CATA Y DEGUSTACIÓN

Degustar es apreciar, por el gusto y el sabor, las cualidades de un alimento. La degustación descompone sus caracteres en elementos simples, expresando placer o disgusto.

La cata es la degustación técnica de un producto y se define como la operación de experimentar, analizar y apreciar los caracteres organolépticos de un producto.

A la hora de la cata el vino estimula terminaciones nerviosas y la síntesis de estos estímulos en una zona especializada del cerebro nos da una respuesta de comparación con los estímulos memorizados por experiencias anteriores. Entonces cuando ya los ha reconocido los interpreta, ya que el cerebro en estos casos actúa por analogía.

Para captar el vino en su integridad hay que seguir una serie de pasos de análisis sensorial (vista, olfato y gusto).

Para ser un buen catador hay que tener interés, dedicarle su tiempo, ejercitarse, como lo hace un deportista que está desarrollando sus músculos, pero nosotros en este caso ejercitaríamos nuestros sentidos. Es imprescindible prestar atención a los mensajes que el vino nos da y como no, tener una buena memoria sensorial para recordar y comparar las sensaciones almacenadas con las presentes.

CONDICIONES DE CATA

Instalaciones y material de cata

En este apartado os explicaremos cuales serán las condiciones ideales a la hora de catar o de realizar una cata seria y profesional, para percibir más y mejores impresiones sobre el vino. Pero el vino no sólo se deben de apreciar sus cualidades en una sala de catas, sino en cualquier momento o situación la que dispongamos de una buena copa de vino.

Nunca deberíamos hacer una cata después de una comida, de haber tomado café, chocolate o tabaco ya que nuestros sentidos estarían saturados y no seriamos muy precisos a la hora de la cata. Por lo consiguiente lo ideal es catar en ayunas , ya que nuestros sentidos estarán más despiertos.

Lo mejor es probar los vinos a ciegas, es decir sin ver la etiqueta ya que esta nos puede sugestionar en gran medida a la hora de la cata y catarlos en series de tres a seis vinos como máximo, para después conversar sobre ellos.

El ambiente de la cata también es importante ya que deberíamos disponer de una habitación con las siguientes condiciones: que sea luminosa, sin ruidos, fresca, bien ventilada, libre de olores, tener un fondo blanco para poder visualizar mejor el color, también debemos disponer de copas limpias, agua y pan para limpiarnos la boca y una escupidera . El ambiente no debe de ser cargado ni ruidoso y los comentarios se deberán de hacer si el director de la cata

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

lo autoriza ya que cualquier opinión en una cata puede influir en gran medida en el resto de los catadores.

Servicio del vino

A la hora de la cata se deben de seguir un orden. Se han de agrupar por los siguientes criterios; primero se catarán los vinos espumosos, seguidos de finos y manzanillas, después los vinos blancos, los rosados, tintos y por últimos los vinos dulces. Siempre catando de menor a mayor intensidad de cuerpo y sabor.

Si se cambia de tipo de vino es conveniente hacer una pausa y limpiarse la boca con agua si tiene el paladar muy saturado o con pan.

Otro dato a tener en cuenta son las copas ya que estas pueden influir bastante en la percepción final del vino.

La temperatura de servicio de los vinos también es un dato muy importante a tener en cuenta ya que si el vino está con la temperatura más elevada el alcohol se volatilizará más rápido y nos podría hasta molestar. Por el contrario si servimos el vino excesivamente frío prácticamente no percibiremos gran parte de sus aromas y nos destacarán en boca los sabores amargos, así es que seguidamente les facilitaremos las temperaturas de consumo ideales para cada vino:

Blancos semisecos, licorosos y aromáticos, entre 4º y 6º C
Espumosos y vinos de aguja, entre 6º y 8º C
Blancos secos, finos y rosados, entre 8º y 10º C
Rosados y algunos claretes, entre 10º y 12 º C
Tinto jóvenes o de maceración carbónica, entre 14º y 16º C
Tintos de crianza, reserva o gran reserva, entre 16 º y 18 º C

FASES DE LA CATA

CATA VISUAL

La vista es la primera impresión que percibimos del vino. Esta nos da muchos datos sobre el vino. Prueba de su importancia son las catas a ciegas que son verdaderamente difíciles, ya que se podría confundir un blanco de un rosado o de un tinto.

Pero por muchos datos que la vista nos pueda facilitar y por la muy hermosa y variada gama cromática que los vinos nos puedan ofrecer, a la hora de realizar la cata global no es comparada con la cantidad de sensaciones que la nariz y la boca nos pueden ofrecer a la hora de satisfacer la voracidad del catador.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

Las fases de la cata visual

- Lo primero a la hora de la cata es comprobar la limpidez del vino, es decir que no presente enturbiamientos o partículas en suspensión, ya que si las presentase nos denotaría un mal filtrado o estabilizado del vino.

Con ello no nos referimos a la formación de posos, que se producen durante el proceso de crianza o conservación del vino, por la precipitación de cristales de bitartratos, la insolubilización de la materia colorante. Esto nos demuestra que el vino no ha sido sometido a un tratamiento excesivo de filtrados, por lo tanto ha sufrido menos alteraciones en las cualidades de este.

- La intensidad colorante nos da información sobre la riqueza en taninos y su posible astringencia, indicándonos su cuerpo y fuerza.
- La glicerina o lágrimas, nos denota el grado alcohólico que el vino posee, encontrándolo en el anillo superior del vino o cuando agitamos el vino en la copa y las lágrimas que el vino deja caer. Cuanto mayor y más densas sean estas lágrimas, mayor será el grado alcohólico.
- El tono o matiz nos informará sobre el grado de evolución del vino, es decir su edad.

Los responsables del color y la intensidad son los compuestos fenólicos que se obtienen por la maceración de las partes sólidas (hollejos y pepitas) con el mosto, aportando antocianos, flavonoles, taninos (polifenoles) que se extraen de formar progresiva durante el proceso de vinificación.

Los antocianos son los pigmentos colorantes de la uva tinta, dependiendo la intensidad de la acidez del medio. Son los rojos en medio ácido y azules en medio neutro o alcalino. Los flavonoles son los pigmentos colorantes amarillos de las uvas blancas, encontrándose también en las uvas tintas.

La tonalidad de los colores nos dará el grado de evolución. En los vinos tintos el rojo es el color matriz, los tonos morados serán los característicos de los vinos jóvenes y los tonos ocres o teja nos indicarán que se trata de un vino con años, con crianza. En los vinos blancos, la gama de color del blanco al amarillo ocre nos indica con frecuencia el exceso de maceración o alteraciones por oxidación y por el contrario los reflejos verdes nos señalaran su juventud.

El color se complementará con la intensidad y con su capa, que se referirá a la mayor o menor intensidad de la materia colorante.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

GAMA CROMÁTICA DE LOS VINOS

AMARILLO PÁLIDO

AMARILLO LIMÓN

AMARILLO DORADO

AMBARINO

COBRIZO

CARAMELADO

- Amarillo pálido
- Amarillo verdoso
- Amarillo limón
- Amarillo paja
- Amarillo dorado
- Amarillo oro
- Amarillo ocre

- Ambarino
- Cobrizo
- Parduzco
- Cahoba
- Caramelo
- Manchado

Esta gama de colores del pálido al manchado ponen de manifiesto el exceso de maceración o alteraciones por la oxidación. Los reflejos verdes indican que se trata de vinos jóvenes. Algunos vinos blancos secos deben de ser pálidos como los de Burdeos, Penedés, Riesling, Fino, Manzanilla, etc,. Otros por sus viñedos y por la tecnología tienen más color como son los Chardonnay, Sautener, dulces especiales etc.

El color de los vinos blancos evoluciona durante el envejecimiento al abrigo del aire en medio reductor, apareciendo el color dorado. Mientras que en el aire se oxidan los taninos y el color va hacia los tonos marrones. Los vinos oxidados al aire libre tienen color café con leche , siendo imbebibles. Por otra parte los vinos viejos licorosos que se vuelven color ámbar con el tiempo y los espirituosos como el Madeira se vuelven color caoba.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

ROSADOS

ROSA PÁLIDO

ROSA VIOLETA

ROSA FRESA

ROSA CARMIN

PIEL CEBOLLA

ROSA SALMÓN

- Rosa pálido
- Rosa violeta
- Rosa fresa
- Rosa frambuesa
- Rosa carmín
- Piel de cebolla
- Rosa salmón
- Rosa anaranjado

Los vinos rosados jóvenes obtenidos por vinificación en blanco tienen de 10 a 50 mg/l. de antocianos y suelen tener aromas más minerales o florales, llegando incluso a ser más ligeros en boca. Los rosados de corta maceración (24 h. o menos) tienen más de 50 mg/l. por encima de los 100 mg/l. el color se aproxima al de ciertos vino ligeros, y se caracterizan por tener más aromas frutales y más estructura.

El color rosado depende también mucho de las variedades utilizadas. Los vinos de Cabernet dan tonos frambuesa, los de Garnacha tonos más oscuros, hacia malva, los de Cariñena tonos granates, y los de Gamay tonos cereza. Con el envejecimiento se van acentuando los tonos hasta alcanzar el característico color llamado piel de cebolla.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

EO

ROJO PICOTA

ROJO CEREZA

ROJO RUBÍ

ROJO MARRÓN

ROJO TEJA

- Rojo violeta
- Rojo púrpura
- Rojo grosella
- Ojo de perdiz
- Rojo Rubí
- Rojo granate
- Rojo cereza
- Rojo Carmín
- Rojo bermellón
- Rojo teja
- Rojo Marrón

El tono que los antocianos dan a los vinos jóvenes está en función de la relación ácida de los mismos. Con una acidez fuerte (PH bajo), dará vivacidad al color rojo; inversamente una acidez débil le harán perder viveza y brillo y el color irá hacia tonos purpúreos. Los taninos, de color amarillo, son los que aportan el fondo de color teja que adquieren los vinos con el envejecimiento.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

CATA OLFATIVA

La sensibilidad del olor es 10.000 veces mayor que la del gusto. Por este motivo cuando estamos resfriados tenemos menor percepción del sabor. Lo que nos estimula nuestra pituitaria son los compuestos volátiles presentes en el vino como son los alcoholes, ésteres, aldehídos, cetonas y terpenos, que además son los responsables del bouquet y aroma de los vinos. Una vez más nuestra memoria se pondrá a prueba ya que el vino nos recordará ciertos aromas familiares que nosotros tendremos que aprender a describir y cuantas más analogías utilicemos mejor.

El aroma del vino nos aporta también información sobre el, es decir sobre su variedad de uva, el método de elaboración, edad, crianza, zona, etc...

Los vinos cuya intensidad y complejidad aromática es mayor nos denotará que es un vino de calidad. Por el contrario los vinos simples no ofrecerán poca intensidad y persistencia aromática.

Fases de la cata olfativa

A copa parada: principalmente percibiremos los aromas frutales y de reducción.

Al agitar la copa: junto con los aromas frutales y florales notaremos los aromas secundarios y terciarios

La retronasal: también entraría en la fase gustativa ya que este tipo de cata se realiza manteniendo el vino en la boca e inhalando aire para así volatilizar en mayor proporción los elementos aromáticos y subirlos de la garganta al centro olfativo, consiguiendo así el mayor impacto posible.

Otros datos que ha tener en cuenta a la hora de realizar la cata olfativa serán:

La intensidad aromática que será muy fuerte, fuerte, bastante fuerte, mediana, un poco débil y muy débil.

La calidad de los aromas que los definiremos como agradables, desagradables, finos, elegantes, simple, rico, muy rico, poco fino, vulgar, original...

La clase de olor , es decir el grupo de olores que estamos percibiendo.

Los diferentes tipos de aromas

- Aromas primarios: Son los procedentes de la uva ,específicos de cada variedad, la intensidad dependerá de la variedad y de su madurez.
- Aromas secundarios: Provienen principalmente de la elaboración del vino, es decir que provienen de la fermentación alcohólica y maloláctica, suelen tener carácter químico y su intensidad dependerá de la variedad, de las levaduras empleadas y de las condiciones de fermentación.
- Aromas terciarios: Los producidos en el desarrollo de la crianza de un vino ya sean por oxidación (crianza en barrica) o por reducción (crianza en botella)

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

Aromas florales

Flor de acacia, flor de saúco, flor de melocotón, flor de almendro, flor de grosellero, espino albar, madreselva, escaramujo, peonía, rosa, violeta, geranio, clavel, retama, manzanilla, tila.

Aromas frutales

Fresa, frambuesa, mora, arándano, grosella, saúco, cereza, ciruela, ciruela amarilla, melocotón, albaricoque, manzana, pera, membrillo, naranja, limón, pomelo, piña, plátano, kiwi, lichi; frutas desecadas como pasas o higos secos; avellana, almendra, nuez, coco.

Aromas especiados

Pan de especias, anís, jengibre, canela, clavo, curry, regaliz, laurel, tomillo, romero, lavanda, pimienta, setas, trufa.

Aromas vegetales

Hierba, hiedra, espárragos, pimiento, hojas de tomate, col, cebolla, ajo, sotobosque o tierra de bosque, musgo, heno, menta, infusión de hierbas, té negro, helechos.

Aromas de madera

Madera fresca, maderas verdes, madera podrida, madera húmeda, fresno, castaño, madera de cedro, lápiz, cajas de puros, madera de sándalo, clavo, vainilla, coco.

Aromas minerales y de tueste

Humo, tabaco, café, caramelo, cacao, chocolate, almendras tostadas, pan tostado, madera quemada, goma quemada, aromas minerales, pólvora, pizarra, pedernal.

Aromas animales

Piel, cuero, almizcle, caza, carne, perro mojado, orines de gato, zorro, establo.

Todos los grandes vinos muy evolucionados tienen un soplo de almizcle, caza, piel, sopa de picadillo o cuero; sin embargo, en ese caso suelen incluirse esas notas más bien en el grupo de los aromas balsámicos (véase más adelante). En cambio, los aromas animales demasiado intensos son siempre indeseados, y revelan una crianza incorrecta del vino, una ventilación insuficiente (reducción) o problemas en la bodega (olor a cochiquera).

Aromas balsámicos

Resina, pino, trementina, eucalipto, petróleo, hollín, alquitrán, cera, miel, incienso, cedro, esencia de hierbas.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

Aromas de fermentación

Plátano (isoamilo), caramelos ácidos, mantequilla, quitaesmalte de uñas, jabón, levadura, masa, grano, cerveza, mosto, leche agria (ácido butírico), yogur, queso, chucrut, olor a establo, bayeta mojada, huevos podridos (mercaptanos).

Los principales fallos del vino

Olor a corcho: Se caracteriza por un olor mohoso o punzante a corcho o corteza mojada, que a veces sólo se reconoce en el paladar. Un vino con sabor a corcho no puede aprovecharse ni siquiera como vino de cocina. A diferencia del olor procedente de barricas viejas, el sabor a corcho se intensifica con la ventilación, y se percibe mejor en un vino diluido con agua que en uno sin diluir. Se debe a la contaminación del vino por TCA y microorganismos del corcho, o al uso de determinados productos protectores para la madera (p.ej. en las vigas de la techumbre o en los palés de transporte).

Olor a huevos podridos: Estos olores (también «a chivo», o a establo) pertenecen a los aromas reductivos, y se deben a una ventilación insuficiente del vino durante la vinificación y crianza o a una dosificación incorrecta del ácido sulfuroso, un aditivo (permitido y necesario) para estabilizar el vino. Si el olor es ligero puede eliminarse echando el vino en un decantador - en caso necesario trasvasándolo varias veces para que se airee bien. Los olores de cochiquera o estiércol de caballo son de la misma familia. Una causa cada vez más corriente del olor a «establo» es la contaminación por las levaduras brettanomyces.

Acidez volátil: Un olor ácido, punzante, que recuerda a vinagre, a menudo acompañado por notas de etilacetato (acetona). Todos los vinos tienen acidez volátil, pero sólo se hace perceptible a partir de concentraciones de unos 0,3 gramos, resultando molesta por encima de 0,5 gramos, salvo en los vinos generosos. La acidez volátil indica problemas en la vinificación, uso de uvas en mal estado u oxidación. En este último caso también se perciben notas de etanal. Una acidez volátil reducida puede ser percibida como agradable o frutal, sobre todo por catadores con poca experiencia.

Etilacetato: Olor a disolvente o quitaesmalte de uñas. Es una parte de la acidez volátil, que se percibe más intensamente en el posgusto en boca que en nariz.

Etanal: El vino huele a manzanas excesivamente maduras y revela envejecimiento. Se observa a menudo en vinos de mesa sencillos.

Olores a corcho, acetona o cola de pegar indican la existencia de fallos.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

CATA GUSTATIVA

Como bien sabemos el gusto se divide en cuatro tipos básicos de sabores: dulce, ácido, salado, amargo, que se perciben en diferentes partes de la lengua y los cuatro los podemos encontrar en el vino.

DULCE

El mosto se transforma en vino una vez las levaduras han actuado sobre los azúcares y la han convertido parte de estos en alcohol. El líquido resultante es más seco y más fuerte que el mosto y el azúcar residual podrá variar según el vino. En función de esto el vino será: muy seco, seco, semiseco, semidulce, dulce o muy dulce. El contenido del azúcar podrá oscilar entre 0,75 g/l. de un vino seco como es un fino hasta 300 g/l. como un P.X. A demás el azúcar proporciona una sensación de untuosidad y viscosidad en la boca.

ÁCIDO

Comunica frescor y parte del afrutado del vino, asegurando junto con el alcohol la conservación del vino, permite una mayor extracción de color en los tintos.

En cuanto a la cata una buena acidez supone un mejor color, intensidad y brillantez, mayor frescura y hace que sean bebibles vinos de alta graduación y que no resulten empalagosos vinos con gran cantidad de azúcar.

Los ácidos que encontramos en el vino son los procedentes de la uva (málico, cítrico y tartárico) o los procedentes de la fermentación (succínico, acético y láctico).

SALADO

Se encuentra en muy bajas proporciones en el vino, provienen de ácidos orgánicos e inorgánicos. Y aunque se encuentre en pequeñas proporciones sirven para potenciar el resto de sabores.

AMARGO

El sabor amargo del vino está producido por los taninos que aparte le aporta estructura y redondez y que procede de las partes sólidas del racimo (piel, hollejos y pepitas) y de la madera de las barricas, siendo más abundante en los vinos tintos que en los blancos.

TACTO

En La boca a parte de encontrar los 4 sabores una de las cosas que mas percibimos es la sensación que el vino nos deja en la boca que seria la sensación táctil que nos puede aportar, que en la mayoria de veces es determinante para definir el vino. En este caso las sensaciones suelen ser: áspero, sedoso, untuoso, ligero, cálido, ardiente y la temperatura

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

DICCIONARIO DEL VINO

A

ABIERTO: Cuando el vino tiene poco color y poco equilibrio en boca.

ABOCADO: Vino moderadamente dulce, que contiene entre 5 y 15 g/l

ACERBO: Vino a la vez áspero, duro y ácido que presenta los caracteres de la uva vendimiada antes de su madurez.

ACIDO: Vino en el que predomina el sabor ácido debido a los ácidos naturales procedentes de la uva o de la fermentación.

AEROBIA: Proceso biológico que requiere la presencia de oxígeno.

AFRUTADO: Se dice de un vino que tiene aromas de frutas (melocotón, albaricoque, plátano, grosella, frambuesa, fresa, cereza, ciruela, moras, etc).

AGUJA: Presencia de carbónico natural burbujas, que aparece en ciertos vinos jóvenes.

ALBARIZA: Suelo de color muy claro, rico en carbonato cálcico. Típico de la zona de Jerez.

ALEGRE: Cuando un vino es vivaz, tiene un aroma limpio y acidez fresca. Se dice también de los vinos espumosos con una agradable burbuja.

ALMENDRADO: Sabor a almendra que aparece en vinos tintos jóvenes elaborados con alteraciones como exceso de oxidación en los vinos blancos, o el "gusto de luz" de los vinos espumosos mal conservados..

AMARGO: Se aprecia en la parte posterior de la lengua y no debe confundirse con el sabor del tanino.

AMBARINO: Tonalidad de algunos vinos blancos causada por la oxidación.

AMONTILLADO: Vino generoso de Jerez, de dorado a ambarino, con un sabor seco avellanado, y un contenido alcohólico entre 17° y 18°. Córdoba, Andalucía. Beber fresco. Aperitivo.

AMPLIO: Un vino completo, lleno, abundante en matices.

ANDANA: En la bodega, hilera de barricas o botas alineadas en las naves o cavas de crianza.

AÑADA:. (Millésime). Año en el que el vino ha sido vendimiado. Debe figurar en la botella. .

AÑEJO: Vino criado en barricas o en botellas, al menos durante tres años.

ASTRINGENCIA: Sensación que provoca una contracción en las papilas y se engancha al paladar, debido a los taninos del vino, que va moderándose CDIl la crianza.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

A TAQUE: Es la primera impresión sensorial que el vino produce en el paladar.

ATERCIOPELADO: Suave, de tacto agradable y sedoso, sobre todo en los vinos tintos.

B

BALSAMICO: Aroma resinoide que puede deberse a la variedad, la tierra o a la crianza (incienso, cedro, pino, alcanfor, etc). Es un aroma noble.

BARRICA: Envase de madera que se utiliza para criar los vinos. La barrica bordelesa (225 litros) es muy apreciada para la crianza de los grandes vinos de mesa. Está compuesta por las duelas, de madera de roble, unos aros metálicos de ajuste y dos tapas.

BLANCO: Estilo clásico de vino muy claro con abundancia de amarillo matizado por una amplia gama de tonos verdes y dorados.

BOCOY: Bota-Tonel. Envase de madera mayor que la barrica. Capacidad de 700 litros.
ROUQUET: Palabra de origen francés, que se utiliza para designar el conjunto de las sensaciones olfativas. que ofrece UD-vino.

BRILLANTE: Vino que presenta un aspecto visual esplendoroso y limpio, con reflejos luminosos.

BRUT: Vino espumoso muy seco. Característica de los cavas. Admite diferentes matices dependiendo del contenido de azúcar: brut cero, brut salvaje, brut absoluto, brut nature.

C

CARAMELIZADO: Olor a caramelo quemado que se puede detectar en los vinos con mucha crianza: reservas y grandes reservas.

CARACTER: Conjunto de características de ciertos vinos que lo convierten en inconfundible. Con peso.

CARNOSO: Se dice de los vinos plenos, grasos, ricos, que tiene materia y producen en el paladar una sensación de cuerpo denso.

CAVA: Nave subterránea de crianza. Vino espumoso español de gran calidad, elaborado por el método "Champenoise", haciendo su segunda fermentación en la misma botella que llega al consumidor.

CEPA: Planta. Tronco de la vid, del que sale de los sarmientos.

CHACOLI: Vino ligero y ácido procedente de uvas que no alcanzan suficiente madurez. Vol 9°. País Vasco.

CHAPTALIZACION: Adición de azúcar al mosto para su enriquecimiento y consecución de grado de alcohol, en España no está autorizado.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

CLARETE: Vino tinto afrutado y ligero en cuya fermentación se han macerado muy levemente los hollejos. Consumir pronto, Los ingleses denominan "daret" al vino tinto de Burdeos.

COMPLEJO: Vino rico en matices sensoriales, bien armonizado y elaborado, procedente de una variedad que exhibe un bouquet completo y expresivo.

CORCHO: Tapón de la botella. En cata, sabor y olor desagradable que puede detectarse en los vinos cuyo tapón no está en buenas condiciones,

CORONA: en la l.:opa al llegar a la superficie.

COUPAGE: Mezcla de diferentes vendimias, mostos o vinos. Puede ser de la misma cosecha o de otros años.

CRIADERAS: Botas en las que se realiza la crianza de los vinos de Jerez (Sherry) por el sistema de soleras , Las criaderas forman varios pisos, apilados sobre la última que esta sobre el suelo que corresponde a las soleras.

CRIANZA: Envejecimiento controlado de un vino, en barrica, en bota o en botella. La crianza implica un moderado aporte de oxígeno que facilita la evolución del vino, así como la presencia de la madera y sus perfumados aromas de especias, La crianza del vino en botella es importante para conseguir su redondez.

CUERPO: Untuosidad, carnosidad, materia y estructura del vino.

D

DECANTACION: Pasar el vino de la botella a otro recipiente para airearlo.

DEGUELLE: Eliminación de los depósitos formados durante la segunda fermentación en una botella de vino espumoso.

DESCUBE: Operación de vaciar la cuba para separar el vino de los orujos.

DESPALILLADO: Separar el escobajo o raspón (racimo) del mosto.

DUELA: Pieza de madera trabajada que forma la estructura de la barrica.

E

ELEGANTE: Cualidad del vino distinguido, con linaje de variedad noble, armonioso en el color y el aroma, equilibrado en el gusto, con bouquet y la justa crianza.

ENCABEZADO: Adición de alcohol puro de vino al mosto para detener su Fermentación, y asi dejar una parte de azucar residual, característica de los vinos licorosos naturales, Los vinos generosos también se encabezan.

ENVERO: Época del año en que la uva comienza a tomar color.

EQUILIBRADO: Cualidad de un vino redondo, que muestra armonía entre todos sus componentes.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

ESCOBAJO: Parte leñosa o verde del racimo que sirve de soporte a los granos de uva.

ESTRUCTURA: Constitución corpórea del vino, en la que deben conjugarse todos sus componentes: acidez, alcohol, taninos, densidad etc.

EVOLUCIONADO: Vino que ha sufrido modificaciones .con el paso del tiempo.

F

FERMENTACION ALCOHOLICA: Proceso biológico y químico que hace asi su transformación de los azúcares del mosto en alcohol y en otros componentes del vino, por acción de las levaduras.

FERMENTACION ACIDOLACTICA: Segunda fermentación de algunos vinos por acción de las bacterias en la que el ácido málico se transforma en ácido láctico, aunque no siempre se produce.

FLOR: Capa de levaduras que contribuye a la formación de aldehidos durante la crianza biológica o anaerobia de algunos vinos como el Jerez, Moriles, Montilla, Rueda y de la zona del Jura (Francia).

FINO: Tipo de vino generoso de crianza biológica propio de Andalucía.

FLORAL: Aroma agradable de ciertos vinos que recuerda al perfume de determinadas flores como la rosa, el jazmín, violeta, madreselva, etc.

FRESA: Aroma frutal que aparece en ciertos vinos tintos o rosados y en algunos oportos. También puede encontrarse en vinos espumosos elaborados con uva Pinot Noir.

FRESCO: Vino blanco o rosado que muestra armonía entre alcohol y acidez. Puede aplicarse al clarete o al tinto joven.

FRUTAL: Cualidad aromática de los vinos. Presencia de aromas que recuerdan a la fruta (moras, frambuesa, plátano, piña, melocotón, etcétera).

G

GENEROSO: Vino especial cuyo contenido alcohólico está entre 15° y 23°. También se aplica, por extensión, a los vinos de mesa con fuerte contenido alcohólico.

GRAN RESERVA: Nombre que se concede a los vinos largamente criados en barrica de roble y botella. Aunque varía, según las zonas, debe de tener una crianza de más de tres años.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

H

HERBACEOS: Olor y sabor de ciertos vinos que recuerdan a materias vegetales

HOLLEJO: Parte exterior de la uva, la piel.

J

JOVEN: Vino sin crianza en el que se han buscado las cualidades afrutadas y más frescas.

L

LAGAR: Recipiente donde antiguamente se pisaba la uva.

LAGRIMA: Traza de aspecto oleoso que deja en la copa un vino rico en alcohol, azúcares y glicerina.

LEVADURA: Hongos unicelulares que se encuentran en los hollejos de la uva, aunque tambien se siembran paray que desencade el proceso de la fermentación alcohólica.

LIAS: Sedimentos que deja el vino tras su fermentación primaria, son las levaduras muertas.

M

MACERACION: Inmersión, más o menos prolongada, de los hollejos en contacto con el mosto.

MACERACION CARBONICA: Es una técnica de elaboración de vinos tintos en la que la uva entera sufre una fermentación intracelular, dando aromas primarios muy intensos.

MACERACION EN FRIO: Técnica utilizada para enriquecer en aromas primarios los vinos blancos. Consiste en mantener el mosto en contacto con sus hollejos evitando que inicie la fermentación mediante la aplicación de frío.

MADERIZADO: Defecto de un vino que ha tenido demasiado contacto con la madera.

MADRE: Sedimento o lía que se deposita en el fondo de la barrica. Vino concentrado, que puede añadirse a los vinos comunes para darles cuerpo y color.

MADURO: Vino que ha desarrollado convenientemente su evolución en la botella.

MAGNUM: Botella que tiene el doble de contenido de una normal, 1,5 L.

MANCHADO: Es un vino blanco de color ligeramente rosado por haber estado en depósitos que antes contuvieron vino tinto.

MANTEQUILLA: Aroma noble que puede detectarse en vinos de calidad, sobre todo si han hecho la fermentación maloláctica, o han tenido bastante contacto con las lias.

MANZANILLA: Vino fino generoso, criado en Sanlúcar de Barrameda. Andalucía.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

MISTELA: Mezcla de alcohol vínico puro con mosto.

MOSTO: Zumo de la uva sin fermentar.

O

OLOROSO: Vino generoso de Jerez, entre 18 y 20 grados de alcohol Se obtiene por crianza oxidativa. Color oro oscuro, vinoso y corpulento.

ORUJOS: Residuo procedente de la prensada de las uvas. Después de obtenido el vino de prensa, los aflujos pueden utilizarse como abono o para destilarlos y elaborar el aguardiente de orujo.

OXIDACION: Alteración que sufren los vinos al recibir un aporte de oxígeno. Afecta al color y al frescor de los vinos blancos. Los vinos tintos se oxigenan moderadamente durante los trasiegas de la crianza, pero un exceso de oxidación quiebra su color y sus cualidades.

P

PAJIZO: Se dice del vino blanco de color claro, como la paja.

PALIDO: Se aplica a los vinos blancos de baja intensidad cromática.

PALO CORTADO: Categoría intermedia entre el jerez amontillado y el oloroso. Tiene el perfume del primero y el paladar del segundo. Es muy escaso.

PASIFICACION: Olores que recuerdan a los de las uvas pasas desarrollados en vinos elaborados con uvas demasiado maduras, necesarias para los vinos dulces.

PERSISTENCIA: Duración de las sensaciones que el vino produce en la nariz y en el paladar.

POSGUSTO: Aroma y sabor que permanece en la garganta y en la vía retronasal después de tragar el vino.

T

TABACO: Evocación apreciable en los aromas de algunos grandes vinos de crianza.

TANINO: Sustancia orgánica de sabor astringente, contenido en los hollejos y pepitas de la uva. También la madera de roble aporta, durante la crianza, los taninos propios de su corteza vegetal.

TIERNO: Se dice del vino poco ácido, ligero y con poco extracto.

TINTO: Tipo básico de vino elaborado a partir de uvas tintas y fermentado en presencia de los hollejos. Presenta una gama de color amplia siempre en presencia de tonos de rojo.

TRASIEGO: Operación en bodega que consiste en airear el vino y separarlo de las lías que se depositan en los envases de almacenamiento o crianza.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

U

UNTUOSO: Sedoso, rico en glicerina. Un vino amplio y muy suave

V

VAINILLA: Aroma especiado aportado por el roble nuevo durante la crianza.

VARIEDAD: Tipo de uva de características distintivas. Todos los tipos de uva pertenecen a una misma especie: Vitis vinífera.

VARIETAL: Vino elaborado a partir de una sola variedad de uva.

VENDIMIA: Recolección de los racimos de uva.

VERDOR: Sensación de vino inmaduro, que aún no ha evolucionado.

VINIFICACION: Conjunto de operaciones destinadas a obtener vino a partir del mosto de las uvas.

VINO: Bebida natural obtenida por fermentación del mosto de uva.

VIVAZ: Fresco, brillante en el color, limpio de aroma y con savia.

Y

YEMA: Primera fracción del mosto, obtenida mediante escurrido, sin que la pasta sufra presión alguna.

YODADO: Aroma y sabor de algunos vinos criados cerca del mar. Jerez, Sanlúcar de Barrameda.

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

APRENDER A CATAR

POR TERESA ALMEIDA LUNA

E N VIN A R T E
S erranos, 6
46003-Valencia
96 3913930
tienda@envinarte.es

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com

PDF Creator - PDF4Free v2.0 http://www.pdf4free.com