



# Fase gustativa

Claudio R. Guerra I.

# 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

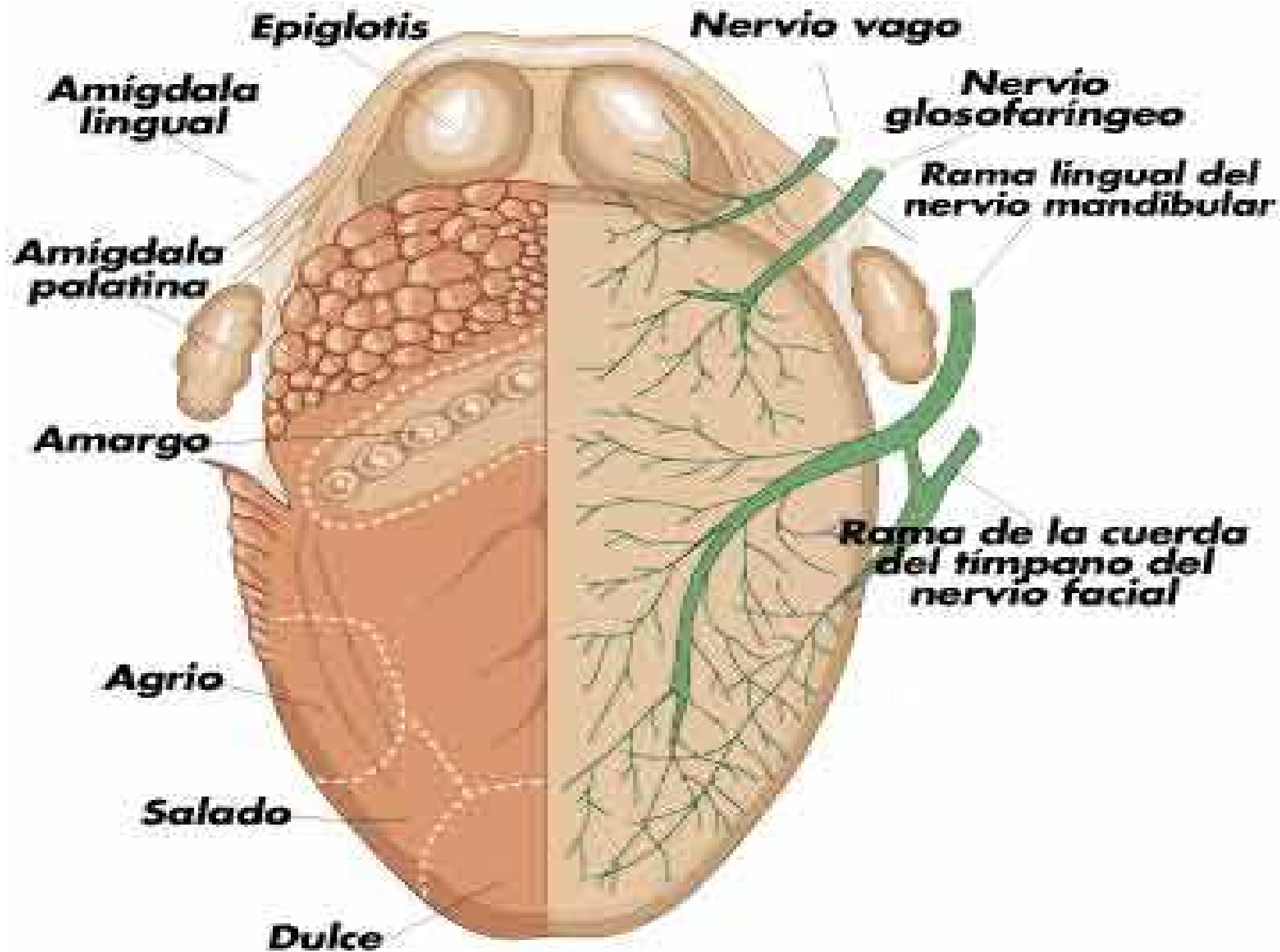
Los sabores se clasifican en cuatro grupos genéricos:

- **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.





# 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.

# 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.
- **Corto** : Después de beberlo la sensación se pierde
- **Largo** : Después de beberlo queda la sensación prolongada