



# Dossier

**Iniciación a la cata**

**Por: Suso Cirajas  
Lluís Marquina**

# INDICE

•	Introducción.....	3	•	Fases de la cata.....	13
	Definición 3			Etapas de percepción 14	
	Tipos de cata 4			Fase visual 15	
	Etiquetas de los vinos 5			Fase olfativa 17	
•	Material necesario para catar.....	6		Fase gustativa 18	
	Espacio de cata 7		•	Mapa cromático.....	19
	La copa 8		•	Tabla de aromas.....	20
	Sacacorchos 10		•	Los gustos.....	22
	Ficha de cata 11		•	Practica aromas y gustos.....	26
	Accesorios 12		•	Fichas de cata.....	27
			•	Bibliografía .....	30

# Introducción

## Definición

- En términos generales, degustación significa apreciar el sabor de una bebida. Usualmente la cata tiene por objetivo **degustar** el sabor para **calificarlo** o **describirlo**. Reconocidas son las catas de vinos, de café o de aceites.
- Para catar un vino, lo dividimos en **tres fases**, fase **visual**, fase **aromática** y fase **gustativa**.

# Tipos de cata

- **Cata horizontal:** Cata en la que se comparan vinos que tienen en común la **misma variedad de uva**, la **misma añada** o la misma **zona de producción**. Esta cata es muy útil para analizar las **diferencias** en la vinificación de cada bodega o la **influencia** que los distintos suelos ejercen sobre una misma variedad de uva.
- **Cata vertical:** Es aquella en la que se catan **diversas añadas** de un **mismo vino**. Se realiza para **analizar la evolución** de un vino a lo largo del tiempo, ver las diferencias que se han realizado en el proceso de vinificación del mismo o identificar las **mejores añadas**. En este tipo de catas se recomienda empezar siempre por la añada más antigua.
- **Cata a ciegas:** Es la cata en la que los participantes **conocen** los nombres de **los vinos**, el **tipo de uva** o la **zona** donde se elaboran, sin embargo, las **botellas están tapadas** y catalogadas por un número. Una vez realizada la cata, se descubre a qué marca corresponde cada botella. La cata ciega nos dará **pistas más objetivas** de los vinos y garantizan que los catadores **no van a tener ideas preconcebidas** sobre los mismos.
- **Cata doble ciegas:** En este caso, los catadores **no conocen** absolutamente **nada de los vinos**. Se agrupan las botellas en función de **características comunes**, añada, variedad o zona y se trata de analizar las diferencias entre unos y otros vinos.
- **Cata doble:** Se trata de una cata mixta entre el sistema de cata a ciegas y cata vista. En primer lugar, **se catan los vinos y se comentan** sin tapar y **luego se repite el mismo** proceso pero con los **vinos cubiertos**. De esta forma, se **descubren más aspectos** y por ejemplo, aprendemos también sobre la influencia que ejercen el diseño y la presentación de las botellas en la percepción que tenemos de los vinos.

# Etiquetas de los vinos

## Indicaciones obligatorias en el etiquetado

- El **etiquetado de los vinos**, incluidos **todos los vinos** de mesa, los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (vcprd), los vinos de licor, todos los vinos de aguja, así como los vinos originarios de terceros países, debe indicar los datos siguientes.
- La **denominación** de venta del producto (con distintos datos, según el vino).
- El **volumen del líquido**.
- El **grado alcohólico** volumétrico adquirido; va seguido del símbolo «% vol.» y puede ir precedido de los términos «grado alcohólico adquirido», «alcohol adquirido» o de la abreviatura «alc.»
- **Contiene sulfitos**.
- El número de **lote**.
- Todas estas **indicaciones obligatorias** deben reagruparse en el mismo **campo visual** de la **botella** de forma clara y visible. Sin embargo, la mención de los ingredientes, del número de lote y de los posibles importadores puede figurar fuera de ese campo visual. Los demás datos que puedan completar el etiquetado no han de crear ambigüedades sobre las indicaciones obligatorias mencionadas.

# Material necesario para catar

- Espacio para catar
- La copa
- Sacacorchos
- Ficha de cata
- Accesorios

# Espacio de cata

- Para poder catar bien y que todas las degustaciones se puedan repetir en las mismas condiciones se han de tener unas pautas.
- Una buena **iluminación** para poder ver las tonalidades de los vinos.
- La sala donde se cate **no tenga olores** fuertes de ni olores limpieza.
- Una **temperatura** constante ni muy caliente ni muy frío ideal aprox. 22°C.
- En la sala a de haber un cierto **silencio** ya que se necesita cierta concertación.
- La mesa donde catemos tenga **fondo blanco** o poner un papel blanco para ver el contraste de colores del vino.

# La copa

- La copa recomendada internacionalmente es la llamada **copa Afnor** que corresponde a la Norma ISO 3591-1977.
- No está escrito en ningún sitio qué tipo de copa debe utilizarse para disfrutar con los amigos de un vino en tu casa, en un bar o de picnic. Pero si queremos realizar una cata de manera profesional, vamos a entrenarnos como jueces de cata o trabajamos en una bodega y damos el visto bueno a los vinos, es decir, vamos a realizar un análisis sensorial del vino, desde el punto de vista de color, aspecto, aroma y gusto (ver nuestras catas) debemos utilizar una copa de cata o catavinos.
- Forma. En primer lugar, la copa consta de un “recéptaculo en forma de huevo alargado unido a una base sobre la que se apoya por medio de un vástago”. Esto tiene su porqué, ya que la copa debe recoger los aromas que desprenda el vino y “encerrarlos” para poder apreciarlos mejor. Así, la copa debe ser más ancha por la parte convexa donde se contiene el vino, que en el borde de la misma donde será menor.



# La copa II

- **Material.** Estará hecho de un cristal incoloro, transparente, sin surcos, acanaladuras, ni burbujas. La excepción será si en la cata queremos estimar diferencias y no vernos influenciados por sensaciones visuales, es decir por el color del vino, aspecto o limpidez; para lo cual el cristal podrá estar fuertemente coloreado.
- **Aforo.** Puede graduarse para distintos volúmenes, aunque si seguimos estrictamente las medidas de la norma, y no llenamos la copa al completo para favorecer la salida de los aromas, deberemos llenarla con 50 ml de muestra.
- **Limpieza.** La copa antes de utilizarse, debe estar completamente limpia y seca. Debemos evitar utilizar detergentes que puedan dejar olores en la copa, o secarla con toallitas o papel que puedan dejar restos, para lo cual se aconseja dejarlas secar al aire colgadas por el pie.
- **Uso.** Antes de catar el vino, debemos enjuagar las copas con una pequeña cantidad del vino a analizar; y al beber de ellas debemos cogerlas por el pie, y evitar tocar el cuerpo de la copa para no calentar el vino con nuestras manos.

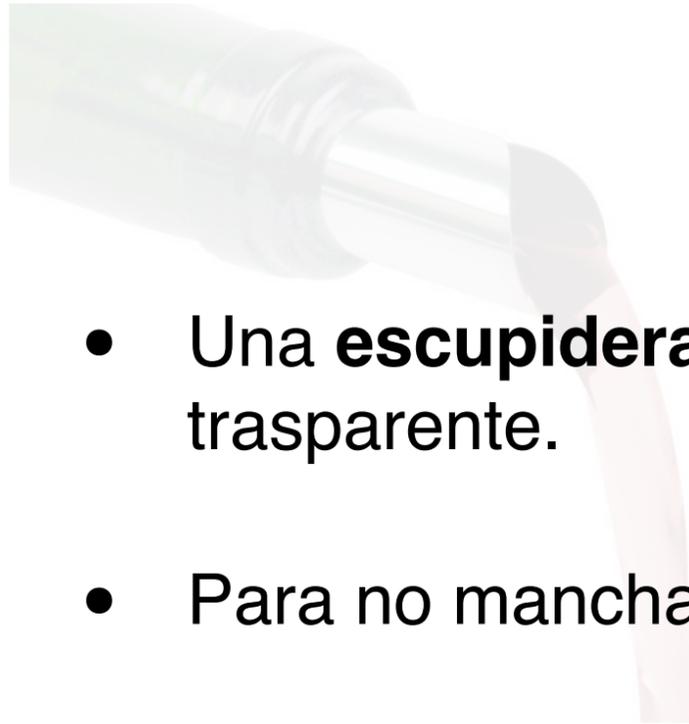
# Sacacorchos

- El sacacorchos, también llamado descorchador, es un instrumento consistente en una hélice metálica con un mango o una palanca que se inventó para poder quitar los tapones de corcho a los frascos y botellas de vino.
- Los buenos sacacorchos son aquellos que la hélice o espiral tiene forma de cola de cerdo ya que penetra el tapón sin roperlo como hacen otros sacacorchos que no tienen esta forma.
- Se recomiendan que tengan 2 tiempos.
- Plegable, propio de hostelería ya que se puede llevar en el bolsillo.
- De alas que se levantan al introducir la barrena facilitando así la extracción al hacer palanca. Es muy común en el ámbito doméstico.
- De láminas, consistente en dos láminas metálicas que se introducen en los laterales del cuello de la botella extrayendo de esta forma el corcho intacto

# Ficha de cata

- La ficha de cata es importante para poder apuntar todas la **características del vino** y todos sus datos y poderlos consultar.
- Hay gran variedad de fichas de cata hemos de encontrar o diseñar la que mejor nos sirva en cada momento.
- Todas la fichas se suelen dividir en tres fases, vista, nariz y boca.
- Se recomienda poner el nombre del catador, el día de la cata, datos del vino, también esta bien tener un apartado donde poner observaciones.
- Le podemos añadir posibles maridajes al vino catado, precio temperatura de servicio, tiempo de vida....

# Accesorios



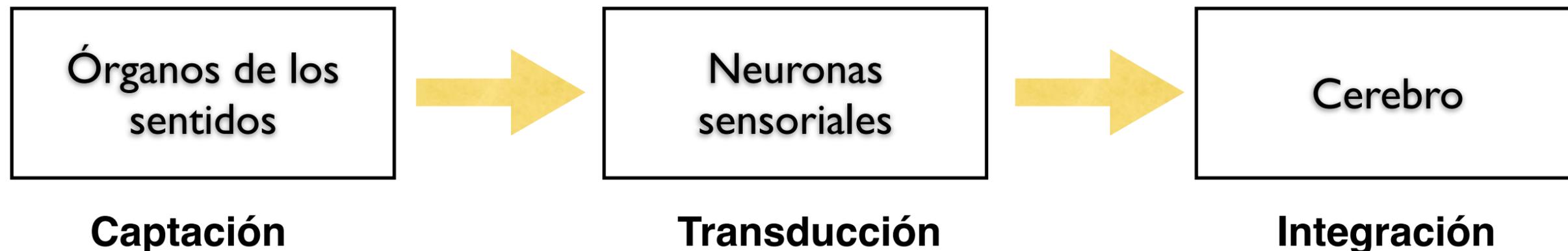
- Una **escupidera** para poder escupir el vino. Se recomienda que no sea transparente.
- Para no manchar el mantel recomendable usar **DropStop®**.
- **Decantador** por si hemos de oxigenar un vino o decantarlo.
- Bolsas o algún papel por si queremos hacer una cata sin saber el vino que probamos.

# Fases de la cata

- La **cata** se divide en **3 fases**, *visual*, **olfativa** y **gustativa**.
- En primer lugar realizamos un análisis **visual** del vino (**vista**), para ello inclinaremos la copa y observaremos el **color** del vino, la **intensidad**, la **tonalidad**, la **limpidez** y la **efervescencia** si cal.
- En segundo lugar, pasaremos al análisis **olfativo** (**nariz**). Primero **oleremos** sin agitar la copa y nos dará una primera impresión. Después agitaremos el producto dentro de la copa para que salgan los **aromas** del vino y se queden en la parte vacía de la copa. Introduciremos la nariz en la copa y inspiraremos para dejar entrar los aromas dentro de la nariz.
- En tercer lugar llega el análisis **gustativo** (**boca**). Ingiriendo una pequeña cantidad de vino dentro de la boca, pasando-la por **toda la cavidad bucal** a fin de que penetre por todas las partes de las **papilas gustativas** de la lengua reciban **información** relativa del **cuerpo** del vino, la **acidez**, **astringencia**, **dulzor**...

## Etapas de la percepción

- El proceso de **percepción** de los vinos tiene **3 etapas**.
- La **captación** de **estímulos** mediante los **sentidos**.
- La **transducción** de la **señal sensorial** desde los **receptores al cerebro**.
- La **integración** de todas la **señales multisensoriales** para dar una **imagen del entorno percibido**.



# Fase visual I

- **Color**

- **Vinos blancos:** Verde, acerado, amarillo limón, amarillo pajizo, amarillo dorado, oro, ámbar, oro viejo, ocre...

**Ribetes o reflejos:** verdosos, dorados...

- **Vinos rosados:** Gris, frambuesa, grosella, rosa tierno, salmón, naranja, piel de cebolla...

- **Vinos tintos:** Violeta, púrpura, ciruela, cereza,, cereza picota, granate, rubí, castaño, caoba

**Ribetes o reflejos:** Morados, violetas, grisáceos, teja...

**Intensidad del color:** Claro, ligero, denso, profundo, intenso...

**\*Capa en tintos:** Capa baja, capa media, capa alta.

# Fase visual II

- **Limpidez**

- Cristalino, brillante, límpido, borroso, opaco, turbio, con posos o sedimentos.

- **Fluidez**

- Fluido, suelto, consistente, denso, espeso, viscoso, aceitoso (Lagrima).

- **Burbujas**

- **Vinos tranquilos:** nulo

- **Vinos espumosos**

- Perlage:** fino, grueso.

- Evolución:** lento, rápido.

- Rosario y corona**

# Fase olfativa

- **1ª Impresión:** Agradable, ordinaria, desagradable
- **Intensidad:** Alta, media, baja.
- **Persistencia:** Larga, corta, fugaz, inexistente.
- **Complejidad:** Mucho, medio, poco.
- **Calidad aromática:** Familias aromáticas (flores, frutas, animal, balsámica, química, especies...)
- **Descripción general del vino:** Muy fino, distinguido, elegante, fino, ordinario, poco elegante, poco placentero, basto, desagradable.

# Fase gustativa

- **Ataque o entrada:** suave, fresco, plano, inexpresivo
- **Cuerpo:** Licoroso, untuoso, cálido, ligero, denso, carnosos, redondo, lleno, astringente, rico, aterciopelado, desnudo...
- **Aromas en boca**
- **Acidez:** Si es excesiva, agresiva, verde, mordaz. Si es equilibrada, vivo fresco equilibrado. Si falta, plano, blando
- **Intensidad:** Potente, largo, medio, débil, corto.
- **Taninos:** Maduros, domados, polimerizados, secantes, verdes, integrados...
- **Final boca:** Corto, largo.
- **Postgusto:** Es la sensación final, agradable y largo, noble, robusto, austero.

# Tabla de aromas II

## Notas afrutadas

Limón  
Pomelo  
Naranja  
Piña  
Plátano  
Lichi  
Melón  
Moscatel  
Manzana  
Pera  
Membrillo  
Fresa  
Frambuesa  
Grosella  
Grosella negra  
Arándano  
Mora  
Cereza  
Albaricoque  
Melocotón  
Almendra  
Ciruela pasada  
Nuez

## Notas florales

Espino blanco  
Acacia  
Tilo  
Miel  
Rosa  
Violeta

## Notas vegetales o especiadas

Pimiento verde  
Champiñón  
Trufa  
Lías de vino  
Cedro  
Pino  
Regaliz  
Brote de grosella negra  
Heno  
Tomillo  
Vainilla  
Canela  
Clavo de olor  
Pimienta  
Azafrán

## Notas animales

Cuero  
Almizcle  
Mantequilla

## Notas tostadas

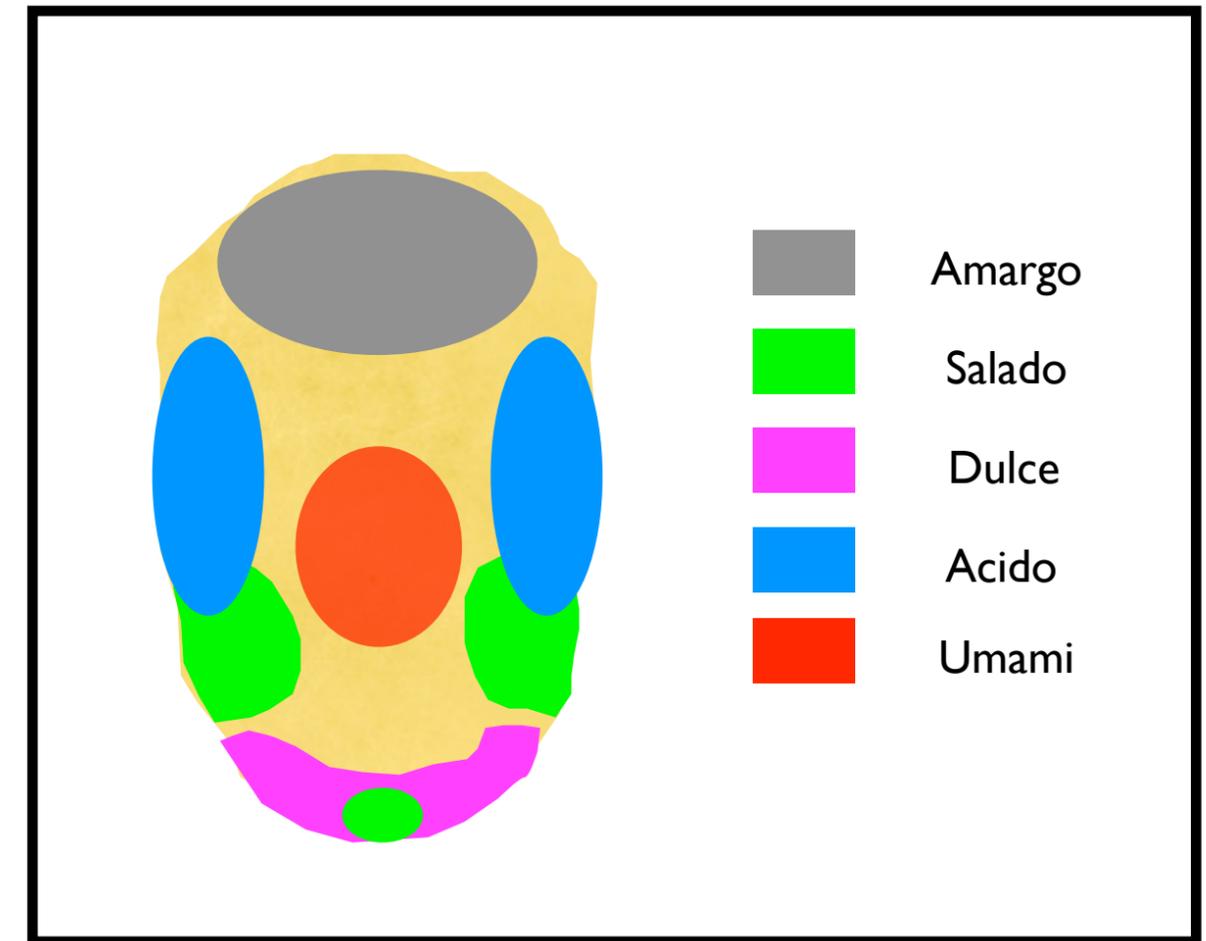
Pan tostado  
Almendra  
Avellana  
Caramelo  
Café  
Chocolate  
Nota ahumada

# Los gustos

- Las **papilas gustativas** son un conjunto de receptores sensoriales o específicamente llamados **receptores gustativos**. Se encuentran en la **lengua** y son los principales promotores del sentido del gusto. Dependiendo de su localización en la lengua tienen la habilidad de detectar mejor cierto tipo de estímulos o sabores.
- Se conocen **cinco sabores: dulce, salado, amargo, ácido, y umami**.

# Los gustos II

- El sabor **ácido** depende de la concentración de hidrogeniones, el sabor **salado** de la concentración de sodio, el **umami** (descubierto a finales del siglo pasado) de la concentración de ácido glutámico, y los sabores **dulce** y **amargo** dependerán del tipo de molécula que interactúe con los receptores sensitivos. Se considera que el sabor amargo se detecta en la zona posterior de la lengua, los sabores dulce y salado en la zona anterior, mientras que el sabor ácido y el sabor umami son captados en los laterales y en la zona intermedia de este órgano.



Situación de donde se detectan mejor los gustos

# Los gustos III

## Compuestos del vino

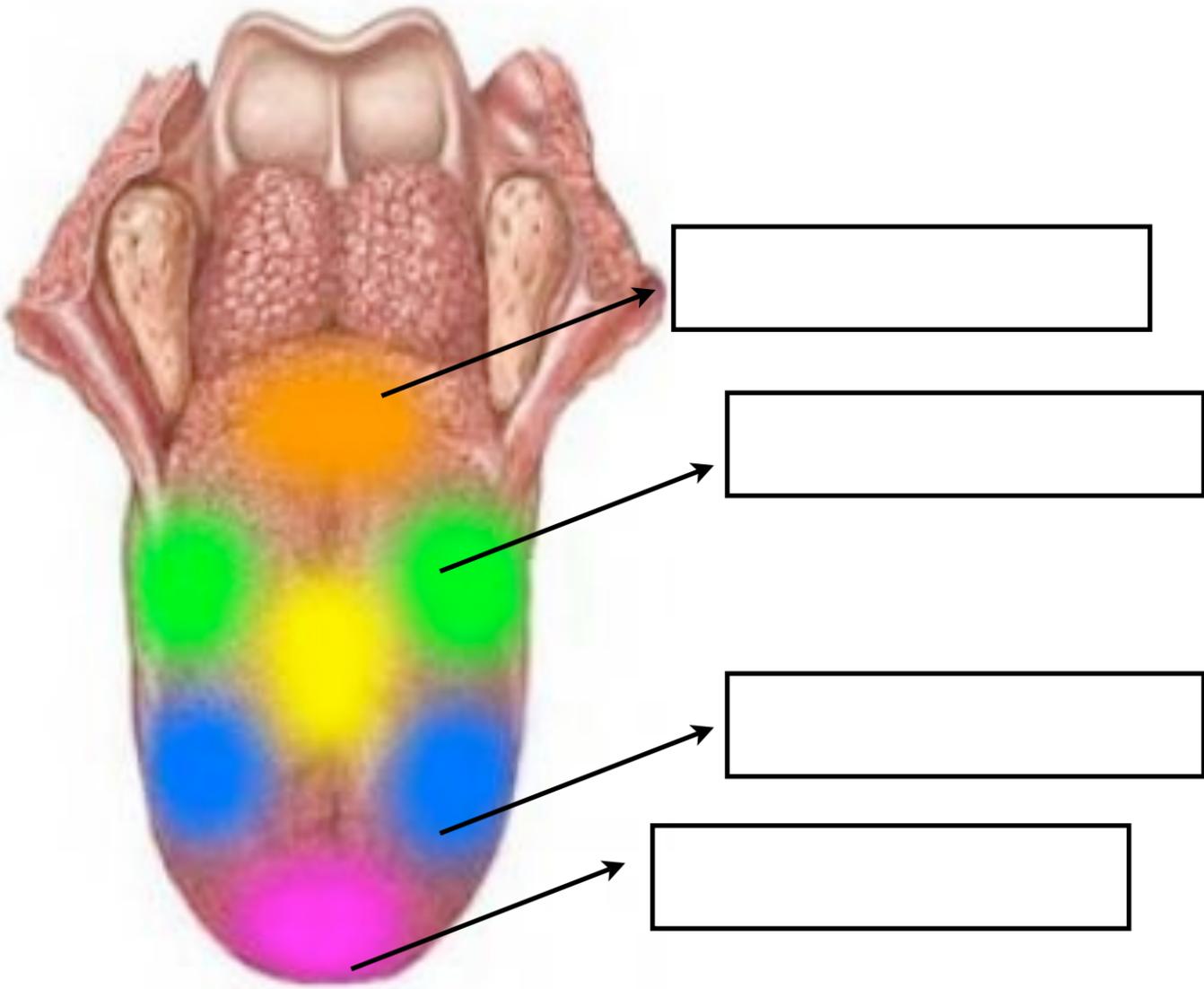
- En el vino nos podemos encontrar diferentes compuestos que están relacionados con las **características organolépticas**.
- **Agua:** Es el componente mayoritario de vino 75-90% en principio no aporta nada.
- **Alcohol:** Es el %vol que tiene un vino, es responsable de la **lagrima** e la copa. Tiene un gusto **dulce** y proporciona **untuosidad** aspereza (crema). El alcohol refuerza el dulce del azúcar.
- **Acidos:** El principal el **tartárico** (fuerte), el **málico** (poco, es abundante en las manzanas sensación de **verdor**), **láctico** (proveniente de la maloláctica **notas lácticas** y es untuoso), **Acético** síntoma de **avinagrado**.  
Dan una sensación de **frescor** si están equilibrados, si hay poco son vinos planos. Provocan salivación.

# Los gustos IV

- **Polifenoles:** Responsables del **color** (antocianos - rojos y azules, flavonones amarillos) y de su **evolución** con la edad del **vino**. También están los **taninos (astringencia)** catequinas, ácidos fenólicos... incoloros.
- **Azucares:** Hay tres tipos de azucares fructosa, sacarosa y glucosa. Dan la **viscosidad** al vino (**lagrima**) a nivel gustativo es **dulce, untuoso y graso**.
- **Gas carbónico:** Presente en vinos de **aguja y espumosos**. Son burbujas de gas que se desprenden del líquido. Más fácil salen si la T<sup>a</sup> es más elevada. Ayuda a que los aromas se manifiesten (no cal mover la copa). Tiene un gusto **ácido y picante** en boca.
- **Aromas:** Son compuestos **volátiles** que impactan en las células sensoriales (primarios o varietales, secundarios o de fermentación o terciarios o bouquet).
- **Minerales:** dan gusto **salado** al vino. Son iones libres o combinados (K, Ca, Mg, Cu, Na...). Pueden dar lugar a precipitaciones.

# Práctica aromas


# Práctica gustos



# Ficha de cata

Datos vino:

---

---

---

Fase visual:

---

---

---

Fase olfativa:

---

---

---

Fase gustativa:

---

---

---

# Ficha de cata

Datos vino:

---

---

---

Fase visual:

---

---

---

Fase olfativa:

---

---

---

Fase gustativa:

---

---

---

# Ficha de cata

Datos vino:

---

---

---

Fase visual:

---

---

---

Fase olfativa:

---

---

---

Fase gustativa:

---

---

---