



CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Guía de Cata
ENOTURISMO



Comunidad de
Calatayud



CALATAYUD

CALATAYUD

DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Guía

DE CATA



Comunidad de
Calatayud

Guía de Cata
ENOTURISMO



La Cata. Generalidades

La cata consiste en apreciar y evaluar las cualidades del vino a través de los sentidos, aislando cada sensación para conseguir impresiones nítidas.

Con la cata, aprenderemos a detectar estas sensaciones, y a expresarlas además en un lenguaje que nos permita compartirlas con los demás.

Obtener la máxima satisfacción de un buen vino, y disfrutarlo con moderación, pasa por saber analizarlo y apreciarlo.



Los Componentes del Vino

El vino es una bebida natural, elaborada a partir de procesos fermentativos del zumo de la uva, en los que intervienen cientos de sustancias que proporcionan el color, aroma y sabor del vino.

El color de un vino con todos sus matices, proviene de las sustancias colorantes que se encuentran en el hollejo de la uva.

Los aromas aparecen en su elaboración, y se clasifican en tres tipos: primarios, secundarios y terciarios.

Se denominan **primarios** a los aromas que provienen de la uva, de la variedad y de la influencia que el suelo y el clima ejercen sobre la uva. Aromas sobre todo florales y frutales.

Los **secundarios** tienen que ver con la fermentación; las levaduras utilizadas, y las condiciones en que se desarrolla; aportan al vino aromas dulces, caramelizados y lacteados.

La estancia del vino en bodega y en botella añade los aromas **terciarios**. Son aromas a especias, vainilla, café, cueros, tabaco, etc. Aportan complejidad al vino y le proporcionan el “bouquet” final.



Sabores

Las sustancias sápidas se dividen en cuatro sabores elementales: dulce, ácido, salado y amargo.

En el sabor dulce intervienen dos grupos de azúcares: los que provienen de la uva y no fermentan, y los que si lo hacen, transformándose en alcoholes.

También en los ácidos, los hay que provienen directamente de la uva, y los que se suman en la fermentación.

El sabor salado es producto de ácidos minerales y orgánicos. La sensación refrescante que aporta sólo puede ser detectada por un catador experto.

El sabor amargo procede de compuestos fenólicos. Los pigmentos y los taninos, en un medio ácido como es el vino, traen a éste un sabor amargo, detectable por la sensación de astringencia que produce.

SENSACIONES GUSTATIVAS





Equilibrio y Estructura del Vino

El equilibrio y la suavidad de un vino estarán en función de la proporción de sustancias que aportan, los distintos sabores y de cómo estos se compensan entre sí.

Un vino nos resultará tanto más agradable cuanto mejor equilibrados estén los sabores dulces con los ácidos y amargos. Un peso excesivo de cualquiera de los componentes romperá su armonía.

La estructura en un vino hace referencia a la impresión causada por el equilibrio entre sus sabores. Un vino estructurado es un vino armonioso, agradable, suave, tierno, aterciopelado, redondo, robusto, sólido.



Proceso de Cata

Si hemos de catar varios vinos, comenzaremos por los blancos, siguiendo por los rosados, tintos jóvenes y tintos de crianza; cada uno de ellos debe servirse a su temperatura ideal.

Las copas serán de cristal liso, y con un pie suficiente que nos permita sujetarlas sin tocar el cuerpo, para que el contacto de la mano con el cristal no caliente el vino.

La evaluación sensorial del vino empieza por el análisis visual, continúa con el olfativo y finaliza con el gustativo.



Fase Visual

En la fase visual se valoran la limpidez, los matices de color, la presencia de gas carbónico y la fluidez del vino.

Para realizar este examen visual cogemos la copa por la base, e inclinándola ligeramente, se sitúa a la altura de la cintura; observamos la superficie, el disco del vino y el fondo. Debe mostrarse brillante, limpio, sin turbidez.

En los vinos blancos y rosados, se aprecia su limpidez, transparencia y brillo. En tintos, un color intenso puede hacer que la transparencia se pierda.

Después, llevando la copa a la altura de los ojos, valoraremos la intensidad y los matices del color del vino. La intensidad nos indica el cuerpo del vino, los matices de color y su grado de evolución.



COLOR

DESCRIPCIÓN			SIGNIFICADO	
Blancos	Rosados	Tintos	Intensidad	
Incoloro	Rosa violáceo	Rojo violeta	Baja	Juventud
Amarillo verdoso	Rosa franco	Rojo cereza		
Amarillo limón	Rosa fresa	Rojo grosella		
Amarillo paja	Rosa frambuesa	Rojo sangre	Media	Vejez o mala conservación
Amarillo dorado	Rosa carmín	Rojo ladrillo		
Oro pálido	Rosa anaranjado	Rojo carmín	Alta	
Dorado	Salmón	Rubí granate		
Ámbar	Piel cebolla	Púrpura		
Parduzco	Anaranjado	Teja		

ASPECTO

<ul style="list-style-type: none"> • Cristalino: perfecto en cuanto al aspecto. Brilla como el cristal. • Brillante: no contiene nada suspendido ni precipitado. Al ser atravesado por la luz aparecen brillos. • Limpio: no contiene nada suspendido ni precipitado aunque no brilla. • Claro: contiene un ligerísimo residuo en suspensión en un vino brillante, suele proceder del deterioro del corcho o restos de agentes filtrantes. • Opalescente: velado, con reflejos irisados. • Ligeramente turbio: contiene un precipitado que se aprecia con facilidad. • Turbio: contiene material precipitado en cantidad considerable. 	<p>Máxima limpieza y transparencia</p> <p>Sucio</p>
---	---





Fase Olfativa

Acercamos la copa a la nariz, sin remover el vino, para percibir sus aromas más sutiles: los primarios, provenientes de la variedad de la uva.

Después, la copa se agita para aumentar la evaporación y hacer surgir los aromas secundarios de la fermentación. Son aromas que dominan sobre los de la uva, típicos de bodega.

Posteriormente, en una nueva búsqueda, descubriremos los aromas terciarios, propios de la evolución en madera, aportados por la propia madera y su tostado.

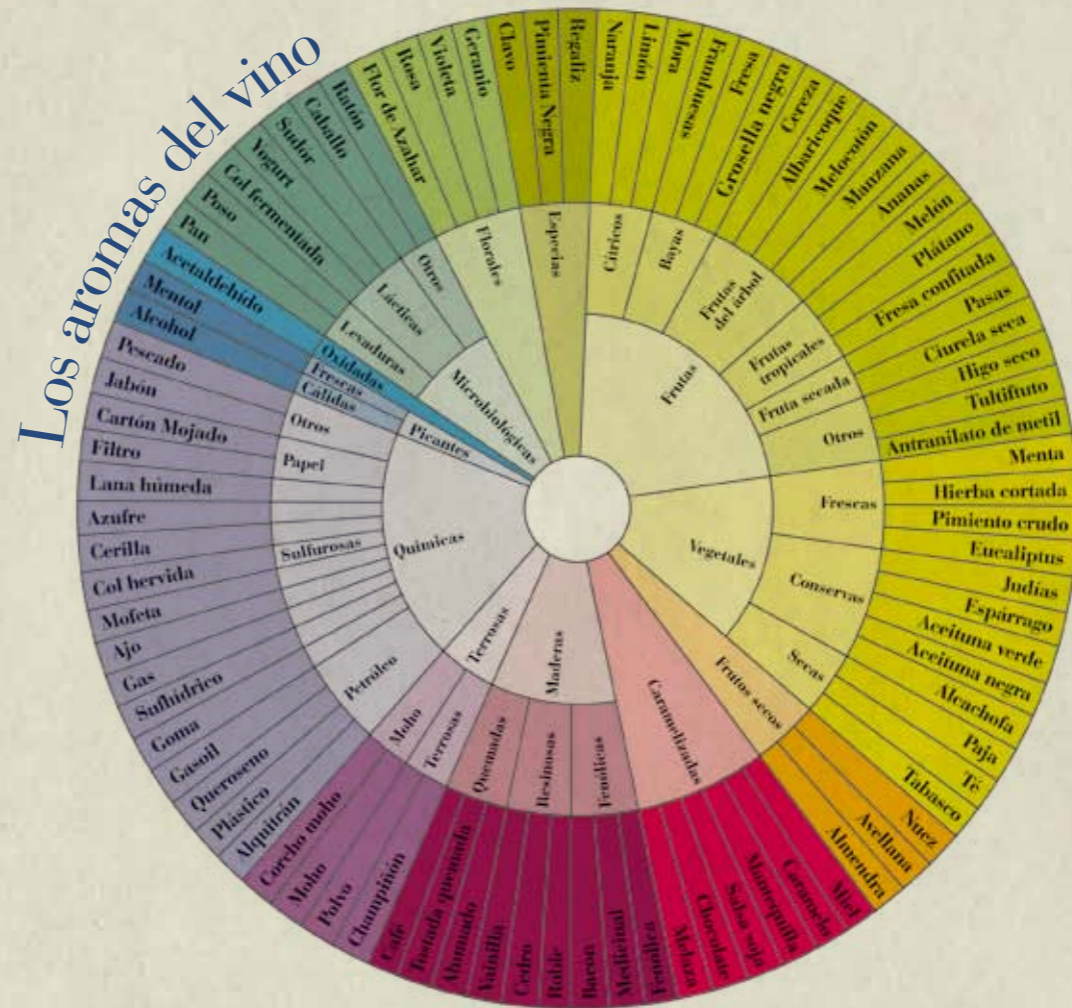


En la rueda de aromas del vino se pueden apreciar las familias aromáticas más importantes.

DESCRIPCIÓN

SIGNIFICADO

Tiempos	Intensidad	Tipo	Gama	
• Copa parada	Baja	Primarios	Frutales Florales	VINO JOVEN
		Secundarios	Vinosos Lacteados	
• Tras girar la copa	Media	Terciarios (Bouquet)	Madera Botella (Verduras, tostados, vainilla, etc.)	VINO CON CRIANZA
• Tras romper la copa	Alta	Olores	Oxidación Moho Suciedad Acético Azufre, etc.	DEFECTUOSO



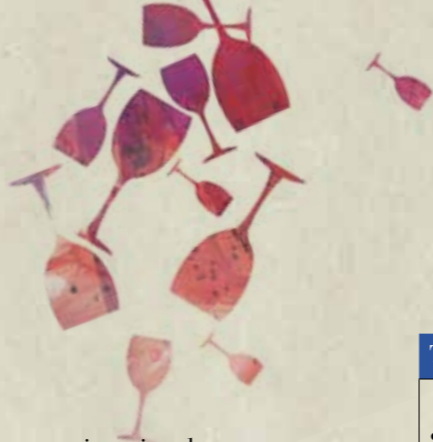


Fase Gustativa



En esta fase el vino toma contacto por primera vez con nuestra lengua y las papilas gustativas situadas en la boca. El examen gustativo del vino se divide en diferentes partes:

- **Ataque o entrada en boca.** Tomaremos un pequeño sorbo de vino y, aspirando un poco de aire, apreciaremos la primera sensación en boca, con la punta de la lengua. Las sensaciones variarán pudiendo resultar más o menos agradables.
- **Paso en boca.** El vino se distribuye por toda la boca, agitándolo y oxigenándolo, entrando en contacto con todas las partes de la lengua. Así, definiremos un vino corto o ligero o un vino amplio o voluminoso.
- **Postgusto.** Es la sensación que se mantiene en boca después que el catador ha ingerido una pequeña cantidad de vino. Esta sensación se define corta o larga.
- **Retronasal.** En esta fase reafirmamos las sensaciones anteriormente percibidas. Consiste en expulsar por la nariz el aire que ha estado en contacto con el vino en nuestra boca.



DESCRIPCIÓN

SIGNIFICADO

Tiempos		
• Ataque	Suave Punzante Agresivo	
• Paso en boca	Ligero	Vinos con poco cuerpo y poca estructura
	Amplio	Vinos estructurados con abundancia de matices
• Postgusto	Corto	Sensación en boca es corta
	Largo	Sensación en boca es larga
• Retronasal	Fase olfativa, donde vuelven a salir los aromas	



Análisis Sensorial

FICHA DE CATA DE VINO

TIPO Y CLASE DE VINO
(Blanco joven, rosado joven, tinto joven, blanco crianza, tinto crianza, fermentación en barrica, maceración carbónica...)

ASPECTO
(Limpio, brillante, cristalino, transparente, turbio, velado, sucio, apagado, mate, manchado...)

COLOR		
<ul style="list-style-type: none"> • Amarillo pálido • Amarillo verdoso • Amarillo pajizo • Amarillo dorado • Ambarino 	<ul style="list-style-type: none"> • Rosa pálido • Rosa frambuesa • Rosa fresa • Piel de cebolla • Rosa anaranjado 	<ul style="list-style-type: none"> • Rojo violeta • Rojo rubí • Rojo cereza • Rojo teja • Rojo marrón

OLOR
<ul style="list-style-type: none"> • FLORAL: acacia, madreelva, espino, clavel, rosa, violeta, geranio, jazmín, limón, anís... • FRUTAL: mora, grosella, frambuesa, fruta de la pasión, melón, plátano, albaricoque, melocotón, piña, mango, ciruela, almendra amarga, avellana, manzana, frutos secos, membrillo, uva moscatel... • VEGETAL: herbáceo, heno, raspón, pimiento verde, resina, paja húmeda, hojas secas, helecho... • ESPECIAS: vainilla, trufa, canela, pimienta, clavo, laurel, tomillo, orégano... • DE ORIGEN ANIMAL: caza, pelo enmohecido, almizcle... • QUÍMICO: medicinal, moho, sulfhídrico, alcanfor, farmacia... • OTROS OLORES: de madera, verde de ácidos, miel, láctico, terruño, ahumado, tostado, acetona...

CUSTO
Fresco, afrutado, ácido, abocado, ligero, caliente, amargo, sabroso, carnoso, amable, equilibrado, franco, duro, áspero, redondo, cálido, vacío, agresivo, astringente, austero, con cuerpo, con aguja, agradable, con personalidad, plano, cabezón, elegante, delicado, decrepito, fragante, herbáceo, oxidado, acuoso, suave, sedoso, pastoso, aterciopelado, vinoso, seco, dulce, maderizado, pasado, rancio, ardiente...

POST-GUSTO
Muy largo, largo, medio, corto, muy corto.

EQUILIBRIO
Muy bueno, bueno, satisfactorio, regular, mediocre, malo, muy malo.

PUNTUACIÓN
Sobre 10

PRESENTACIÓN
Elegante, fina, artística, común, sobrecargada, pobre, vulgar. Etiquetado con poca información, con información suficiente, con buena información.

RELACIÓN CALIDAD / PRECIO
Muy buena, buena, regular, mala, muy mala.



Análisis Sensorial

FICHA DE CATA DE VINO

Fecha: _____

Nº de muestra: _____

Tipo de vino: _____

		Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Puntuación
Fase Visual		0	1	3	4	6	9	
Fase Olfativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	
	Calidad	0	2	6	8	12	18	
Fase Gustativa	Intensidad	0	3	6	8	12	18	
	Calidad	0	3	9	12	18	27	
Armonía		0	3	9	12	18	27	

PUNTUACIÓN TOTAL



Puntuaciones

Excelente	0 - 7
Muy Bien	8 - 23
Bien	24 - 44
Correcto	45 - 62
Regular	63 - 78
Defectuoso	79 - 90
Eliminado	> 90



CALATAYUD

DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Comunidad de
Calatayud

Guía de Cata
ENOTURISMO



CALATAYUD



**Consejo Regulador de la
Denominación de Origen Calatayud**
Ctra. de Valencia, 8
50300 Calatayud (Zaragoza)
Teléfono 976 884 260
www.docalatayud.com
administracion@docalatayud.com



**Comunidad de
Calatayud**

Palacio de la Comunidad
Plaza de la Comunidad, 1
50300 Calatayud (Zaragoza)
Teléfono 976 883 075
www.turismo.comarcacalatayud.com
turismo@comunidadcalatayud.com



Comunidad de
Calatayud

Plan de
Dinamización
de Producto
Turístico

