



CREATIVE  *signatures*

CURSOS Y EXPERIENCIAS DE AUTOR

**Meritxell Falgueras** \_ Técnicas de la cata

CURSO INICIACIÓN A LA CATA

# Índice

1. *Objetivos del curso*
2. *Tipos de cata*
3. *Condiciones para la cata*
4. *Proceso de la cata*
5. *Ficha de la Cata*

# 1. Objetivos del curso \_

- Obtener una visión general de la cultura del vino más allá de los tópicos y asentar unas bases para posteriormente ir profundizando si uno lo desea
- Entender los elementos clave del vino desde su origen que es la vid en su propio terreno hasta las botellas y sus etiquetas
- Iniciarse al mundo de la cata
  - Detectar sensaciones
  - Identificar estas sensaciones
  - Adquirir independencia psicológica



¡El vino es un líquido biológico complejo con más de 500 componentes, el reto será ir descubriéndolos y degustándolos!

## 2. Tipos de cata (I/II) \_ Cata hedonista vs. Cata analítica

### Cata hedonista \_ Examen subjetivo

- Descubrir la grandeza del vino
- Disfrutar de los sentidos
- Pensar en maridajes
- Definir cualidades
- Describe sensaciones positivas o negativas

#### EJEMPLO

*Color amarillo pajizo con reflejos verdosos y acerados en el ribete. Nariz limpia de intensidad alta y buena persistencia aromática en la que aparecen notas de frutas de hueso*

### Cata analítica (química) \_ Examen objetivo

- Analizar los componentes del vino
- Se valoran equilibrios, aromas y los procesos de elaboración del vino
- Se buscan defectos y virtudes

#### EJEMPLO

*Índice de sulfuroso, PH, ácidos totales, aromas de fermentación, etc.*

## 2. Tipos de cata (II/II) \_ Cata horizontal vs. Cata vertical

### Cata Horizontal

- Diferentes vinos (de varios sitios o bodegas) de la misma añada



### Cata Vertical

- Diferentes añadas del mismo vino (bodega)



### 3. Condiciones para la cata \_

- Estar relajados
- Concentrados en el acto que realizamos
- Mejor por la mañana (antes de comer)
- No fumar
- Condiciones de la sala (buena luz y ventilación. Ta 20-22 grados
- Ausencia de ruidos y olores
- Limpieza de las copas
- Ausencia de enfermedades personales (resfriados...)

Cada uno tiene su propio umbral de percepción y una memoria sensorial personal.



## 4. Proceso de la cata \_

1. Acercar la copa a la nariz sin agitarla (a copa parada)
2. Determinar aspectos sobre: Intensidad, franqueza, y naturaleza del aroma
3. Agitar el vino y volver a oler (se empieza a oxigenar)
4. Identificar aromas y su intensidad
5. Poner el vino en la boca (remover 3-4 segundos)
6. Llevar a cabo un barboteo (identificar aromas o defectos)
7. Escupir el vino
8. Describir el vino





## 5. Ficha de la Cata \_

### FICHA DE CATA

<i>Ficha de Cata</i> _	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre del Vino _</li><li>• Añada _</li><li>• Bodega _</li><li>• Zona _</li><li>• Fecha de cata _</li></ul>
<i>Fase Visual</i> _	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpidez _</li><li>• Color _</li><li>• Fluidez _</li></ul>
<i>Fase Olfativa</i> _	<ul style="list-style-type: none"><li>• Intensidad _</li><li>• Aroma _</li></ul>
<i>Fase Gustativa</i> _	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ataque _</li><li>• Evolución _</li><li>• Post Gusto _</li><li>• Maridajes _</li></ul>

## Fuente imágenes \_

1. <http://www.flickr.com/photos/polanaked/3160574893>
2. <http://www.flickr.com/photos/mollymazilu/5827303395>
3. <http://www.flickr.com/photos/portobayevents/7979674398/>

CREATIVE  *signatures*