

The image features three hands holding wine glasses filled with red wine. The glasses are positioned in a row, with the central one slightly in front of the others. The background is a warm, golden-brown bokeh, suggesting a dimly lit setting like a restaurant or a wine cellar. The overall mood is elegant and sophisticated.

# INTRODUCCION A LA CATA DE VINOS

Relator : Claudio R. Guerra I.

Contacto : [madridguerra4@gmail.com](mailto:madridguerra4@gmail.com)

# Cata de vinos

- Término de cata se aplica para definir la acción de analizar y apreciar los caracteres organolépticos y olfato gustativos de un producto. Pese a lo que habitualmente se cree, la cata no se limita exclusivamente a los vinos y licores, sino que se puede catar cualquier otro producto, que ni siquiera tiene por que ser líquido.



# Cata de vinos

- La degustación del vino es relativamente fácil, pese a lo que muchos se empeñan en decir o en hacer creer, todos nacemos con esas aptitudes para discernir aromas y sabores, pero si que es necesario aprender a detectar e identificar las sensaciones recibidas, valorarlas y saber expresarlas.



# Cata de vinos

Para realizar una cata correcta se tienen que dar una serie de factores:

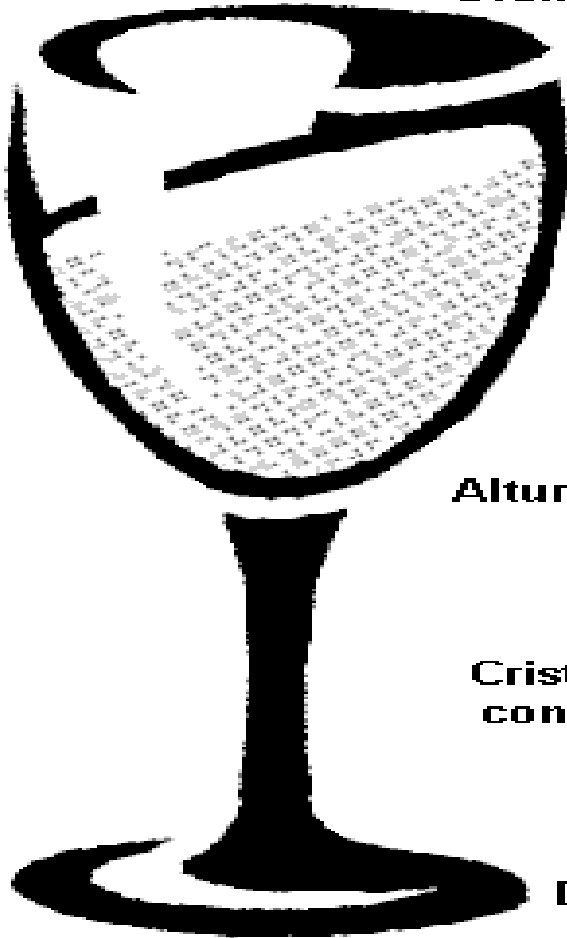
- Deberá realizarse siempre en un lugar tranquilo y sin ruidos, y sobretodo que este bien iluminado, a ser posible con luz natural, ya que esta refleja mejor los colores y tonalidades del vino.
- En cuanto al catador, tendrá que estar relajado y a ser posible en ayunas o bien transcurridas unas horas desde la ultima comida.

# Cata de vinos

- La cata se realizará en una copa especial denominada catavinos que deberá estar de acuerdo con las características establecidas por la norma AFNOR, que define tanto las medidas que debe tener la copa, como el tipo de cristal con la que estará construida, el cual será totalmente transparente.



# Copa de cata



**Diámetro borde superior: 46 mm.**

**Altura total: 155 mm.**

**Diámetro en la parte  
más ancha: 65 mm.**

**Capacidad total: 215 c.c.**

**Grosor del cristal: 0,8 mm.**

**Altura de la base al pie: 55 mm.**

**Material:**

**Cristal transparente e inoloro  
con un 10% o 12% de plomo.**

**Diámetro de la base: 65 mm.**

# Cata de vinos

Temperatura ideal para la cata según tipo de vino:

- Vinos tintos reserva 14-18° C.
- Vinos tintos varietales 15-16° C.
- Vinos blancos reserva 10-12° C.
- Vinos rosé 9-12° C.
- Vinos blancos licorosos y dulces 6-8° C.
- Vinos de casta amargos 22-28° C

# Cata de vinos

- La temperatura excesiva aumenta el sabor del azúcar y el alcohol.
- La temperatura baja aumenta el sabor salado, amargo y astringente, producido por los taninos.
- La temperatura alta también intensifica la acidez de los vinos, sobretodo en los blancos.



# Cata de vinos

## ❖ La cata: Fase visual

- El aspecto del vino dice mucho sobre él, el color es el primer contacto con el vino, y su aspecto nos debe invitar a beberlo, el color nos informa sobre el cuerpo, la edad y el estado del vino, pero la intensidad da una idea más precisa del cuerpo del vino y de su estructura tánica. Si el color es fuerte, profundo y concentrado, existen muchas posibilidades de que el vino sea también fuerte, recio y rico en sustancias tánicas, por el contrario, si el color es débil y abierto, el vino será seguramente ligero de cuerpo y más corto en boca, lo que no impedirá en absoluto que sea agradable, rico, sin defectos y que defienda a la perfección una topología concreta

# Cata de vinos

- El matiz indica el grado de evolución del vino, es decir, su vejez. El vino tinto joven mantiene casi siempre un tono vivo, entre púrpuras y rubíes, pero cuando envejece, los tonos rojos se acentúan y viran hacia los ladrillados, tejas y marrones, hasta coronar en los ocreos y ambarinos. En cambio, el vino blanco pierde sus reflejos verdosos y acentúa su color amarillo hacia tonos más dorados, incluso ambarinos. La limpidez mide la presencia de partículas en suspensión en un vino. No hay que confundirla con la turbidez, que es consecuencia de una mala elaboración, o con los depósitos sedimentados en la botella que son fruto natural de su largo envejecimiento. Si analizamos la limpidez determinaremos si un vino es brillante, limpio, transparente, mate, nebuloso, opalescente, opaco, sucio, apagado, turbio, velado, etc.

# Cata de vinos

- La transparencia verifica que el vino está perfectamente limpio y brillante. Si su cuerpo es elegante, tiene todas las probabilidades de resultar igualmente terso al paladar. La fluidez referencia viscosidad o untuosidad. Cuando se remueve el vino en la copa se forma un goteo adosado a la pared de la misma. Se dice que el vino llora, estas gotas descienden en columnas irregulares y suelen llamarse lágrimas, piernas, cachas o muslos del vino. Ello es debido a la condensación que produce la fuerte evaporación de alcohol, mientras que su viscosidad depende de la presencia de glicerol, de la cantidad de alcohol y azúcares en el vino .

# Cata de vinos

- El color del borde de la copa revela el estado de evolución del vino. La parte superior del vino que corona con el cristal se denomina "disco" o "menisco". Cuanto más añejo sea un vino tinto, más claro será el borde del disco, manteniendo tonalidades de color ladrillo, teja, marrón claro y ambarino



Vino tinto reserva.



Vino tinto gran reserva.



Vino tinto muy viejo



Vino blanco joven.



Vino blanco amontillado, dulce abocado.



Vino rosado salmon, piel de cebolla.



Vino oloroso dulce, Pedro Ximénez.



Vino rosado frambuesa.



Vino rosado, carmin violeta.



Vino tinto joven.



Vino tinto joven, larga crianza.



Vino tinto crianza.

# Cata de vinos

- Con la edad los vinos tintos se aclaran, mientras que los blancos tienen tendencia a adoptar un color más oscuro. La tintura el colorido de los vinos tintos puede variar de un tono púrpura y morado en su juventud a toda una variedad de rojos, hasta adquirir una coloración más clara, tocada incluso por reflejos anaranjados, terrosos, cobrizos o ambarinos.



# Cata de vinos

- La tonalidad de los vinos blancos va de un amarillo incoloro con reflejos verdosos en su primera juventud, a los tonos dorados, hasta los ocres muy densos y ambarinos abiertos a medida que envejecen.



# Cata de vinos

## **Vocabulario del vino visual:**

- Vinos blancos: Incoloro, gris acerado, cera, amarillo pálido, amarillo pajizo, amarillo verdoso, amarillo limón, amarillo canario, amarillo dorado, oro verde, oro pálido, oro nuevo, oro viejo, dorado, dorado-ambarino, parduzco, amarronado.
- Vinos tintos: morado, púrpura, violeta, cardenalicio, cereza, cereza madura, cereza picota, granate, bermejo, carmín, rubí, ladrillo, teja, parduzco, amarronado-cobrizo, amarronado, ocre, caoba, ambarino.
- Vinos rosados: rosa gris, rosa violáceo, rosa cereza, rosa fresa, rosa grosella, rosa franco, rosa salmón, salmón, rosa amarillento, rosa cobrizo, rosa naranjada, pierde cebolla, rosa ambarino, ámbar, amarronado

# Cata de vinos

- **Brillante:** corresponde al color. Puede notarse que los taninos en los vinos tintos se oxidan y van tomando un color más "teja" o apagado típico de las sustancias oxidadas.
- **Espumoso:** se caracteriza por el desprendimiento de burbujas de gas carbónico formadas durante la fermentación.
- **Nítido:** sin materia en suspensión. No necesariamente transparente.
- **Piernas:** relativo a la presencia de alcohol en los vinos, es la untuosidad y está ligada a su riqueza substancial. La presencia de lágrimas depende básicamente de la cantidad de glicerina presente en el vino y, en gran medida, de la disolución de esta en el alcohol, por lo que las lágrimas dependen también del grado alcohólico.
- **Tranquilo:** vino que no efervescente, que no presenta burbujas de gas.
- **Frizante :** vino con agregado de gas carbónico.

# Cata de vinos



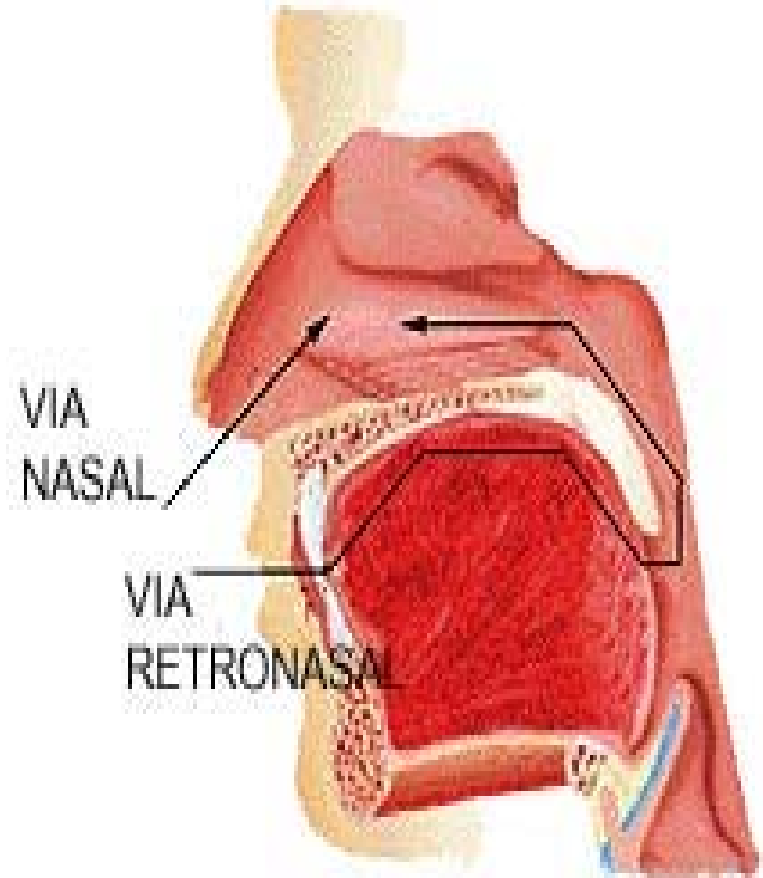
# Cata de vinos

## ❖ **La cata: Fase olfativa**

- El olfato es el sentido principal de la cata, la sensibilidad del olfato es unas diez mil veces superior a la del gusto. El centro de nuestro sentido del olfato radica en los bulbos olfativos, que se encuentran en lo alto de cada una de las fosas nasales. Estos bulbos olfativos se estimulan por las moléculas odoríferas en estado gaseoso, por dos vías distintas: la nariz y la boca. Por la primera inspiramos las moléculas odoríferas, las cuales ascienden por las fosas nasales a través de la longitud de la nariz hasta los bulbos olfativos. Por la segunda, las moléculas odoríferas ascienden de la boca, por la garganta hacia la nariz y los bulbos olfativos.

# Cata de vinos

- Es el llamado “retronasal” de un vino. La cantidad de moléculas aromáticas que volatilizan dependen, en gran medida, de la temperatura del vino y de la superficie de evaporación.



# Cata de vinos

Los aromas del vino se clasifican en tres categorías:

- Aromas primarios, se desprenden de la superficie del vino y aumentan si lo agitamos, este tipo de aroma esta producido por la variedad de vid y por el terreno. Se obtienen vía nasal.
- Aromas secundarios, se desprenden al contacto con la lengua y al agitarlo con la boca, ya que aumenta la temperatura del vino por lo tanto se obtienen vía retronasal, son producidos por el tipo de fermentación.
- Aromas terciarios, al igual que los secundarios se obtienen por vía retronasal y son producidos por la maduración y crianza del vino, ya sea en barrica o en botella

# Cata de vinos

## Como realizar la cata:

- En primer lugar hay que oler el vino en reposo, para poder apreciar los aromas más sutiles, más fugaces, ya que son los más volátiles, pero es la mejor manera de poder determinar posibles defectos u olores extraños sin enmascaramientos. Luego hay que oler el vino tras agitar en forma circular en la copa, ello aumenta la superficie de evaporación y percibiremos una mayor sensación aromática. Y por ultimo hay que oler la copa vacía, después de la degustación, la presencia de alcohol es mínima y los aromas fluyen de la pequeña película de vino que todavía se evapora.

# Cata de vinos

La cata de vino retronasal se produce siempre con el vino en la boca, justo antes del momento de tragar, así se crea una sobre presión en la boca y se expulsa en aire por la vía retronasal. Los catadores mas experimentados realizan un ligero borboteo aspirando aire para calentar el vino y ayudar a evaporar otras moléculas odoríferas más pesadas y percibir así otros aromas.



# Cata de vinos

## Vocabulario del vino en la nariz:

- **Afrutado:** con aroma de frutas. Frutos rojos (grosella negra, cereza o frambuesa) para los vinos tintos y otros (durazno, damasco o cítricos) para los vinos blancos.
- **Animal:** vino tinto que presenta un bouquet de cuero, musgo, caza.
- **Balsámico:** incienso, alcanfor, resina, pino, vainilla.
- **Empireumático:** pan tostado, café ahumado, tabaco, cacao.
- **Especiado:** con olores a especias (regaliz, canela, pimienta, clavo de olor, nuez moscada).
- **Floral:** con perfume de flores (rosa, violeta).
- **Maderizado:** posee un olor particular producto de su crianza en barricas de roble.
- **Vegetal:** hierba, hoja, maleza, humus, heno cortado, pimienta morrón.

# Cata de vinos

## ❖ **La cata: Fase gustativa**

- Consiste en introducir el vino en la boca para identificar los distintos tipos de sabores presentes en el vino. Esta función la realiza la lengua, mediante papilas gustativas que clasifican los distintos sabores, identificándolos en diferentes zonas según el tipo de sabor, así el sabor dulce se percibe en la punta de la lengua, el ácido en los laterales, el salado en los bordes y el amargo en la parte anterior de la lengua.

# Cata de vinos

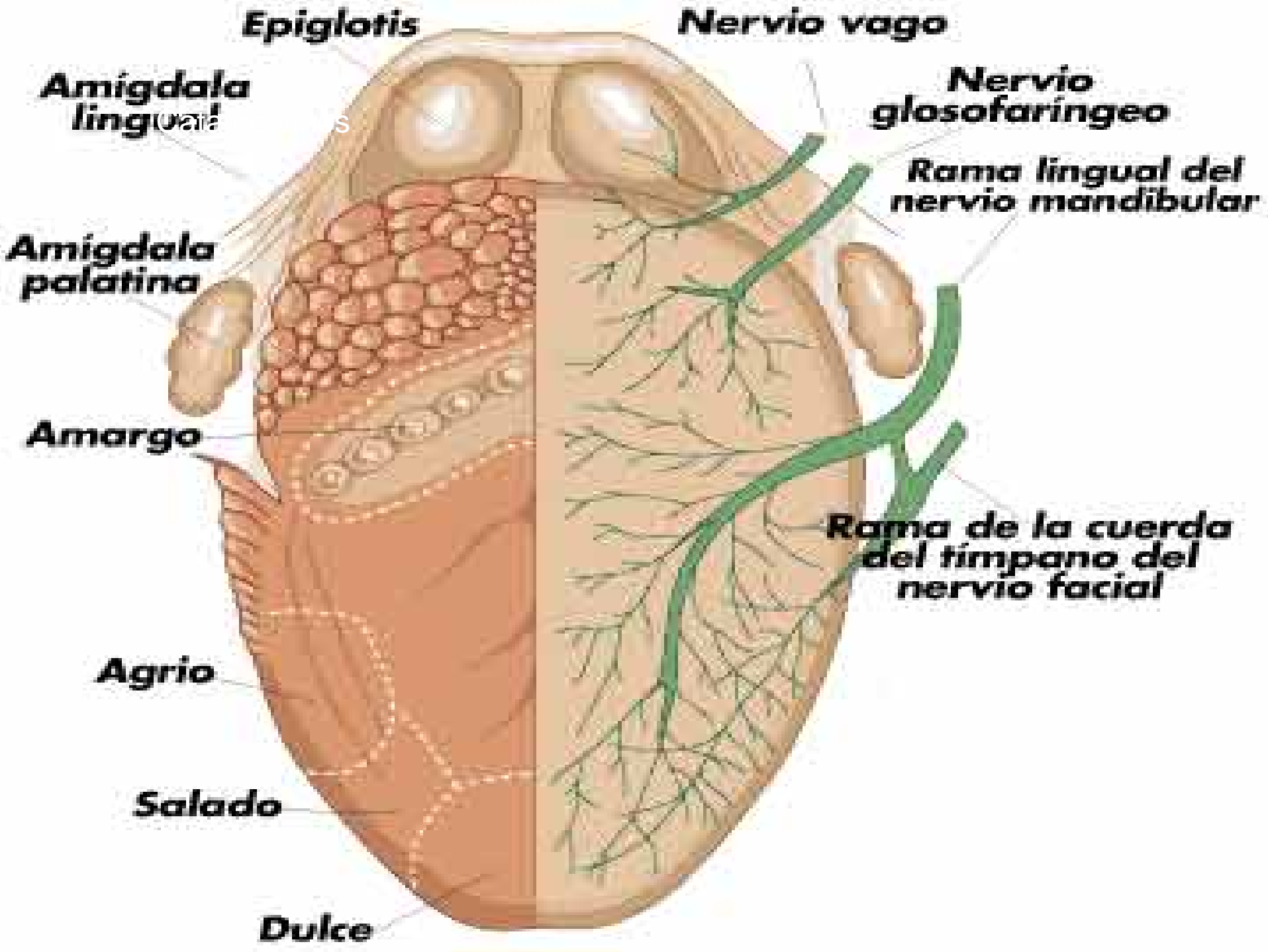
Los sabores se clasifican en cuatro grupos genéricos:

- Dulce, lo producen el alcohol, la glicerina y sobretodo los azúcares.
- Ácido, se encuentran los ácidos propios de la uva, y los aparecidos durante la fermentación, son básicamente tres:
  1. Málico, de sabor vegetal.
  2. Acético, sabor a vinagre.
  3. Sulfuroso, a huevos cocidos.

# Cata de vinos

- Salado, prácticamente inapreciable en el vino, el producido por las sales minerales.
- Amargo, producido por taninos.





**Epiglotis**

**Nervio vago**

**Amígdala lingual**

**Nervio glossofaríngeo**

**Amígdala palatina**

**Rama lingual del nervio mandibular**

**Amargo**

**Rama de la cuerda del timpano del nervio facial**

**Agrio**

**Salado**

**Dulce**

# Cata de vinos

- En primer lugar, antes de poner el vino en la boca, es conveniente olerlo de nuevo para recordar su característica aromática por vía nasal , Introducimos un poco de vino en la boca Procurando que recorra desde la punta de la lengua hasta el fondo del paladar. Después lo mantenemos en la boca procurando que cubra toda la lengua, lo maceramos bien en la boca durante unos momentos, antes de tragarlo o escupirlo aspiramos un poco de aire entre los labios y a través del vino, haciéndolo borbotear en el paladar, de esta forma se reaviva el vino en todo el paladar y a calentarlo rápidamente para volatilizar mejor sus aromas retronasales.
- Es conveniente "macerar" y "airear" el vino durante algunos segundos para que exprese al máximo sus posibilidades aromáticas retronasales. Después de tragar hay que dejar que el vino nos hable, que nos exprese el equilibrio de todos sus componentes:

# Cata de vinos

## Vocabulario del vino en boca:

- **Aterciopelado:** vino armonioso, ligero, fundido.
- **Áspero:** vino rudo, que rasca, como es el caso de los vinos tintos muy jóvenes.
- **Cálido:** con un grado alcohólico elevado.
- **Cuerpo:** tiene consistencia, con una sensación gustativa de plenitud.
- **Equilibrado:** armónico.
- **Estructurado:** sólido, rico en taninos.
- **Flexible:** bien equilibrado, de astringencia y acidez débiles.
- **Generoso:** rico en alcohol.
- **Goloso:** flexible y ligero, fácil de beber.

# Cata de vinos

- **Licoroso**: dulce, rico en azúcar, almibarado.
- **Ligero**: pobre en alcohol, no es corpulento.
- **Meloso**: untuoso, con sensación de terciopelo en la boca, también se usa para vinos dulces que contienen azúcares residuales.
- **Nervioso**: con sabor ácido bien marcado, pero no agresivo.
- **Redondo**: armonioso y ligeramente aterciopelado.
- **Seco**: no tiene ningún rastro de azúcar.
- **Vigoroso**: carnosos, estructurado y rico en alcohol.
- **Vivo**: con acidez muy notable.