

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

Chef: Andrea Del Rosario

Henning Fonseca

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Enología II

Tema: Cata

Grado: 5to cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 18/03/2021

Villa flores, Chiapas

Que Es Una Cata

Describir las características organolépticas de los vinos con la ayuda de un vocabulario preciso y abundante potencia el encuentro del hombre con el vino.

La cata se asienta en la ciencia más amplia de la interpretación y medida de las sensaciones. Es la observación por medio de los sentidos, la descripción de las percepciones, la comparación con relación a normas determinadas y la emisión de un juicio razonado.

Catar es probar con atención un producto cuya calidad se quiere apreciar, es someterlo al juicio de los sentidos, en particular al gusto y al olfato; es el conocimiento del producto a través de sus cualidades y defectos con el fin de expresarlo.

La cata es el eslabón que une entre sí a cada una de las diversas actividades profesionales que van desde el cultivo de la vid hasta el servicio del vino. A su vez, la cata es el método que sirve en la enología para explicar los aromas y sabores de los vinos al tiempo de proporcionar los medios para su perfeccionamiento.

Puntos Que Se Tienen Que Observar

Para mirar el vino es necesario cogerlo por el mástil para así poder inclinarla y moverla y observar mejor el vino. Estas son las características valorables en esta fase:

Limpidez: Se califica la transparencia del vino. Da información acerca de cómo ha sido elaborado, si ha habido algún problema en la filtración o ha sufrido alguna alteración en botella. Para valorarla, se ha de enfrentar la copa a una luz y observar a través de ella, si no se observan partículas el grado de turbidez será óptimo y si no se ve a través de él se hablará de un vino velado.

Fluidez: Indica la densidad de un vino, que depende de la cantidad de glicerol que contenga. El glicerol se forma durante la fermentación alcohólica y está ligado a la formación de etanol. A más grado alcohólico, más formación de glicerol y mayor densidad. Los vinos tintos son en general menos fluidos que los vinos blancos. Para analizar la fluidez, movemos la copa y repartimos el vino por las paredes, observando la velocidad a la que bajan las lágrimas. A mayor

velocidad, mayor densidad. Los vinos tranquilos son fluidos o sueltos, si es excepcionalmente denso se puede sospechar enfermedad. Efervescencia. Habla de la presencia de burbujas de carbónico. En vinos tranquilos la existencia de gas es un carácter negativo.

Color. Es el más importante de la fase visual. Ofrece mucha información: sobre la elaboración, la conservación, la edad, su estado... Para apreciar el color mejor hacerlo con luz natural y un fondo blanco.

Para definir el color se habla de:

Ribete: Es el borde del vino en la copa. Informa de la edad del vino y su estado de evolución. Los vinos tintos jóvenes bien elaborados presentan un color púrpura-rubí que evoluciona a uno teja ladrillo con la edad y la oxidación del vino. En el caso de los blancos, es más difícil distinguir el ribete, así que hay que fijarse en la herradura que se forma en los bordes de la copa: los vinos jóvenes presentan unos reflejos amarillos pálido verdosos que evolucionan a dorados con el tiempo.

Intensidad: Se observa en el centro de la copa. Con en el envejecimiento, los vinos la pierden.

Brillantez: Cuanto más joven sea un vino, más brillante será.



A la hora de definir visualmente un vino, se analiza primero el color, después el ribete, la limpidez y la fluidez. Por ejemplo, el vino de la imagen sería un vino granate intenso con ribetes rubíes, límpido y brillante que podría corresponderse con un vino tinto con una crianza corta. Por último decir que en ocasiones el color puede hacer prejuzgar un vino y esto nos puede inducir a error ya que hay que tener en cuenta que esta fase solo queremos recoger información, de hecho es la menos valorada en los concursos y catas profesionales.

Sentidos Que Utilizamos

La vista

La paleta cromática de un vino en la copa nos permite dilucidar algunos datos que pueden guiarnos sobre la calidad o el estado de consumo de un vino. El color, limpidez y/o brillo pueden orientarnos sobre su edad, baja o elevada graduación alcohólica, etc., datos a tener en cuenta pero que tienen que ser respaldados inexcusablemente por las posteriores fases olfativa y gustativa de la cata.

El olfato

La fase olfativa es posiblemente la más importante a la hora de analizar un vino ya que es el sentido que nos proporciona mayor información sobre el mismo y la que nos aporta recuerdos más complejos y, por tanto, más difíciles de definir.

Se deben captar los aromas tanto antes como después de mover la copa, girando el vino en su interior para que “rompan” los olores. Esta fase se solapa con la fase gustativa, ya que en tercera instancia, tras introducir el vino en la boca, afloran por vía retro nasal, nuevos aromas que se desprenden por nuestro propio calor, que es captado por el epitelio olfativo. Este ejercicio se puede realizar, tras degustar el vino, y con la boca cerrada o semicerrada, hacemos como si expulsáramos el aliento. Olemos por la nariz antes y después de mover la copa para que el vino gire dentro de ella, y seguimos recibiendo aromas en tercera instancia, cuando el líquido ya ha entrado en la boca, por la retro nasal, vía de acceso posterior a nuestra mucosa. Al calor de la cavidad bucal, hay un desprendimiento de aromas que capta el epitelio olfativo.

El gusto

Contra lo que cabría esperar es la fase más esencial a la hora de la cata, ya que el gusto es el sentido que menos sensaciones produce. Las papilas gustativas registran información únicamente sobre los cuatro sabores básicos, el dulce (que estimula las papilas situadas en la parte anterior de la lengua), el ácido (en los laterales de la lengua), el salado (en la zona central) y el amargo (en el fondo de la lengua) -ver capítulo Aromas y Sabores del Vino-.

Con mayor o menor intensidad, los cuatro sabores están presentes en todos los vinos. La virtud dependerá del equilibrio de todos ellos y también de la potencia con que estimulen nuestro sentido del gusto, además de la persistencia o período de tiempo que permanezcan las sensaciones en la boca una vez es ingerido el vino.

Para Que Se Utilizan Las Hojas De Cata

En la cata de vino se utilizan varios sentidos, siguiendo el orden de vista, olfato, y gusto. La ficha de cata sirve para puntuar estas cualidades y que el catador transmita por escrito las sensaciones percibidas al catar el vino y los pueda clasificar

Las fichas de cata de vino se diseñan según la finalidad de la cata. Por ejemplo, existen fichas tipo descriptivas, en las que el catador anota el color, la limpidez, el aroma y el sabor.

En los concursos de catas en los que varios enólogos o sumilleres premian a un vino, la ficha se divide en las tres fases de cata, visual, olfativa y gustativa, y cada fase tiene una puntuación. Normalmente la puntuación se establece en excelente, muy bien, bien, correcta, regular y defectuosa. Cada una de las valoraciones que se hace corresponden a una puntuación numérica en base a los valores anteriores, y sumadas debe dar como máximo 100 puntos. El vino que acumule mejores resultados en las diferentes fases resulta premiado.

