDALÍAS. 5 SG = 5 CAUDALÍAS.

Si no hay final diremos que es un vino Franco.



ESTRUCTURA DE LA CATA DE VINOS HABLADA

PUNTO 1)

Pero evitamos el papel y a simple vista debemos de reconocer la intensidad.

Si no vemos a través de ella, diremos que es de **INTENSIDAD ALTA O CAPA ALTA**

Si leemos, pero con dificultad, **INTENSIDAD MEDIA O MEDIA CAPA.**

Si leemos con facilidad diremos que es de **INTENSIDAD BAJA O CAPA BAJA.**

PUNTO 2)

El color:

1º) La capa gruesa.

2º) capa fina o menisco.

SE EXPRESA:

EJ: Cereza con ribete violeta (es decir no decimos ``capa gruesa´´)



FASE 3)

Nariz.

1) La copa parada **SÓLO SE APRECIA, PERO NO SE DICE**, es decir sólo se piensa.

2) Después agitamos la copa, y es aquí cuando indicaremos si tiene **INTENSIDAD ALTA O MEDIA**

Ej: de expresión:

Si el vino tiene aromas muy frutales, podremos decir: `` ES MUY PRIMARIO ``

Si tiene notas de cuero, animal es decir notas de reducción: `` ES MUY TERCIARIO ``

EN TODO CASO SIEMPRE EMPEZAREMOS POR LA FRUTA y LUEGO POR LOS

SIGUIENTES AROMAS QUE ENCONTREMOS.

PODEMOS TERMINAR CON LA EXPRESION DE VINO COMPLEJO.

Fase 4)



Definimos:

Amargor. Ligero o ligeramente marcado.

Aromas: Recuerdo a ...fruta, crianza etc

PASO

Sensación táctil (terroso, jugoso, áspero, astringente...)
Densidad (Ligero, denso, sedoso)
Acidez (Marcada, integrada)

Sápido: Si está claramente marcado.

Salino: Lo correcto en nombrarlo cuando son vinos cómo generosos.

ATAQUE / ENTRADA

Goloso, fresco,
**Si no hay sensación
no se dice nada**

ORDEN DE CATA

1) Vista: Capa (alta –media)

2) Color: ej: Cereza con ribete violáceo

3) Nariz: Intensidad Alta-media

Aromas (primario o terciario)

Aromas (Fruta y luego los demás, en el caso de que sea terciario no se dice primero la fruta porque no van a salir)

4)Boca:

Entrada o ataque (si lo hay)

Sapidez (sólo en el caso de que lo notemos o nos llame la atención)

Paso: Densidad, sensación táctil, acidez, de los aromas en paso si los encontramos y si destacan y finalmente la estructura (armadura)

Final de boca: Aromas y si es largo o no y si es amargo o nos marca el alcohol

Conclusión : ej: El vino es frutal de media estructura. Destacamos sobre lo que más nos ha llamado la atención.



REFU...

Bodega: Dominio do Bibei

Varietal: Treixadura

Crianza: En lías durante 15 meses en; barrica, fudres y hormigón.



FUDRE

- **FUDRES:**
- Cuando hablamos de fudres, nos referimos a estas barricas de gran capacidad como la que ves en la imagen, dentro de nuestras bodegas. Se trata de toneles con capacidad que va entre los 10 hl y 200 - 300 hl que se colocan de manera horizontal y cuyos fondos pueden ser redondos o cilíndricos. Sirve para la crianza de vinos tanto tintos como blancos, perfecto para cualquier tipo de variedad de uva en la que no queramos darle demasiado “peso” a la madera en el sabor del vino.



BLAS MUÑOZ CHARDONNAY FB (fermentado en barrica)

VIÑEDO

Situado en la mesa de Ocaña, al norte de la provincia de Toledo, se encuentra nuestro viñedo de Chardonnay a una altitud de 730 m. sobre suelos arcillo-calcáreos del terciario.

Edad del viñedo 20 años.

Crianza en barrica: 6 meses

NOTAS DE CATA

Visual: Amarillo limón con ribete dorado.

Nariz: Aroma complejo con predominio de fruta de hueso, especias dulces y toques de pastelería combinado con notas tostadas y de vainilla

Boca: Cálido y graso, envolviendo el paladar con un final de buena crianza. Su persistencia en boca es prolongada.

Maridaje: Platos elaborados con pescados de todo tipo, mariscos y arroces. Perfecto también con carnes blancas asadas



LALAMA

DO. Ribera Sacra

Varietales: Mencia, Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha Tinta.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés.

ELABORACIÓN: Dominio Do Bibei Lalama se elabora con uvas recolectadas de 24 hectáreas viñedos emplazadas a una altitud entre los 300 y 700 metros. Estas fincas cuentan con cepas de edades que van desde los 16 a los 100 años plantadas sobre suelos pobres compuestos de pizarra, arcillas y granito.

La vendimia se realizó de forma manual en el momento óptimo de maduración de las uvas. Antes de realizarse la selección en bodega las uvas maceraron en frío (2°C) durante 24 horas. Los granos seleccionados fueron despallados y tuvo lugar una maceración pre-fermentativa de los mismos durante 2 días.

El mosto realizó la primera fermentación en barricas abiertas de 500 litros de roble francés y en tanques troncocónicos de madera sometido a bazuqueos manuales. Posteriormente tuvo lugar la fermentación maloláctica en barricas de roble de 300 litros de capacidad.

El vino se encuba en barricas francesas de varios vinos donde tiene lugar su crianza de 14 meses. Se realizó un estabilizado aprovechando el frío del invierno y se embotelló, pasando a refinarse en bodega durante un mínimo de 16 meses.



EL CANTO DEL CURO TINTO

DO. Ribeiro

Bodega. Lagar do Merens

Varietales: Caiño tinto, Souson, Brancellao

CALIDAD DUDOSA
NO GUSTO