



Fase Visual

Claudio R. Guerra I.

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

- 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

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 ocreos 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.