

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



**"CATA"**

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: ENOLOGÍA II.

SEMESTRE: 5°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 16 DE MARZO DEL 2021

**QUE ES UNA CATA DE VINOS:** Es el proceso de evaluación y valoración de un vino mediante técnicas en las que intervienen la vista, el olfato y el gusto, para determinar su calidad.

La cata es el acto por el cual, según ciertas normas y reglas, se procede al análisis sensorial de los vinos. La misma puede ser:

- Comparativa (relacionando entre si varios vinos)
- A ciegas (ocultando la marca o cualquier otro dato de las etiquetas)
- Vertical (cata de un mismo vino de diferentes añadas)
- Varietal (compara solo vinos de la misma variedad de uva)

### **LOS PUNTOS QUE SE TIENEN QUE OBSERVAR:**

- Análisis visual: el color, la transparencia, brillo, intensidad, matices del pigmento y formación de burbujas.
- Análisis de los aromas: frutales, florales, herbáceos, tostados y especiados, valorando su limpieza, complejidad e intensidad.
- Análisis de las sensaciones en boca: acidez, impresiones dulces, astringencia dada por los taninos, materia y cuerpo, equilibrio, persistencia de los aromas, etc.
- Limpidez y Transparencia.
- La vivacidad y brillo.
- La fluidez.
- Burbujas.
- Color.
- Intensidad de color.
- Tono o matiz.
- La cantidad de color (capa baja, media, alta).
- La cantidad de alcohol.
- Sedimentos.

### **QUE SENTIDOS UTILIZAMOS: El Olfato, Vista & Gusto**

#### **Análisis visual**

Al descorchar una botella lo primero a analizar es su corcho. Este debe estar ligeramente humedecido por el vino, esto demuestra que la botella se ha guardado siempre inclinada. Al presionar el corcho se debe comprobar su flexibilidad, su aroma y confirmar que solo huele a corcho ligeramente envinado. Cuando el corcho presenta olores fuertes y extraños, puede haber contaminación en el vino. Ante esta sospecha, se debe servir un poco de vino en la copa y comprobar su olor. Si esto no alcanza, se prueba el vino en boca y si no resulta agradable se escupe. Se debe rechazar cualquier botella que tenga el corcho estropeado.

## **Análisis de los aromas**

Esta es la fase más importante y decisiva de la cata, para comenzar se aproxima la nariz a la copa para comprobar de manera global que no hay aromas desagradables en el vino. No deben detectar olores avinagrados, azufres, ajo, caucho o papel. Por esto, es muy importante vigilar la limpieza de la cristalería que se usa en la cata y secarla al aire, para no confundir los aromas. Al remover la copa y sosteniéndola por su pie, los aromas del vino se airean, y es este el momento de acercar la nariz intentando reconocer los olores del vino. Los mejores vinos son siempre aromáticos y complejos, y se van abriendo, expanden o aparecen en la copa, haciéndose más expresivos a medida que hacen contacto con el aire.

Para distinguir los aromas se clasifican las diferentes gamas:

Los aromas primarios o varietales son muy característicos e identificables, predominan las series florales, frutales, vegetales, minerales y a veces especiadas.

Los aromas secundarios procedentes de las levaduras, de la transformación del azúcar en alcohol o de la fermentación malo láctica son los más frecuentes y abundantes en los vinos. En esta gama predominan las flores, las frutas, las especias y las notas vegetales.

Para los aromas de crianza o bouquet las gamas se multiplican: florales, frutales, miel, madera, café, chocolates, y otros.

## **Análisis de las sensaciones en la boca**

Después de analizar los aromas se procede a degustar el vino en boca, para ello se debe beber lentamente una pequeña cantidad de vino. Un buche medido para mantenerlo y removerlo en la boca durante unos segundos. El primer contacto del vino se nota en los labios y en la punta de la lengua.

Para saborear el vino se debe pasar una y otra vez por la lengua, apretándolo contra el paladar, para buscar las sensaciones dulces en la punta de la lengua. La menor o mayor graduación alcohólica, se percibe en boca también, porque el alcohol produce una sensación cálida y dulce.

Luego se buscan solo las sensaciones ácidas y amargas, los ácidos se notan en los laterales de la lengua, y los amargos en la parte posterior. Esos sabores amargos se deben a los taninos, donde en el caso de los vinos tintos, los taninos ponen la lengua rasposa y los labios tirantes.

Cuando el vino se calienta en la boca se comienzan a apreciar más los aromas, ya que la boca y la nariz están íntimamente ligadas.

Por último se traga y todos los aromas y sensaciones persisten en la boca después de ingerido, esa mayor o menor persistencia en boca es la que permitirá distinguirlos.

**PARA QUE SE UTILIZAN LAS HOJAS DE CATA:** Es el documento en el que el catador valora (y en ocasiones describe) las sensaciones transmitidas por el vino durante el análisis sensorial (fase visual, olfativa y gustativa).

Los aspectos que se contemplan generalmente en ellas son:

- Descripción del vino.
- Características analíticas.
- Estímulos pregustativos, separando visuales de olfativos.
- Estímulos gustativos.
- Sensación de persistencia olfato-gustativa.
- Impresión general del vino.
- Generalmente se añade también la hora de degustación y la temperatura del vino.