

Curso de Iniciación a la Cata de Vinos



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino



1. Vivanco	5
2. La Viña	6
3. La Vendimia	7
4. DOCa Rioja	8
5. Variedades de Rioja	10
6. Elaboración del vino	12
7. Crianza y envejecimiento de los vinos	14
1. Barrica	14
2. Botella y corcho	15
8. La cata	16
1. Definición de cata	16
2. Vista	18
3. Olfato	20
4. Gusto	22
5. Resumen de la cata	24
9. Ficha de cata	25
10. Cata en casa	26
11. Añadas	27
12. Maridaje	28
13. Bibliografía	29

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

En 2004, nuestra familia decidió hacer realidad en Briones, La Rioja, el sueño de toda una vida de entusiasmo y dedicación: compartir con todo el mundo nuestra pasión por la Cultura del Vino.

VIVANCO ES FAMILIA

Con un origen humilde y sencillo desde el viñedo, el vino ha sido nuestro eje vital durante cuatro generaciones y 100 años de trabajo y compromiso. Con un espíritu pionero y una ilusión sin límites, era el momento de compartir esta vocación devolviéndole al vino todo lo que el vino nos había dado.

VIVANCO ES MUCHO MÁS QUE VINO

Con una bodega donde entendemos el vino desde una visión exigente, dinámica y actual. Un proyecto enológico contemporáneo con unos vinos diferentes y singulares. La expresión auténtica de una tierra repleta de curiosidades

VIVANCO ES MUCHO MÁS QUE CULTURA

Una Fundación donde el pasado y el presente se hacen uno. Un apasionante viaje a través del conocimiento y la historia, con un Museo único donde descubrirás la esencia del vino desde la experiencia, sensibilidad e innovación.

VIVANCO ES MUCHO MÁS QUE EXPERIENCIAS

Queremos transportarte a un nuevo universo de sensaciones donde el vino toma todo el protagonismo. 9.000 m² de emociones y actividades alrededor de la cultura, el arte, la gastronomía, el sabor y la diversión. El punto de encuentro entre conocimiento y disfrute del vino.

Hoy, en Vivanco, entendemos el vino como una forma de vida desde una perspectiva innovadora y llena de energía ofreciéndote una experiencia única y exclusiva en torno a la Cultura del Vino. Bodega, Fundación y Experiencias son el fiel reflejo del compromiso de nuestra Familia para *“devolverle al vino lo que el vino nos ha dado”* y que te invitamos a descubrir.

2.- La viña

¿Qué es el vino?

El vino es la bebida que se produce por la fermentación alcohólica de la uva fresca o del zumo de uvas frescas (mosto).

El origen de la vid se remonta a unos 6000 a.C. en la región de Mesopotamia. En un principio, el vino sirvió fundamentalmente para las ceremonias y rituales sagrados como ofrenda a los dioses. Este cultivo se extendió por el Mediterráneo llegando a Grecia, Italia, España y Francia, países que, por su clima, suelo e historia han expandido la elaboración del vino y su cultura por todos los continentes.

La producción y el consumo de vino se extienden por todo el mundo. La gran variedad de climas, de suelos, la enorme cantidad de variedades de vid, los propios viticultores y enólogos y las diferentes técnicas de vinificación, envejecimiento y conservación, han dado lugar a una gran diversidad de vinos.

La vid

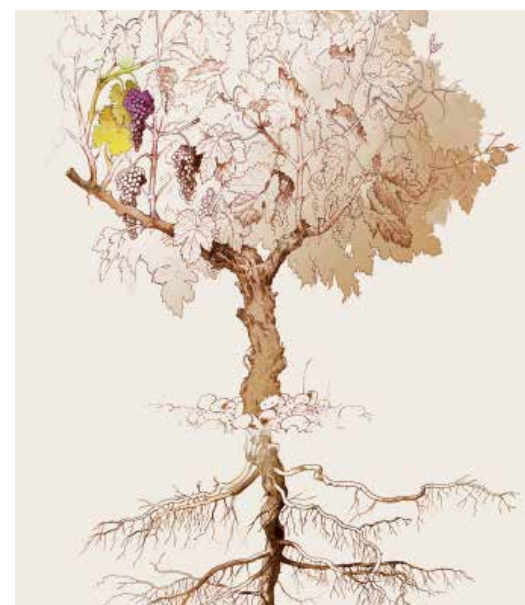
La vid es un arbusto formado por:
Raíz: suministra el alimento a la vid

Tronco: almacena sustancias de reserva, sujeción de los brazos y pámpanos de la cepa, y conducción del agua y la savia.

Brazos: encargados de conducir los nutrientes y repartir la vegetación y los frutos en el espacio.

Pámpanos (en verde) o sarmientos (cuando están secas): manda nutrientes a hojas y fruto.

Hojas: son los órganos más importantes de la vid, puesto que son las encargadas de transformar la sabia bruta en sabia elaborada y llevan a cabo las funciones vitales de la planta: transpiración, respiración y fotosíntesis.



3.- La vendimia

El cultivo de la vid se halla bien delimitado en los dos hemisferios:

En el **hemisferio norte**, entre los paralelos 30° y 50°; y en el **sur**, entre los paralelos 30° y 40°. También tendremos que contar con excepciones, como la zona tropical de Brasil o la zona sur de Nueva Zelanda, incluso las islas Canarias.



Racimos: conjunto de uvas unidos por pedúnculos a un tallo pendiente del sarmiento.

El fruto

Las uvas son la expresión frutal de la vid. El racimo se divide en los siguientes componentes:

Pedúnculo: unión entre el pámpano y el racimo.

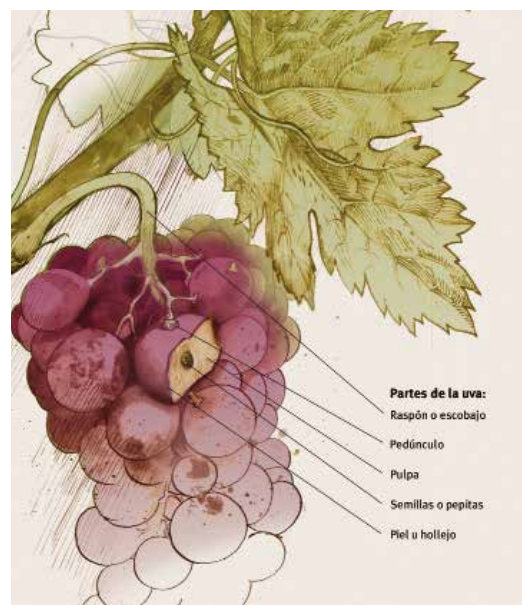
Raspón: parte leñosa del racimo. Se suele quitar ya que aporta acidez, aspereza y aromas verdes al vino.

Grano o uva: se compone de 3 partes:

- **Piel u hollejo:** encontramos los compuestos que nos dan el color y la textura de los vinos, así como la mayor parte de los aromas.

- **Pulpa:** contiene el mosto, mayoritariamente agua con azúcares. No aporta color a los vinos.

- **Pepitas o semillas:** se encuentran en el interior de la pulpa. Aportan taninos y aceites que deterioran los sabores y aromas.



¿Qué es la vendimia?

La vendimia es la recolección del fruto de la vid para su posterior traslado a la bodega donde se elaborará el vino.

¿Cuándo se realiza?

En el hemisferio norte se suele realizar desde agosto hasta noviembre, en el sur, entre febrero y abril.

La elección de la fecha de vendimia es muy importante para la calidad del futuro vino. Tradicionalmente era importante el potencial y equilibrio entre azúcares y ácidos, pero hoy en día se busca la madurez de los polifenoles (compuestos en la piel que nos dan textura, color...).

Para ello se realizan varios análisis:

- Con un refractómetro se puede ver la cantidad de azúcares en el mosto.
- Cata de uvas. Analizando sensorialmente azúcares, ácidos y taninos.
- Análisis químico. Realizado en el laboratorio.

¿Cómo?

La vendimia se puede realizar de dos maneras, tradicionalmente a mano para seleccionar mucho más la uva y dirigida a los vinos de mayor calidad; y la mecánica que nos facilita una recolección mucho más rápida y también el poder hacerlo a cualquier hora.





La Denominación de Origen Calificada Rioja

La región vitivinícola de Rioja se sitúa en el valle del río Ebro, siguiéndolo por ambos lados de su cauce, y entre las sierras de Cantabria de la Demanda, lo que la convierte en una zona privilegiada para el cultivo de la vid. Su zona de producción se extiende por las comunidades de La Rioja, País Vasco y Navarra.

Sus 62.000 hectáreas de viñedo están distribuidas en tres subzonas con características diferenciadas: Rioja Alta y Rioja Alavesa, con suelos arcillosos-calcareos y clima continental con influencia atlántica; y Rioja Baja con suelos arcillo-ferrosos y clima continental con influencia mediterránea.

La Denominación de Origen Rioja es la más antigua de España, promulgada en 1926. Desde 1991, la Denominación de Origen Rioja ostenta el carácter de Calificada, la primera que se ha otorgado. Para ello, es necesario cumplir los siguientes requisitos:

- Que el precio de la uva supere el 200% del precio medio nacional o se encuentre sujeto a la Contratación de Productos Agrarios.
- Que el vino de la Denominación sea embotellado exclusivamente en las bodegas de la propia zona.
- Que el Consejo Regulador establezca procedimientos de control desde la producción a la comercialización.

El Consejo Regulador es el órgano encargado de velar por el cumplimiento de la reglamentación de la Denominación de Origen y sobre todo, de garantizar el origen y la calidad de los vinos.

Se encarga de delimitar la zona de producción y las variedades de uva permitidas para mantener la tipicidad de la zona, controla el rendimiento por hectárea, los métodos de poda y los porcentajes de alcohol para conseguir un mínimo de calidad.

Además, también se establecen una serie de tiempos de crianza para delimitar las siguientes categorías:



Vino Crianza

Vinos como mínimo en su tercer año que han pasado como mínimo un año en bodega y algunos meses en botella. En vinos blancos, el periodo mínimo de envejecimiento en bodega es de 6 meses.



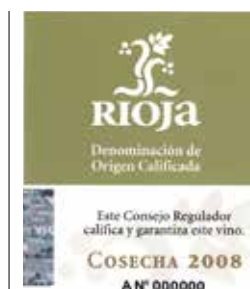
Vino Reserva

Vinos seleccionados de las mejores añadas que por sus buenas características han envejecido durante 3 años, de los cuales uno como mínimo en bodega. En vinos blancos, el periodo de envejecimiento es de 2 años, de los cuales como mínimo 6 meses en bodega.



Vino Gran Reserva

Vinos seleccionados de añadas excepcionales, que han permanecido como mínimo 2 años en bodega y 3 en botella. En vinos blancos, el periodo de envejecimiento es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en bodega.



Vino Genéricos

Vinos que no siguen las normas de envejecimiento. Algunos ejemplos son los vinos jóvenes y aquellos llamados "de autor o gran/alta expresión".



Variedades Tintas

Tempranillo [fig. 1]:

Es la variedad de Rioja más extendida, ocupa más del 81% de la superficie total. Es autóctona de La Rioja. Proporciona vinos de mucha calidad, con un buen equilibrio y aromáticos, de acidez y graduación alcohólica medias, poca intensidad de color aunque muy estable, con moderada acidez frutal, agradables aromas (cerezas, ciruelas negras, frambuesas y regaliz) y excelentes aptitudes para la crianza. Son vinos muy aptos para madurar.

Garnacha tinta [fig. 2]:

Variedad adecuada para elaborar vinos rosados y reforzar los tintos. Ocupa el 9% de la superficie riojana. Es poco sensible a la sequía y el oídio. Es una variedad con gran facilidad para acumular azúcares. Produce deliciosos vinos tintos, de delicado aroma (frambuesas, moras, higos, dátiles), buena graduación y cuerpo carnoso; aunque sus grasos y sensuales taninos no son muy aptos para la crianza en roble y evolucionan rápidamente.

Graciano [fig. 3]:

Su mosto es de un intenso rubí, importante acidez y agradable aroma. Tonos muy potentes de moras. Actualmente está en expansión para la elaboración de grandes vinos tintos.

Mazuelo [fig. 4]:

Llamada también Cariñena en España. Sus aromas pueden ser mas minerales ya que absorbe muy bien la mineralidad del terreno. Destaca por su gran color y abundantes taninos que la hacen idónea para el envejecimiento. Acompañante habitual de la Garnacha para suavizar los vinos.

Maturana tinta [fig. 5]:

Presenta un racimo pequeño y compacto, así como bayas también pequeñas. Muy sensible a la botrytis, la brotación es tardía, pero la maduración sí es precoz. Al no cultivarse en ningún otro lugar del mundo, su cultivo resulta muy interesante para aumentar la originalidad, diferenciación y diversidad de los vinos de Rioja.

Variedades Blancas

Tempranillo blanco [fig. 6]:

Esta variedad procede de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de Tempranillo tinto, localizada en 1988 en un viñedo viejo de Murillo del Río Leza (La Rioja). Su paladar es equilibrado, con estructura y persistencia media-larga. No existe en ningún lugar del mundo.

Viura [fig. 7]:

Principal variedad blanca de Rioja con un 5,6% del total de uva y un 89% sobre las blancas que se cultivan en Rioja. Produce vinos de calidad, ligeros, afrutados, equilibrados y de aroma fino (manzana). Es de graduación alcohólica media (11-12% vol.). Se utiliza para la elaboración de vinos blancos finos secos de mesa y es una de las variedades con la que se produce el cava.

Malvasia [fig. 8]:

Da vinos con calidad aromática y de fácil oxidación, por lo que se considera ideal como complemento de la Viura. Aporta al vino un aroma afrutado y fresco. Al envejecer, el vino toma colores dorados. En Rioja se cultivan apenas 67 hectáreas de esta variedad.

Garnacha blanca [fig. 9]:

Se comporta muy parecida a la tinta. Produce un mosto alcohólico y agradable. Es ideal para caldos jóvenes y produce vinos potentes con retrogusto seco.

Maturana blanca [fig. 10]:

Es la variedad más antigua de la que se tiene conocimiento escrito en Rioja, pues se cita ya en 1622. Los vinos de Maturana blanca han sido descritos como ligeros, pero equilibrados, con sensación de acidez y suave amargor final, con persistencia media.

6.- Elaboración del vino

Vinos tintos



Vinos blancos



Vinos rosados



Vinificación por maceración carbónica



6.- Elaboración del vino

Transporte:

Se realiza de la manera menos brusca posible para que las uvas no lleguen dañadas y no se produzcan arranques de fermentación prematuros. Los vinos de gran calidad reciben racimos seleccionados y transportados en cajas pequeñas de 15kg. como máximo.

Despalillado:

El raspón se elimina para evitar que estas partes leñosas proporcionen ácidos, aspereza y aromas verdes. En algunos tintos se deja el raspón para que se produzca una fermentación interna del grano (maceración carbónica) o para que adquiera aromas más herbáceos. Cuando no se elimina en vinos blancos se busca que la extracción de mosto sea más suave.



Estrujado:

Sin romper las pepitas, se aplasta la uva para dar al mosto mayor facilidad a la hora de salir del interior. El contacto de pieles y mosto es necesario para dar al vino color y textura.

Fermentación y maceración:

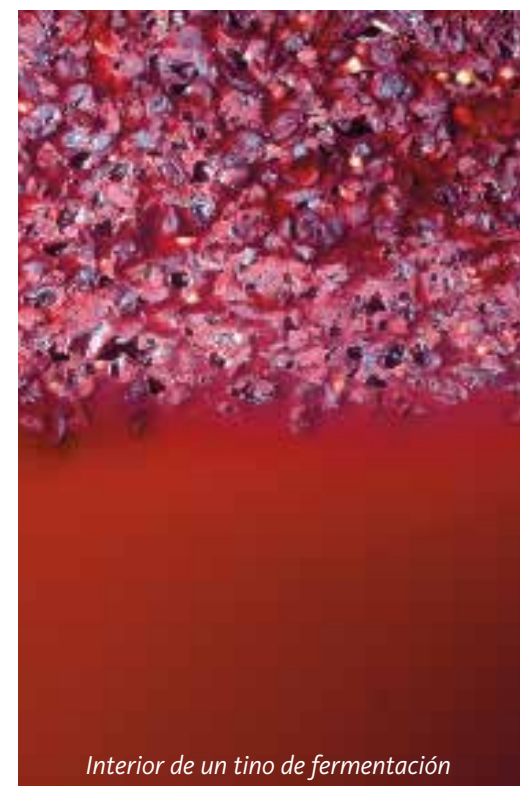
Proceso de transformación de los azúcares contenidos en el mosto en alcohol gracias a la acción de las levaduras (micro-hongos). El control de la temperatura es muy importante ya que si es muy baja o muy alta, las levaduras dejarán de realizar su cometido.

El tiempo de fermentación varía dependiendo de las variedades de uva, temperatura, levaduras y sobre todo de nuestra determinación, ya que podemos decidir cuándo pararla. De ahí que se generen los diferentes tipos de vino por el contenido de azúcar que queda de manera residual (sin fermentar):

- Seco: Menor a 5 gramos de azúcar residual por litro.
- Semi-seco: Entre 15 y 30 gramos de azúcar residual por litro.
- Dulce: Más de 50 gramos de azúcar residual por litro.

Además, mientras se realiza la fermentación, se realiza la maceración de pieles y mosto, por lo que se genera más color y textura al vino.

Como el gas carbónico que produce la levadura empuja las pieles a la zona superior, moveremos los hollejos mediante el remontado (trasvase de mosto de la parte inferior a la superior por medio de una manguera) y el bazuqueo (introducir las pieles en el mosto desde la parte superior).



En blancos y rosados, esta maceración se realiza antes de fermentar, simplemente dejando en contacto pieles y mosto.

Prensado:

Tras la fermentación se vacía del tanque la parte líquida (vino lágrima) y la parte sólida se lleva a una prensa. El prensado nos ayuda a extraer la última parte del vino, que será la menos áspera, y se mezclará con el vino lágrima reservado anteriormente.





Dentro del envejecimiento del vino vamos a descubrir dos sistemas de guarda, por una parte la barrica y por otro lado la botella y el corcho:

Barrica

Es el recipiente de madera (generalmente de roble) en el que el vino va a permanecer en su primera fase de envejecimiento. Generalmente con una capacidad de 225 litros (bordelesa, utilizada en Rioja) aunque las hay de otros volúmenes.

Cuando se elabora la barrica por mediación de un fuego se crean diferentes tipos de tostados que con los usos y contacto con el vino van desapareciendo. Así, cuanto más nuevas, mayor será la intensidad en el vino.

Por otro lado, la porosidad que tiene la madera hace que el vino se oxide más rápido. Las barricas más nuevas tienen una porosidad más abierta, por lo que la oxidación es más rápida, mientras que si la barrica es más vieja, se realiza una oxidación más lenta.

El tipo de roble o procedencia del mismo, nos dará diferentes tipos de aromas y oxidación al vino.

Roble francés: encontramos un toque de tostados, es un roble con menor densidad de poro y más elegante, por lo que se recomienda acortar el tiempo de envejecimiento en barrica. La oxidación es menor por lo que mantiene la fruta mucho más fresca.

Roble americano: aporte más leñoso y agresivo debido a la mayor concentración de taninos. Esta agresividad se va suavizando con el tiempo, aportando toques agradables de especias. La oxidación es más intensa.

Foto Botella Reserva Vivanco con Gota Roja en Etiqueta



Botella y corcho

Tras la permanencia en barrica, el vino necesita un tiempo de descanso en botella para que los caracteres propios del vino y los que ha adquirido en la barrica se armonicen y se junten convenientemente. Durante este periodo, es muy importante mantener la botella tumbada, para que el vino empape el corcho y lo mantenga húmedo y hermético y no se introduzca oxígeno.

Las botellas se deben guardar en lugares exentos de corrientes de aire y de cambios de temperatura, y con una humedad relativa superior al 70%.

Cuanto más grande sea el continente, más lento será el envejecimiento del vino.

La función del corcho es impedir la entrada de oxígeno, microorganismos y bacterias que puedan dañar o alterar el vino en la botella.

Los corchos tienen una longitud de aproximadamente 45 a 55 mm. Su longitud hará que el oxígeno tarde más en entrar a la botella.

Al researse el corcho puede provocar aberturas por donde puede generar oxidaciones. Para una buena conservación hay que colocar las botellas tumbadas en posición horizontal para que el vino empape el corcho y lo mantenga húmedo.

Es importante dejar claro que el corcho no deja olores, pero su reacción con cloros puede generar aromas de cueva, moho o cartón mojado, que los conocemos como "acorchado" o TCA.



Definición

La cata es un análisis organoléptico del vino, por lo tanto un análisis totalmente objetivo en el que hay que hallar la composición sensorial del vino.

El análisis sensorial consiste en efectuar un examen del vino a través de nuestros sentidos utilizando un método. En esta definición hay tres palabras claves que explican por sí mismas en qué consiste y cómo se ejecuta.

ANÁLISIS.

Analizar significa descomponer una realidad en una serie de partes, estudiando así una visión de conjunto de esa realidad. En el análisis sensorial, los instrumentos serán nuestros sentidos y los parámetros a estudiar, una serie de dimensiones que sólo se pueden apreciar bajo estos mismos.

SENTIDOS.

Y es que, como ya se ha dicho, son los instrumentos utilizados para llevar a cabo este análisis. Se convierten así en el nexo entre el vino y nuestro cerebro, que será después el que procesará toda la información obtenida a través de ellos.

Si el hombre no emplea su sensibilidad, hay una gran parte de la realidad del vino que no se podrá conocer. Los sentidos que utilizaremos en el análisis son: vista, olfato, gusto y tacto.

MÉTODO.

Nos indica que esta actividad analítica no se realiza espontáneamente, sino que debe de haber una serie de pasos a seguir, un procedimiento que todo catador debe tener en cuenta para realizar la cata de un vino con todo rigor de conocimiento.

El método usado se divide en tres fases: visual, olfativa y gustativa. Las explicamos a continuación:



En la fase visual, se estudian las siguientes características: limpidez, brillantez, intensidad, color, fluidez y densidad.

Limpidez y brillantez

Para analizarlas tenemos que inclinar la copa 45° hacia adelante contra un fondo blanco.

La limpidez determina la transparencia del vino (que no haya ninguna suciedad). Se expresa de mayor a menor: limpio, ligeramente turbio y turbio.

La brillantez está representada con espectros de luz que se reflejan en el vino cuando está limpio.

Recordar que hay vinos no filtrados que aunque tengan partículas en suspensión aún están limpios ya que mantienen la brillantez.

Intensidad

Analizar significa descomponer una realidad en una serie de partes, estudiando así una visión de conjunto de esa realidad. En el análisis sensorial, los instrumentos serán nuestros sentidos y los parámetros a estudiar, una serie de dimensiones que solo se pueden apreciar bajo estos mismos.

Color

A continuación os describimos las diferentes tonalidades de los vinos según la edad de los mismos, de más joven a más viejo:

Vinos tintos

Violeta
Granate
Cereza
Cereza picota
Rubí
Teja
Naranja
Marrón

Vinos Rosados

Rosa violáceo
Rosa fresa
Rosa grosella
Rosa salmón
Salmón
Piel de cebolla
Naranja
Marrón

Vinos blancos

Incoloro
Amarillo verdoso
Amarillo limón
Amarillo paja
Amarillo dorado
Amarillo oro
Amarillo ambar
Amarillo pardo

Fluidez y densidad

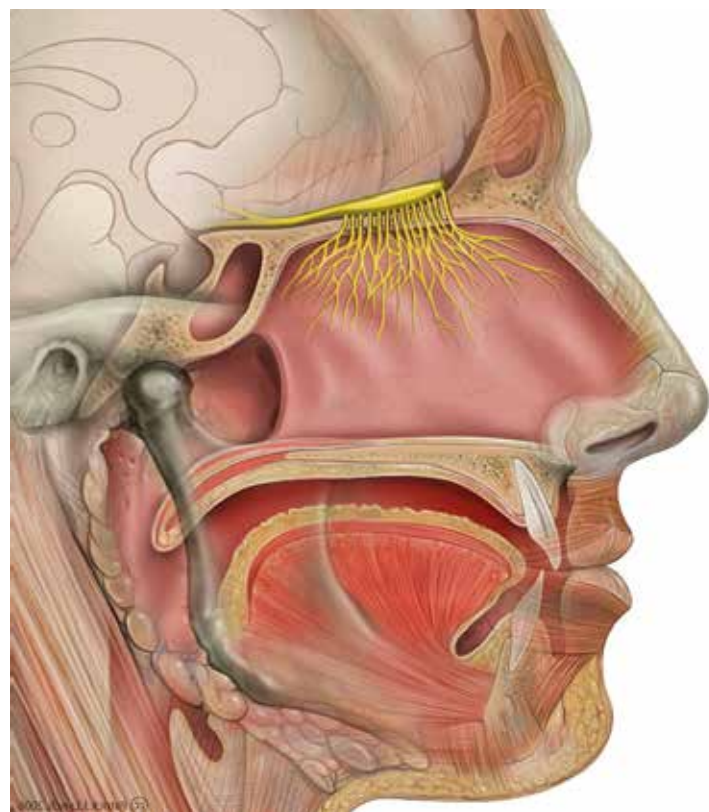
Para analizar estas características hemos de agitar circularmente el vino para que aparezcan unas gotas que nos indicarán la cantidad de azúcares (glicerina) y alcoholes. Estas gotas las denominamos "lágrimas".

La fluidez está relacionada con las lágrimas que bajan más rápido por la pared de la copa y nos representa el alcohol. A mayor cantidad de lágrimas, mayor cantidad de alcohol.

Por otro lado, las lágrimas que se quedan en la parte más alta a donde llega el vino, nos representa la densidad. Son los azúcares que se quedan pegados a la pared de la copa.

Otra manera de ver la densidad del vino, sería colocando la copa otra vez a 45° y nos fijamos en un arco acuoso que está en la parte exterior del vino. Cuanto más ancho sea, más ligero es el vino.





La fase olfativa es la más importante de la cata. Los aromas de vino nos dan información sobre las variedades de uva, el sistema de elaboración o la crianza, la calidad de la elaboración, la edad del vino o su evolución.

En la cata de vinos, consideramos aroma a las impresiones positivas, mientras que para referirnos a las sensaciones negativas o impropias del vino utilizaremos la expresión olor. Así, hablaremos, por ejemplo, de aroma afrutado o vainilla y de olor a corcho o a humedad.

Compuestos aromáticos y olfacción

Los diferentes compuestos que encontramos en cualquier materia, dentro de su creación o crecimiento nos dan los precursores o partículas aromáticas, es decir, los aromas. Estos aromas son arrastrados y conducidos por el aire para que lleguen a nuestro aparato olfativo.

Las dos entradas de aire son la boca y la nariz, ambas unidas por la vía retro nasal. La vía directa (nariz y fosas nasales) son quienes reciben la mayor parte de los aromas. Entre las fosas nasales tenemos unos nervios conectados al cerebro (nervios olfatorios), que mandan la información de los aromas al cerebro.

El cerebro conecta esa información con una emoción (color, persona, anécdota...) para darnos la sensación de percepción aromática. Si nos falta esa emoción o no hemos olido un aroma, la percepción aromática será nula.

Aromas

Los aromas se pueden dividir en los siguientes grupos:

Afrutados:

Melocotón, manzana, plátano...

Animal:

Pieles animales, cueros...

Empireumáticos:

Olores ahumados, quemado, cocido.

Especias:

Canela, pimienta, nuez moscada...

Florales:

Rosa, lavanda, violeta...

Balsámicos:

Regaliz, menta, anís...

Vegetales:

Pino, heno, pimienta...

Mineral:

Tierra, metal, caliza...

Empireumáticos:

Caramelo, café, cacao, tostado...



Tipos de aromas

Se pueden dividir en tres tipos:

Aromas primarios:

Son aromas procedentes de la uva. La tierra donde se ha cultivado, el clima, el relieve y la hidrografía inciden en estos aromas. Para detectarlos es mejor no agitar el vino para encontrar los más ligeros y posteriormente agitarlo un poco para conseguir mayor intensidad. Habitualmente suelen ser de grupos afrutados, minerales, florales y vegetales.

Vinos blancos: aromas de frutos tanto cítricos como blancos y de hueso (limón, manzana o melocotón). Aromas florales (flores blancas). aromas minerales (caliza, tierra). Aromas vegetales (tallos de tomate).
Vinos rosados: aromas desde frutos con hueso hasta frutos rojos (albaricoque, fresas); Aromas florales (rosas).
Vinos tintos: aromas frutales desde frutos rojos a frutos negros (fresas, moras); Aromas florales (violetas); aromas minerales (tierra húmeda); Aromas vegetales (pimiento).

Aromas secundarios:

Son los aromas producidos durante la elaboración.

La transformación del azúcar en alcohol o el cambio de ácidos del vino, están acompañados de una cadena de reacciones enzimáticas que modifican el aroma inicial y lo multiplican (aromas frutos tropicales, lácteos como la mantequilla). El contacto de las levaduras con el vino por periodos largos puede generar aromas de panadería.

Aromas terciarios:

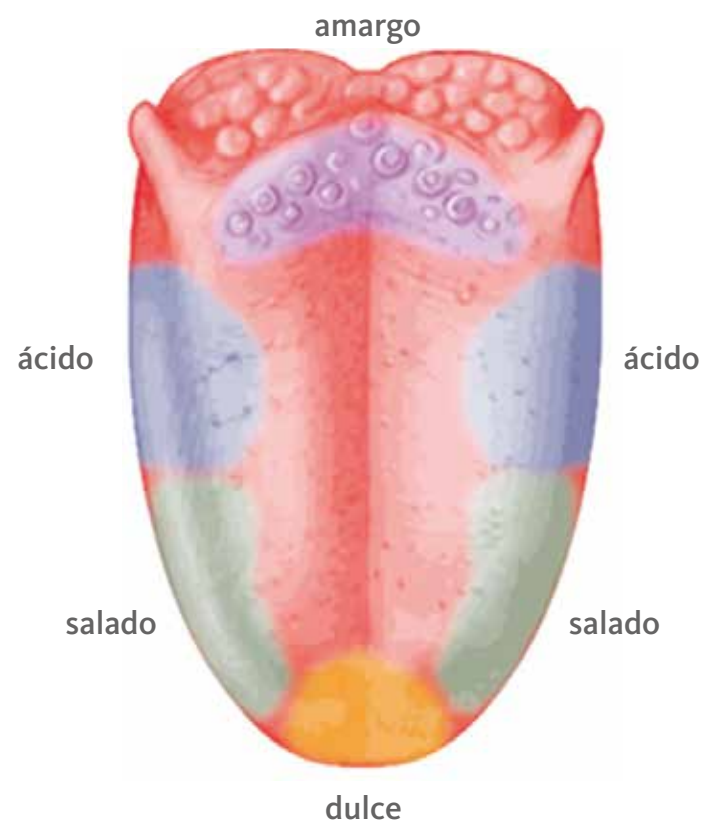
Se desarrollan durante el envejecimiento del vino tanto en bodega como en botella y se deben a las nuevas sustancias que se sintetizan o transforman durante el proceso. Por otro lado, existe una evolución de los aromas primarios y secundarios.

El procedimiento en este caso será, primero oler el vino en estático y posteriormente agitarlo bien para que los aromas más fuertes aparezcan con la evaporación del alcohol. Se conoce a este tipo de aromas como bouquet y se pueden distinguir de dos tipos:

De oxidación: aromas que adquiere durante la crianza de bodega y botella.

De reducción: aromas que adquiere en la botella por falta de oxígeno.

Algunos aromas terciarios son: vainilla, cuero, pan tostado, almendras, chocolate, café, pieles animales...



Durante la fase gustativa, vamos a analizar por una parte los sabores y las texturas.

Para analizar esta fase, tenemos que tomar un pequeño sorbo de vino y pasarlo tanto por la lengua como por los carrillos y encías superiores e inferiores. Finalmente lo expulsaremos.

Sabores y aromas

La lengua recoge con las papilas gustativas los diferentes sabores: El dulzor por la punta; el ácido en los laterales y laterales inferiores; el gusto salado en los laterales delanteros y al final de la lengua encontramos el amargor.

Respecto a los aromas, decir que todas esas sensaciones de sabor como puedan ser las frutas, en realidad son aromas que se desplazan desde la boca por la vía retro nasal hacia los nervios olfatorios. En este caso el cerebro registra la información como si fuera un sabor.

Por último, tenemos que medir el tiempo que tardan todos los aromas en desaparecer de nuestra boca. A este fenómeno lo llamamos "post gusto o persistencia".

Texturas

Al analizar las texturas, vemos que la densidad se genera por medio del agua, el alcohol y los azúcares. Pero hay otros compuestos que cambian la textura del vino.

Los ácidos nos incrementan la saliva y suavizamos los azúcares y el alcohol. Sin embargo, los taninos suelen hacer el vino más denso en textura.

Veremos que los vinos cuanto más viejos son, más se suavizan en textura, ya que los taninos se hacen cada vez más suaves con el tiempo.



Vista

Inclinamos la copa 45° para analizar:

- **Limpidez y brillantez:** buscar que no haya restos dentro del vino y reflejos de luces.
- **Intensidad:**
 - Blancos:* cuanto más viejos, más oscuros.
 - Rosados:* a mayor intensidad, mayor el grosor de piel de la uva o mayor tiempo de maceración.
 - Tintos:* cuanto más viejos, más claros.
- **Color:**
 - Blancos:* tonos de incoloro (joven) a ámbar (viejo).
 - Rosados:* de cebolla (claretes) a violetas (sangrados).
 - Tintos:* de violetas (jóvenes) a castaños (añejos).
- **Lágrimas:** analizar la intensidad de alcohol y azúcares que existen en el vino.

Olfato

Olemos el vino sin agitar para ver si hay alguna falta y para detectar los aromas más ligeros. Agitamos el vino y se sigue analizando otros aromas más pesados y fuertes. Relacionaremos los aromas con los siguientes grupos:

- **Afrutado:** (pomelo, frambuesa...)
 - Blancos:* frutas blancas o hueso, cítricos...
 - Rosados:* desde frutas de hueso a frutos rojos...
 - Tintos:* frutos rojos y negros...
- **Especiado:** (canela, pimienta...)
 - Pimientas creadas en la uva.
 - Espicias dulces de la bodega.
- **Floral:** (margaritas, camomila, violetas...)
 - Blancos:* flores blancas.
 - Tintos:* flores oscuras.
- **Animal:** debido a la guarda en botella (pieles o cueros).
- **Balsámico:** mayoritariamente de la bodega. También puede ser de la variedad (Regaliz, anís...).
- **Vegetal:** directamente de la uva (pimiento, judías verdes...).
- **Empíreumáticos:** producidos por la guarda (café, toffee...).

Gusto

Introducimos un sorbo de vino y lo movemos por toda la boca y analizamos:

- **Sabores:**
 - Dulce:* azúcares en vino.
 - Amargo:* posible tostado de bodega.
 - Ácido:* acidez del vino. Más saliva, más acidez.
 - Salado:* no suele ser salado, salvo excepciones.
- **Aromas:**
 - Todo aquello que hayamos experimentado en nariz aparecerá como sabor.
- **Textura:**
 - Ácidos sueltan saliva que suaviza azúcar y alcohol (suaviza el vino).
 - Taninos coagulan con saliva y engorda el vino (aspereza o astringencia).



ANÁLISIS

PROCEDENCIA	TIPO DE VINO	VARIETADES	TIEMPO EN BARRICA	% ALCOHOL
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

FASE VISUAL

ASPECTO	<input type="checkbox"/> Brillante	<input type="checkbox"/> Limpio	<input type="checkbox"/> Turbio	<input type="checkbox"/> Mate	
INTENSIDAD	<input type="checkbox"/> Opaco	<input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Media	<input type="checkbox"/> Baja	
COLOR	<input type="checkbox"/> Violáceo	<input type="checkbox"/> Rubí	<input type="checkbox"/> Teja	<input type="checkbox"/> Castaño	<input type="checkbox"/> Marrón

FASE OLFATIVA

INTENSIDAD	<input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Media	<input type="checkbox"/> Baja			
AROMAS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS	<input type="checkbox"/> Frutales	<input type="checkbox"/> Florales	<input type="checkbox"/> Vegetales	<input type="checkbox"/> Lácteos	<input type="checkbox"/> Tropicales	
TERCIARIOS	<input type="checkbox"/> Especies	<input type="checkbox"/> Regaliz	<input type="checkbox"/> Rancios	<input type="checkbox"/> Especies dulces	<input type="checkbox"/> Tostados	<input type="checkbox"/> Cueros
RETRO OLFACCIÓN	<input type="checkbox"/> Intensa	<input type="checkbox"/> Moderada	<input type="checkbox"/> Corta	<input type="checkbox"/> Animales	<input type="checkbox"/> Tabaco	

FASE GUSTATIVA

SABORES	<input type="checkbox"/> Ácido	<input type="checkbox"/> Dulce	<input type="checkbox"/> Amargo	<input type="checkbox"/> Verde	<input type="checkbox"/> Frutal
TEXTURAS	<input type="checkbox"/> Amaderado	<input type="checkbox"/> Picante (Co2)	<input type="checkbox"/> Astringente o áspero	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Pastoso
PERSISTENCIA o POST GUSTO	<input type="checkbox"/> Ligero	<input type="checkbox"/> Larga	<input type="checkbox"/> Moderada	<input type="checkbox"/> Corta	

CONCLUSIONES

FASE VISUAL: _____

FASE OLFATIVA: _____

FASE GUSTATIVA: _____

10.- La cata en casa

La cata es principalmente un análisis profesional, pero al igual que los profesionales, como enólogos, sumilleres, etc... podemos disfrutar con nuestros amigos o familiares, organizando una cata en casa.

A continuación, os damos los pasos:

1.- SALA

- Sin olores fuertes. Evitar la cocina y ambientadores.
- Temperatura si es posible, de 18 a 22 °C.
- Se realiza mejor sentado usando una mesa.
- Un fondo blanco para determinar mejor los colores (folio, mantel...).
- Luz solar o blanca.

2.- COPAS

- Catavinos (pequeñas copas que se utilizan de forma profesional).
- Copas de servicio de vino (tamaño: máximo 12 cm altura y 6 cm diámetro de la boca).
- La copa tiene que ser:
 - De cristal o vidrio liso.
 - Transparente e incolora.
 - La boca más estrecha que el cáliz para mover mejor el vino y concentrar aromas.

3.- VINOS

- La elección de los vinos es a gusto del organizador
- Mejor hacer catas temáticas: por estilo, regiones, edades...
- Orden de la cata:
 - De aromas y sabores más suaves a más intensos
 - De más afrutados a más amaderados.
 - De menor cantidad de taninos a mayor.
- Temperaturas. La temperatura de consumo es más baja que la de cata. En la cata necesitamos más calor para poder extraer mayor cantidad de aromas. A continuación os damos una guía, pero tú decides la temperatura que más prefieras:

TIPO DE VINO	T. SERVICIO	T. CATA
Blanco sin barrica	± 8°C	± 10°C
Blanco con barrica	± 10°C	± 12°C
Tintos Jóvenes	± 12°C	± 14°C
Tintos añejos	entre 14-18°C	entre 16-18°C
Dulces	entre 8-12°C	entre 10-14°C

4.- PARTICIPANTES

Quienes van a catar, para tener una mejor percepción del vino, necesitan:

- Mayor concentración posible. Al realizar la cata por entretenimiento, estamos más relajados, por lo tanto mejor resultado.
- Olfato:
 - No debemos llevar olores o aromas fuertes.
 - Hidratación. Beber agua para hidratar las fosas nasales.
 - Usar granos de café si la nariz se satura.
- Gusto:
 - Para limpiar el paladar: Usar agua con gas, pulpa de manzana e incluso vino blanco joven muy ácido.
 - Panecillos, picos, galletas sin sal... pueden empastar la boca.

11.- Cuadro de añadas. Vinos de Rioja

AÑO	CALIFICACIÓN	AÑO	CALIFICACIÓN	AÑO	CALIFICACIÓN
1925	MB	1957	N	1989	B
1926	M	1958	E	1990	B
1927	M	1959	MB	1991	MB
1928	MB	1960	B	1992	B
1929	N	1961	B	1993	B
1930	M	1962	MB	1994	E
1931	MB	1963	N	1995	E
1932	N	1964	E	1996	MB
1933	N	1965	M	1997	B
1934	E	1966	N	1998	MB
1935	MB	1967	N	1999	B
1936	N	1968	MB	2000	B
1937	N	1969	N	2001	E
1938	M	1970	MB	2002	B
1939	N	1971	M	2003	B
1940	N	1972	M	2004	E
1941	B	1973	B	2005	E
1942	MB	1974	B	2006	MB
1943	B	1975	MB	2007	MB
1944	B	1976	B	2008	MB
1945	B	1977	N	2009	MB
1946	N	1978	MB	2010	E
1947	MB	1979	N	2011	E
1948	E	1980	B	2012	MB
1949	MB	1981	MB	2013	B
1950	N	1982	E	2014	
1951	N	1983	B	2015	
1952	E	1984	N	2016	
1953	MB	1985	B	2017	
1954	B	1986	B	2018	
1955	E	1987	MB	2019	
1956	B	1988	B	2020	

E: Excelente | MB: Muy Buena | B: Buena | N: Normal | M: Mala

Temperaturas. La temperatura de consumición es más baja que la de cata. En la cata necesitamos más calor para poder extraer mayor cantidad de aromas. A continuación os damos una guía, pero tú decides la temperatura que mas prefieras:

BLANCOS JÓVENES

Temperaturas. La temperatura de consumición es más baja que la de cata. En la cata necesitamos más calor para poder extraer mayor cantidad de aromas. A continuación os damos una guía, pero tú decides la temperatura que mas prefieras:



BLANCOS JÓVENES

Temperaturas. La temperatura de consumición es más baja que la de cata. En la cata necesitamos más calor para poder extraer mayor cantidad de aromas. A continuación os damos una guía, pero tú decides la temperatura que mas prefieras:



BLANCOS JÓVENES

Temperaturas. La temperatura de consumición es más baja que la de cata. En la cata necesitamos más calor para poder extraer mayor cantidad de aromas. A continuación os damos una guía, pero tú decides la temperatura que mas prefieras:



BLANCOS JÓVENES

Temperaturas. La temperatura de consumición es más baja que la de cata. En la cata necesitamos más calor para poder extraer mayor cantidad de aromas. A continuación os damos una guía, pero tú decides la temperatura que mas prefieras:

BLANCOS JÓVENES

Temperaturas. La temperatura de consumición es más baja que la de cata. En la cata necesitamos más calor para poder extraer mayor cantidad de aromas. A continuación os damos una guía, pero tú decides la temperatura que mas prefieras:

BLANCOS JÓVENES

Temperaturas. La temperatura de consumición es más baja que la de cata. En la cata necesitamos más calor para poder extraer mayor cantidad de aromas. A continuación os damos una guía, pero tú decides la temperatura que mas prefieras:

Obras de referencia, guías y enciclopedias

DOMINÉ, A.: **El Vino**, ed. Könnean, Madrid, 2001. **Guía del Museo de la Cultura del Vino Dinastía Vivanco**, Logroño, 2004.

Guía Turismo del vino, ed. Anaya, Madrid, 2004.

JOHNSON, H.: **The World Atlas of Wine**, ed. Mitchell Beazley, Londres, 1972.

JOHNSON, H.: **Wine Companion**, ed. Mitchell Beazley, Londres, 1987.

JOHNSON, H.: **Vins du monde 2005**, ed. Flammarion, París, 2005.

LÓPEZ ALEJANDRE, M.: **Viticultura, enología y cata para aficionados**, ed. Mundiprensa, Madrid, 2002.

WIESENTHAL, M.: **Diccionario Salvat del Vino**, ed. Salvat, Barcelona, 2001.

Agricultura y viticultura

HIDALGO, J.: **La Calidad del vino desde el viñedo**, ed. Mundiprensa, Madrid, 2006.

HIDALGO, J.: **Tratado de Viticultura General**, ed. Mundiprensa, Madrid, 2002.

PEARSON, R.C.: GOHEEN, A.C.: **Plagas y enfermedades de la vid**, ed. Mundiprensa, Madrid, 1996.

RAINIER, A.: **Manual de Viticultura**, ed. Mundiprensa, Bilbao, 1995.

VILA, R.: **Viñas de vida**, ed. Vila, Zaragoza, 2002.

Enología

BLOUIN, J.; PEYNAUD, E.: **Enología Práctica**, ed. Mundiprensa, Madrid, 2004.

FLANZY, C.: **Enología: fundamentos científicos y tecnológicos**, ed. Mundiprensa, Madrid, 2000.

HIDALGO TORRES, J.: **Tratado de Enología**, ed. Mundiprensa, Madrid, 2003.

JOHNSON, H.: **The Art and Science of Wine**, ed. Mitchell Beazley, Londres, 1992.

Cata y vinos

BECKETT, F.: **Los estilos del vino**, ed. Blume, Barcelona, 2001.

BLOUIN, J.; PEYNAUD, E.: **El gusto del vino**, ed. Mundiprensa, Madrid, 1999.

CLARKE, O.: **Introducción al vino**, ed. Blume, Barcelona, 2001.

JEFFORD, A.: **Gustos y estilos del vino**, ed. Blume, Barcelona, 2001.

ROBINSON, J.: **Curso práctico de cata**, ed. Blume, Barcelona, 2001.

SIMONA, J.: **Conocer el vino**, ed. Blume, Barcelona, 1995.

Bodega

JOHNSON, H.: **Cellar Book**, ed. Mitchell Boazley, Londres, 2002. (versión en francés: **Le Livre de cave**, ed. Flammarion, París, 2002).

Salud

BUJANDA, L.: **Efectos del vino en la salud**, ed. Prous, Barcelona, 2001.

O'GORMAN, D.: **A tu salud**, ed. Sirio, Barcelona, 2003.

PÉREZ VILLAHIZAN, J.: **El vino rico y saludable**, ed. Libsa, Madrid, 2002.

SICHERI, G.: **El poder curativo del vino**, ed. Bon Vivant, Barcelona, 2003.

Rioja

PASCUAL, J.: **El vino de Rioja, calidad, originalidad**, ed. La Prensa del Rioja, Logroño, 2003.

TOLOSA PLANET, L.; LARREINA DÍAZ, M.: **Vinos y Bodegas de la Rioja**, ed. LT&A, 2005.

VV.AA. **Guía de los vinos de Rioja**, ed. Gobierno de la Rioja, Logroño, 2002.

VV.AA.: **Paisajes de Vino**, ed. Gobierno de la Rioja, Logroño, 2004.

VV.AA.: **El vino de Rioja**, ed. Fundación Caja Rioja, Logroño, 2001.

Maridaje

CAÑAS, L.: **Un plato para cada Rioja**, col. El vino y los 5 sentidos, Logroño, 1997.

D'ESTE, G.: **Qué vino, qué comida**, ed. Bon Vivant, Barcelona, 2003.

SÁNCHEZ, M.; PANIEGO, F.: **La cocina del vino y los 5 sentidos**, col. El vino y los 5 sentidos, Logroño, 2000.

VIVANCOS, G.: **Diccionario de alimentación, gastronomía y enología de España y Latinoamérica**, ed. Everest, León, 2003.

Servicio y protocolo

D'ESTE, G.: **El vino y su protocolo**, ed. Bon Vivant, Barcelona, 2002.

GARCÍA DEL RÍO, F.: **Cómo leer la etiqueta de un vino**, ed. Alianza Editorial, 1996.

PARDOS, A.: **Cómo quiero que me sirvan el vino**, ed. Alianza Editorial, Madrid, 2001.

Historia

JOHNSON, H.: **A Century of Wine**, ed. Mitchell Beazley, Londres, 2000. En español. **Historia del Vino**, 2005.

MANGADO, M.L.: **El vino de los faraones**, ed. Fundación Dinastía Vivanco, Logroño, 2003.

MIRET I NIN, M.: **El vino en el arte**, ed. Lundweg, Barcelona, 2005.

MURO MUNILLA, M.A.: **El cáliz de las letras**, ed. Fundación Dinastía Vivanco, Logroño, 2006.

PALACIOS, J.M.: **Historia del vino de Rioja**, ed. La Prensa del Rioja, Logroño, 1991.

UNWIN, T.: **El vino y la viña**, ed. Tusquets, Barcelona, 2001.

Todos los libros citados y muchos más están a la venta en la **Enotienda de Vivanco**.
Tel. 941 32 23 50 -Fax 941 32 23 89
enotienda@vivancoculturadevino.es

Asimismo, el **Centro de Documentación de la Fundación Vivanco**, abierto a consultas y estudios, dispone de una extensa biblioteca con libros relacionados con el mundo del vino, desde obras del siglo XVI hasta las más actuales.



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Briones, La Rioja, España
www.vivancoculturadevino.es