

ASOCIACIÓN ENOLÓGICA CULTURAL "CLUB DE CATAS TORREJÓN"

Ficha de Cata

VINO 1:
VINO 2:
VINO 3:
VINO 4:
VINO 5:

			ESCALA Puntuación					Puntuación VINOS				
			+ ← → -					1	2	3	4	5
FASE VISUAL	COLOR	El color indica la edad y la evolución del vino. (Ver Ficha-Guía)	10	8	6	4	2					
	LIMPIDEZ	Por límpido se entiende un vino transparente sin sustancias en suspensión. Evaluar en función de que esté libre de enturbiamientos, posos o impurezas.	5	4	3	2	1					
FASE OLFATIVA	FRANQUEZA	Ausencia de olores anómalos o desagradables. (Ver Ficha-Guía)	6	5	4	3	2					
	COMPLEJIDAD	Olores (AROMAS) concretos que se aprecian en el vino: 1 punto por aroma detectado. (Ver Ficha-Guía)	8	7	6	4	2					
	CALIDAD	Nivel de agrado o desagrado que nos produce	16	14	12	10	8					
FASE GUSTATIVA	FRANQUEZA	Ausencia de sabores anómalos o desagradables (Ver Ficha-Guía)	6	5	4	3	2					
	INTENSIDAD POSITIVA	Valorar el paso por la boca teniendo en cuenta la intensidad de los sabores, la acidez y los taninos	8	7	6	4	2					
	PERSISTENCIA	Duración del sabor del vino en el paladar una vez tragado	8	7	6	5	4					
	CALIDAD	Nivel de agrado o desagrado que nos produce	22	19	16	13	10					
APRECIACIÓN GLOBAL		Impresión final que nos ha causado el vino	11	10	9	8	7					
Puntuación TOTAL:												

Ficha-Guía de cata

FASE VISUAL	COLOR Y LIMPIEZA	<p>Nos indica: El vino está apto para beberse Tiene que estar limpio y brillante. Desecharlo si está turbio o presenta partículas en suspensión.</p> <p>La edad del vino Los tintos son violeta o púrpura en los jóvenes y van evolucionando a colores amarronados. En los blancos evolucionan desde amarillo pálido o verdoso en los jóvenes hasta color oro o ámbar en los de más añada.</p> <p>El disco que se observa en la parte superior del vino que corona el cristal conocido como ribete, hace mención del estado de evolución del vino. A más añejo, más claro será el borde del disco</p> <p>La cantidad de alcohol y azúcar Para ello, movemos la copa antes de catarla y nos fijamos en las señales que nos deja en los laterales de la copa. Si las gotas que se quedan adosadas al cristal y descienden irregularmente, decimos que el vino llora. A mayor número de lágrimas mayor cantidad de alcohol tendrá el vino. Si se muestra viscoso significa que el vino en cuestión tiene mucho alcohol y azúcar.</p>
	FRANQUEZA	<p>Ausencia de olores anómalos o desagradables. Los principales DEFECTOS son: Huevos podridos: Huevos podridos, ajo, vegetales en descomposición. Oxidado: Caldo de carne, a humedad, al olor a acelga o curry. Aromas rancios. Corcho húmedo: Humedad, cartón mojado, moho. Sulfuroso: Olor punzante a cerillas recién apagadas, caucho o fósforos quemados, naftalina. Acidez volátil: Olor a vinagre, esmalte de uñas.</p>
FASE OLFATIVA	COMPLEJIDAD	<p>La complejidad se mide por la cantidad de olores (AROMAS) que se aprecian olfativamente en el vino. Los aromas primarios son aquellos que surgen de la propia uva. Frutales: naranja, limón, piña, pera, melocotón, albaricoque, fresa, ciruela, mora, frambuesa. Florales: jasmín, rosa, miel, lila, azahar, flor de acacia, violetas. Vegetales: pimienta, hinojo, romero, canela, heno, eucalipto. Minerales: brea, pizarra mojada, granito, punta de lápiz. Los aromas secundarios son aquellos que aparecen a partir de la fermentación. Lácticos: Yogurt, leche, levadura, queso fresco. Fermentación: Pan recién hecho, bizcocho, brioche. Los aromas terciarios surgen en los procesos que experimenta el vino en su crianza en bodega o en botellas de larga duración. También se conoce como bouquet. Madera: cedro, pino, eucalipto, regaliz. Espicias: canela, pimienta, vainilla, clavo, nuez moscada. Empireumáticos: cacao, pan tostado, frutos secos, cuero, tabaco.</p>
	CALIDAD	Nivel de agrado o desagrado que nos produce
	FRANQUEZA	Ausencia de sabores anómalos o desagradables (Ver Franqueza de la Fase Olfativa)
FASE GUSTATIVA	INTENSIDAD POSITIVA	<p>Valorar el paso por la boca teniendo en cuenta la intensidad de los sabores, la acidez y los taninos. Los taninos: Proporcionan astringencia o sensación de sequedad y rugosidad que se queda en la boca. A mayor astringencia mas verde será el vino. Cuando están sedosos nos encontramos con un vino de calidad. La Acidez: Un buen vino debe tener una acidez que proporciones frescura y alegría. Si es excesiva nos encontraremos con vinos punzantes y si es imperceptible con vinos débiles.</p>
	PERSISTENCIA	<p>Duración del sabor del vino en el paladar una vez tragado. Se mide en caudalias: una caudalia equivale a 1 segundo</p>
	CALIDAD	Nivel de agrado o desagrado que nos produce
APRECIACION GLOBAL		Impresión final que nos ha causado el vino