

[https://www.youtube.com/watch?feature=player\\_embedded&v=JVEbPFCgL7k](https://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=JVEbPFCgL7k)

# Bloque 1: PREPARACIÓN DE MATERIALES E INSTALACIONES DE CATA

**La cata** es la degustación técnica de un producto.

*"un conjunto de métodos y técnicas que permiten percibir, identificar y apreciar, mediante los órganos de los sentidos, cierto número de propiedades organolépticas y sensoriales, de los alimentos, en nuestro caso el vino".*

Probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, es someterlo a nuestros sentidos, en particular al del gusto y al del olfato.

Tratar de conocerlo buscando sus diferentes defectos y cualidades, con el fin de expresarlos.

Estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar.

# Organigrama:

## *Mecanismo de la degustación*

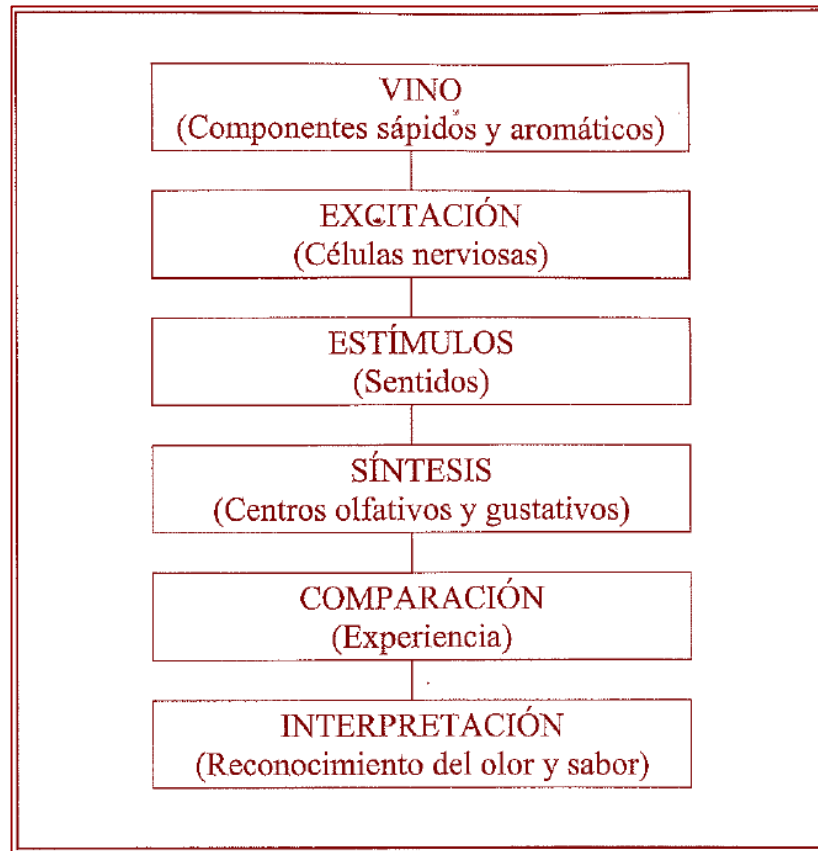


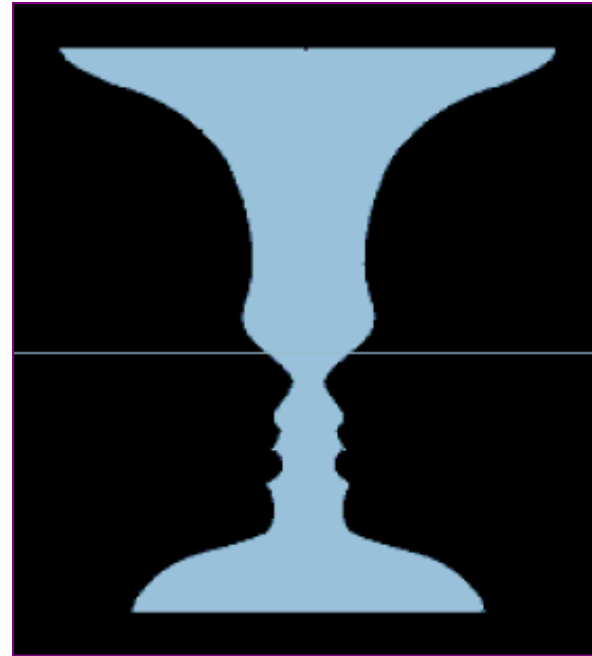
Tabla: análisis químico de los parámetros más comunes de dos vinos, uno de calidad y otro corriente

Los vinos son prácticamente idénticos, pero tras el análisis sensorial los catadores encuentran diferencias.

## Dos vinos de distinta calidad

| Parámetros analizados    | VINO DE CALIDAD | VINO CORRIENTE |
|--------------------------|-----------------|----------------|
| Grado alcohólico         | 12°             | 12°            |
| Azúcares reductores      | 2 g/L           | 2 g/L          |
| Acidez volátil           | 0,35            | 0,36           |
| Acidez total             | 3,7             | 3,9            |
| Fermentación maloláctica | Realizada       | Realizada      |
| Sulfuroso total          | 75 mg/L         | 70 mg/L        |
| PH                       | 3,34            | 3,33           |

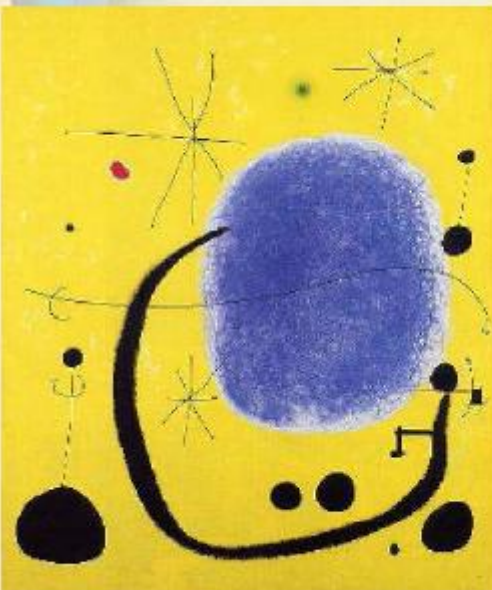
# PERCEPCIÓN





No debemos olvidar que **la percepción** depende en gran medida de la sensibilidad y preferencias de las personas que degustan el vino.





**Equilibrio:** armonía entre sensaciones olfativas y gustativas (acidez adecuada aporta frescura a los blancos jóvenes)

**Complejidad:** presencia de muchos elementos aromáticos y distintivos. Vino rico en matices sensoriales, expresivo y armónico (fusión de aromas varietales + madera o *bouquet*)



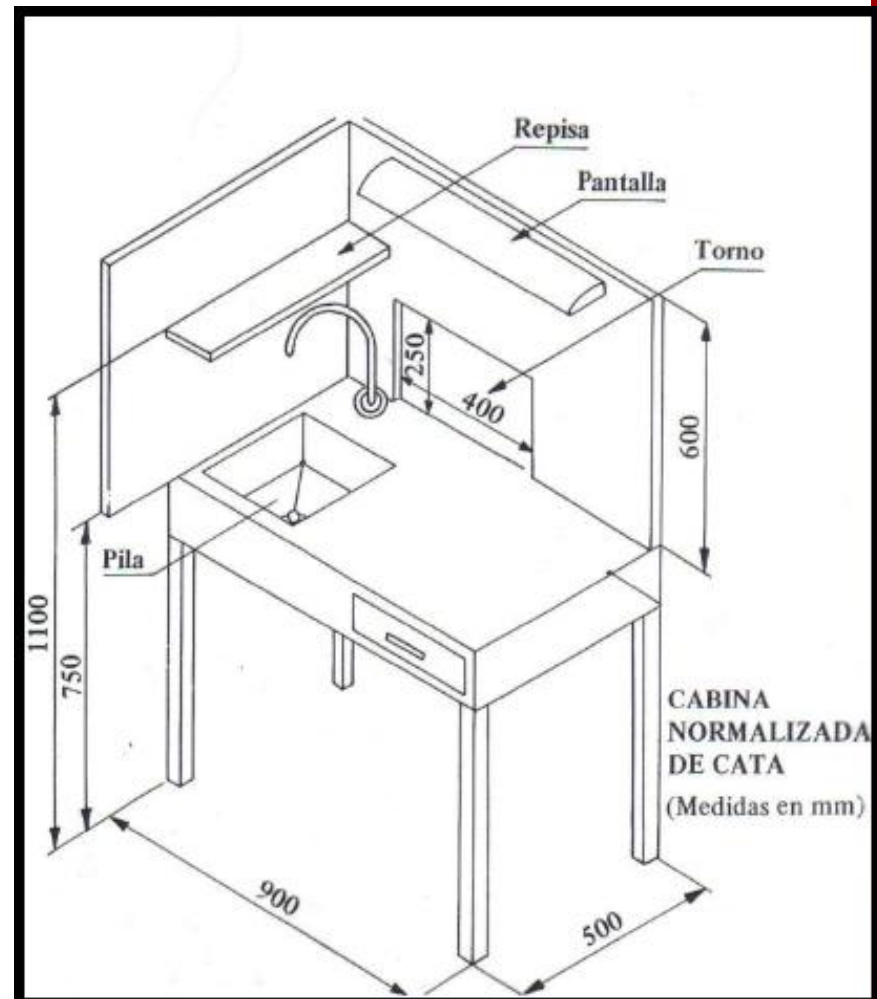
# CONCLUSIÓN...

El análisis sensorial tiene un doble objetivo:

- Conocer y evaluar la calidad y el carácter de un vino. Es el sistema de detección más sensible y rápido.
- Comunicar las sensaciones percibidas después de la degustación.

# La cabina de cata

- El local: buena luminosidad, con paredes de pintura neutra (clara) y con absoluta ausencia de olores extraños.
- La cabina de cata debe permitir el servicio al interior de los mismos, separadas por medio de mamparas.
- Las cabinas deben ser de material lavable y a ser posible blancas.
- La encimera: blanca para poder evaluar el aspecto y color del vino.



# Local de prueba

Deben de reunir unas condiciones constantes  
reproducibles  
mínimo distracciones



Que aseguren la reducción de los efectos que los errores psicológicos y las condiciones físicas (temperatura, luz, etc) puedan tener sobre el juicio humano.

**ACONSEJABLE NO ENJUAGARSE LA BOCA CON AGUA (SALVO CANSANCIO DEL PALADAR).  
NO TOMAR ALIMENTOS DURANTE LA CATA.**

**CONDICIONES DEL  
CATADOR**

**Sexo.**- Mejor mujeres que hombres.

**Edad.**- Disminución de facultades (desgaste de papilas).

**Otros.**-Positivo → Estado de hambre o saciedad antes de la cata.

Negativo → Gustos extraños, tabaco.

**Horas óptimas de cata.**- (Entre las 9-10 h. mañana y 4-6 h. tarde, supuesta la comida de 1-2 h.)

**Temperatura**

Blancos → (fríos) 10º-12º C

Rosados → (fríos) 12º-16º C

Tintos →

Poco tánicos → 14-16º C

Muy tánicos → 16º-18º C

**PRESENTACION DE  
VINOS**

**Orden de  
Presentación**

De más débiles a más alcohólicos

Persistencia aromática

Intensidad olorosa (diferencia grande)

De más ligeros a más duros →

Riqueza de azúcar

Riqueza de taninos

De más frescos a más licorosos

Grado de alcohol

Añada, de más jóvenes a más viejos

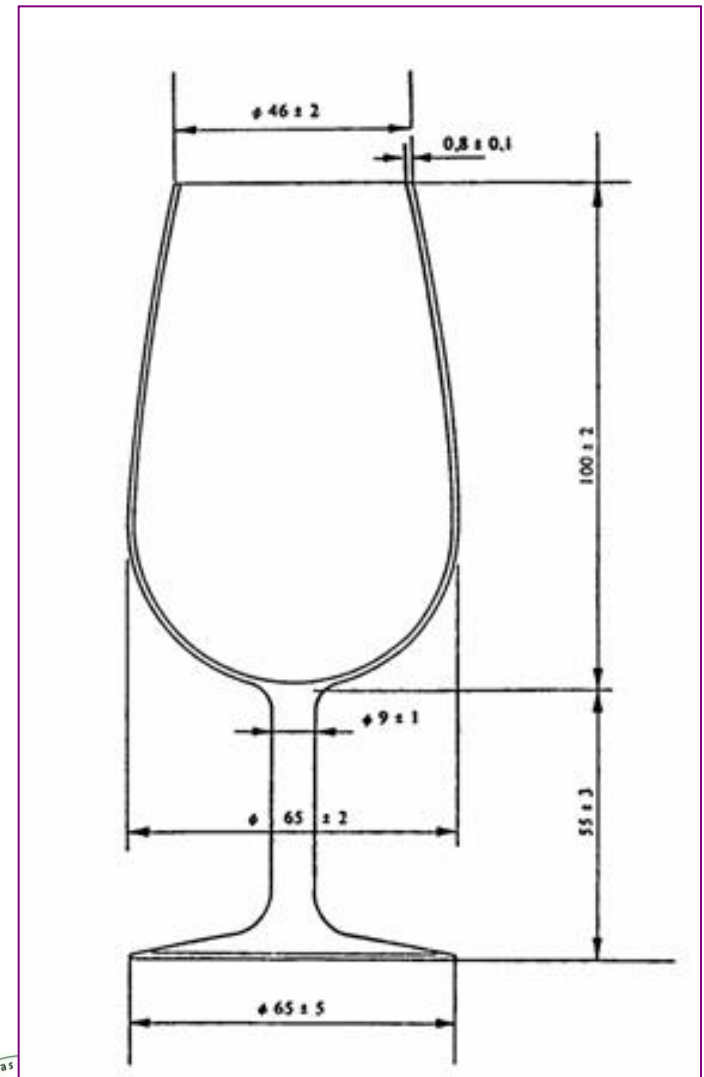


## LA COPA O CATAVINOS



**La copa de cata:** la forma del catavinos, de cristal incoloro, transparente, liso, homogéneo, el pie más bien largo, y cerrada en forma de tulipán para permitir una justa concentración de los perfumes y los aromas.

## La copa





# LA CATA Y SUS TIPOS

La cata de vinos puede realizarse con distintos fines:

- **Evaluación** - Simple valoración de vinos.
- **Origen** - Para determinar :
  - a) Zona
  - b) Tipo de elaboración
  - c) Variedades
  - d) Edad del vino
- **Seguimiento** - Para conocer la persistencia de calidad o deterioro.
- **Predicción** - Para conocer el futuro de un vino en botella.
- **Apoyo científico** - Para evaluar actuaciones y ensayos vitícolas y enológicos.

# LA CATA Y SUS TIPOS



- CATA HEDONISTA
- CATA TÉCNICA
- CATA A CIEGAS
- CATA VERTICAL
- CATA HORIZONTAL

# SENTIDOS UTILIZADOS



Ojo  
al  
dato



Lo que  
hay que  
oir



Esto  
tiene  
narices

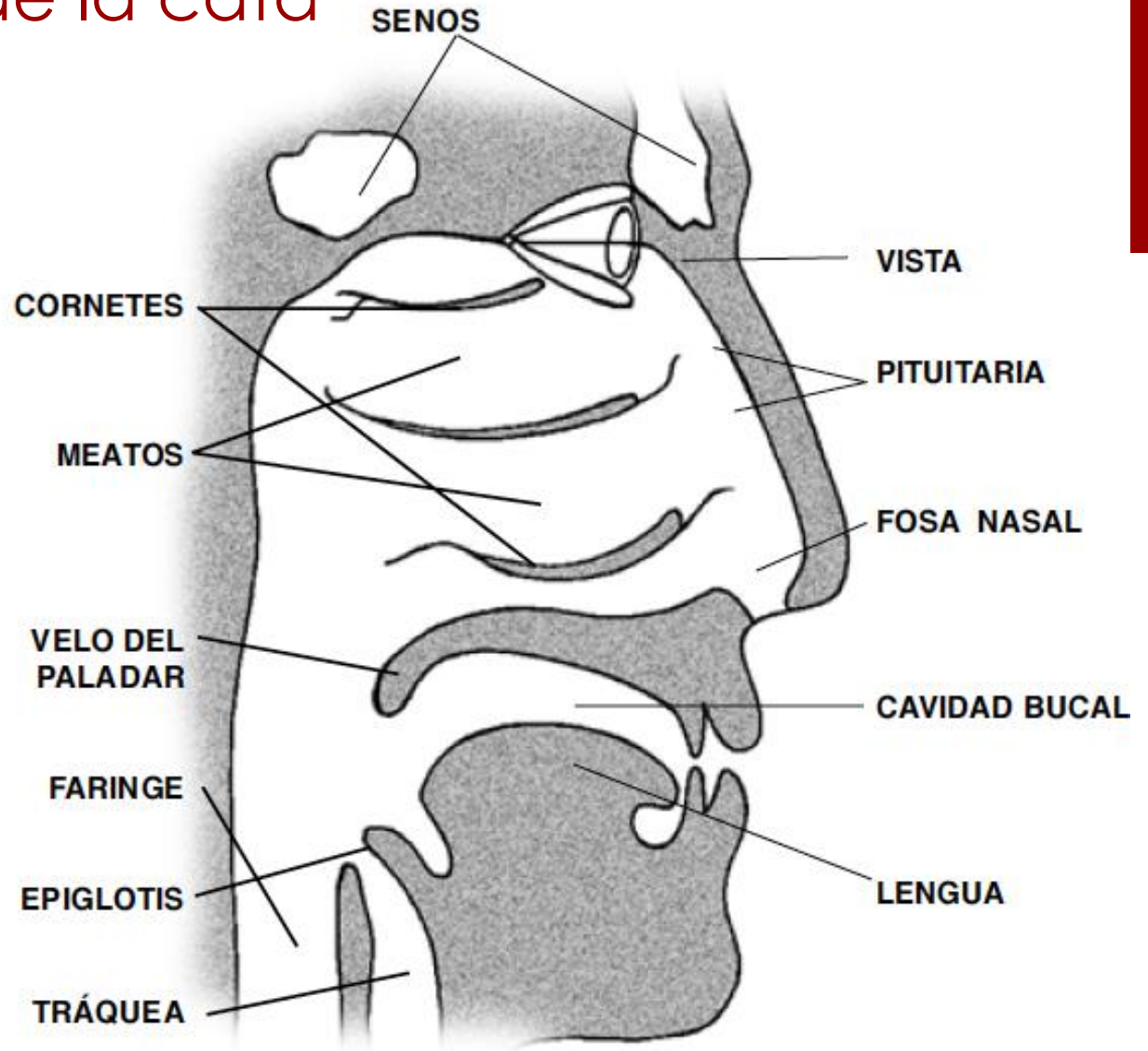


Con  
mucho  
tacto

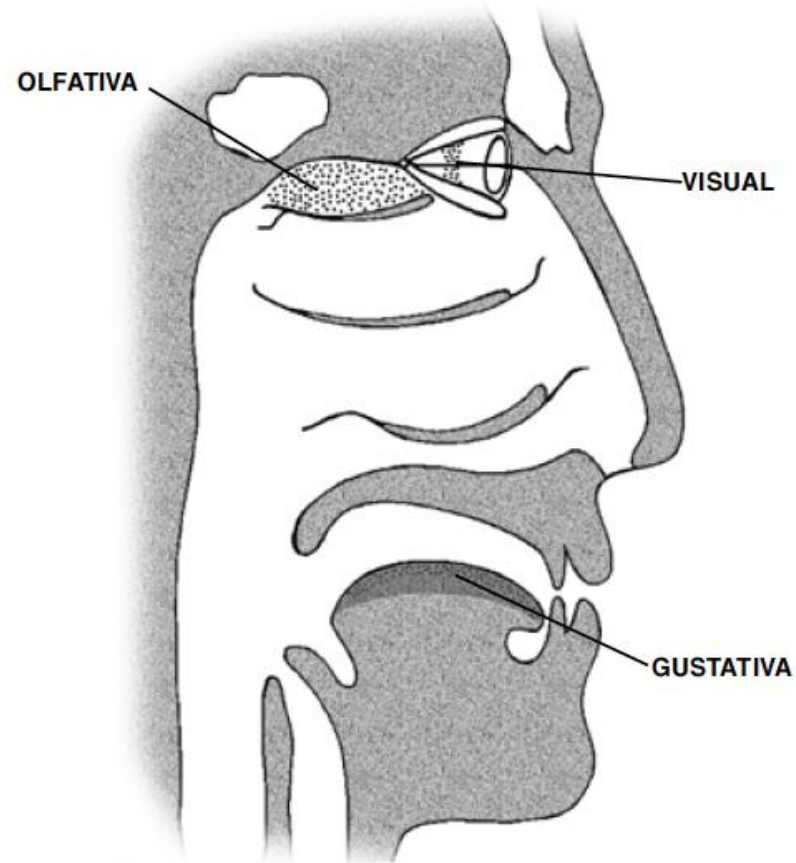


Estamos  
en boca  
de todos

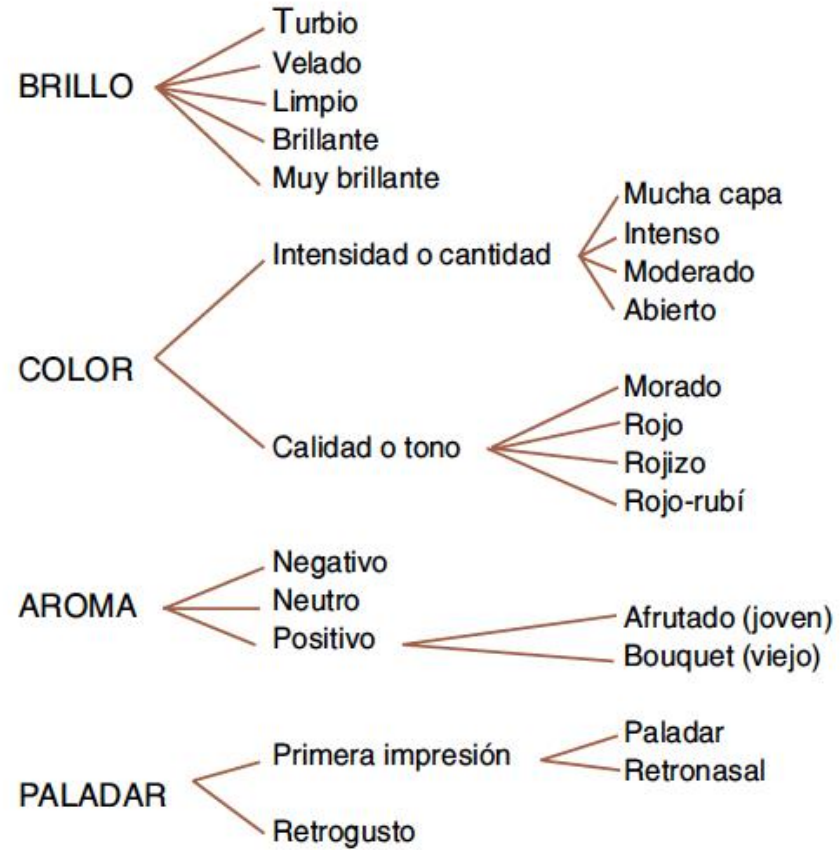
# Los sentidos de la cata



# Áreas de máxima sensibilidad



## SINTESIS DE LA CATA DE VINO







## Trayecto de cata

El trayecto de la cata en la ruta ingestiva (olfato y gusto) es aparentemente simple.

- A) Ingestión de líquido
  - a) Impresión en lengua
  - b) Impresión en cavidad bucal
  - c) Impresión en retrogusto
  - d) Impresión olfativa retronasal
- B) Ingestión de aromas
  - a) Impresión vía nasal
  - b) Impresión retronasal (Ad)

Pero la degustación de los vinos es una sucesión de sensibilidades basadas en el trayecto.

Las impresiones más importantes son las de recuerdo o remanentes que pueden quedar, ya al margen de cronología de trayecto tanto en los labios en su parte posterior como el istmo de las fauces, paladar o garganta.



Líquido-sabor —————→  
Aroma vía nasal - - - - -→  
Aroma vía retronasal ······→

