

INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS



Emilio J. Casanova Pérez

Director del Centro Integrado de Formación
y Experiencias Agrarias (CIFEA) de Jumilla

Marta Cano López

Profesora Colaboradora del Centro Integrado de Formación
y Experiencias Agrarias (CIFEA) de Jumilla



Edita: Comunidad Autónoma de la Región de Murcia
Consejería de Agricultura y Agua
© Copyright / Derechos reservados

Coordina y distribuye: Dirección General de Modernización de Explotaciones y Capacitación Agraria
Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica
Plaza Juan XXIII, s/n. - 30071 Murcia

Elaboración: CompoRapid

Impresión: Pictografía

Depósito Legal: MU-2.329-2008

Se autoriza la reproducción total o parcial citando la fuente

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	5
2. LA CATA	5
2.1. Condicionamientos y autosugestión del catador	5
2.1.1. Condicionamiento por la apariencia	6
2.1.2. Condicionamiento por la persuasión	6
2.1.3. Condicionamiento por las costumbres	6
2.2. Reglas prácticas para la cata.....	6
2.2.1. Entorno	6
2.2.2. Catador.....	7
2.2.3. Servicio de los vinos	7
2.3. Técnica de cata.....	8
2.3.1. Fase visual	8
2.3.2. Fase olfativa	10
2.3.3. Fase gustativa	11
2.4. Cata de Blancos	13
2.5. Cata de Rosados	14
2.6. Cata de Tintos.....	15
2.7. Cata de Tintos de Crianza	16



1. INTRODUCCIÓN

La cata del vino parece un acto aparentemente lejano y reservado a unos pocos expertos, con paciencia, tiempo y dedicación. El conocer y apreciar un vino es abordable por todo el mundo.

A la hora de catar un vino, es necesario utilizar un lenguaje que permita describir, con exactitud, una percepción sensorial (vista, olfato y gusto). Por ello, inicialmente es necesario diferenciar entre los términos catar y beber:

- **Catar:** Consiste en degustar con atención el vino, apreciando y expresando sus virtudes y defectos.
- **Beber:** Es el acto reflejo, con el cual saciamos una necesidad fisiológica: la sed.

La cata y degustación del vino es relativamente fácil, todas las personas nacen con las aptitudes necesarias; un buen catador no nace, sino se hace. Por tanto, es necesario aprender a detectar e identificar las sensaciones percibidas, conocer las características del vino, la elaboración, la zona de donde procede, las variedades de uva, la bodega, (...). Memorizar estos datos permite, posteriormente, identificar y establecer paralelismos con vinos que se caten en un futuro.

Cada botella es un mundo y siempre deberá acercarse con humildad, evitando ideas preconcebidas del producto.

El conocimiento sobre la cultura del vino y su cata aumenta nuestra capacidad de disfrute ante un buen vino.

2. LA CATA

El término de cata, degustación, análisis sensorial o análisis organoléptico, se define como el conjunto de métodos y técnicas que permiten apreciar, analizar e interpretar mediante los sentidos (vista, olfato y gusto) las cualidades y propiedades del vino.

Los principales objetivos de la cata son detectar e identificar las sensaciones y tener la capacidad de expresarlas.

2.1. Condicionamientos y autosugestión del catador

En los inicios del aprendizaje de la cata de vinos, las personas están sometidas a estos términos; reflejo del escaso conocimiento y las influencias externas.



2.1.1. Condicionamiento por la apariencia:

La presentación de un vino o su vestimenta puede provocar reacciones de desaprobación, en el caso de una botella polvorienta, enmohecida o con la etiqueta desgastada, o, por el contrario, si la botella está bien presentada, se asocia a calidad.

Hay que tener en cuenta que no hay una relación entre la calidad de un vino y la apariencia de la botella.

También puede influir el tipo de copa en que se presente el vino o incluso su color.

2.1.2. Condicionamiento por la persuasión:

Consiste en que “la autoridad del que sabe condiciona las opiniones de aquellos que no saben”. Por ello, para alcanzar la autonomía de catar un vino no se debe escuchar, ni creer a nadie. Sólo tras probar el vino, se comparará la opinión con el resto de catadores.

2.1.3. Condicionamientos por las costumbres:

En el mundo del vino también hay modas. Desgraciadamente, la originalidad en un vino es tomada como anómala y rechazada como malo. Pero el catador debe ser curioso con los vinos nuevos y los que llevan mucho tiempo en el mercado. Por ello, una buena técnica ante este condicionamiento es realizar la cata del vino teniendo la botella oculta.

2.2. Reglas prácticas para la cata

La cata dista mucho de ser una ciencia, ya que dichas percepciones obtenidas por los sentidos no se pueden medir o expresar con números.

La parte más complicada de la cata es transmitir con un lenguaje claro y conciso las sensaciones percibidas, sometidas forzosamente a entrar a componentes subjetivos.

En la cata de un vino, se deben tener en cuenta tres aspectos:

- El entorno.
- El catador.
- El servicio de los vinos.

2.2.1. Entorno:

El lugar donde se encuentra el catador es importante, porque influirá en la sentencia subjetiva ante el análisis organoléptico de un vino. El catador debe encontrarse cómodo, en un ambiente relajado y sin molestias. Cumpliendo las siguientes normas:

- El catador debe estar aislado, evitando ser condicionado por otra persona (condicionamiento por la persuasión).



- La temperatura de la sala debe estar entre 18-19 °C (agradable).
- Aire limpio (sin humos ni olores intensos).
- Luz natural.
- Se cata mejor sentado.
- No debe haber ruido en la sala.
- Al lado del catador se dispondrán los elementos necesarios para realizar dicha actividad, como escupidera, papel de notas y, en caso de los tintos, es necesario agua y pan, elementos utilizados para eliminar los compuestos del vino que reaccionan con las papilas gustativas de la lengua tras la cata.
- El fondo debe ser blanco, para una mejor percepción en la fase visual.
- La copa para vinos tranquilos (blancos, rosados y tintos) debe ser homologada (AFNOR). De esta forma, en la fase olfativa, todas las personas percibirán con la misma intensidad y calidad los aromas de un vino; debido a su forma de tulipán, facilita la evaporación de los aromas y su concentración en el interior de la copa (Fig. 1).



Figura 1. Copa homologada de cata para vinos tranquilos (AFNOR).

2.2.2. Catador:

El estado físico y mental de la persona influye sobre los resultados subjetivos, por ello se seguirán las siguientes normas:

- Catar cuando se sienta hambre, ya que la persona está más sensible, sobre todo en la fase olfativa y gustativa.
- No tener preocupaciones o estrés.
- Máxima concentración.
- Rellenar siempre una ficha de cata, de esta manera se tiene constancia de las percepciones obtenidas y, posteriormente, se podrán comparar con las percibidas por los otros catadores.

2.2.3. Servicio de los vinos:

La organización de la cata debe ser perfecta si se quiere obtener buenos resultados. Teniendo en cuenta que:

- El catador debe disponer de un tiempo adecuado entre dos vinos; no excediéndose para no perder la concentración.
- Catar vinos que presenten puntos en común. Se debe evitar la cata de vinos muy diferentes.
- La sucesión de los vinos debe ser siempre:
 - 1º Blancos.
 - 2º Rosados.

- 3º Tintos jóvenes y, después, crianzas y reservas.
- 4º Generosos y dulces.
- El número de vinos a catar debe ser moderado, dependiendo del tipo de catadores (noveles o con experiencia). En los inicios del conocimiento de la cata no se debe exceder en 4-6; posteriormente nunca se debe superar entre los 10-12 vinos.
- La temperatura de servicio dependerá del tipo de vino:

Tipo de Vino	Temperatura (°C)
Blancos jóvenes y ligeros	6 – 8
Espumosos (naturales, de aguja o gasificados)	
Licorosos	
Rosados	8 – 10
Vinos de licor seco (Oporto, Fondillón, vino de Jerez)	
Blancos con cuerpo	14 – 16
Dulces naturales	
Tinto joven y ligero	16 – 18
Tinto crianza y reserva	

2.3. Técnica de cata

La ejecución de la cata se divide en tres fases consecutivas:

- Fase Visual.
- Fase Olfativa.
- Fase Gustativa.

En cada una de las fases se deberá ir realizando un análisis sistemático, que luego, en forma conjunta, otorgará el juicio definitivo del vino contenido en la copa.



Figura 2. Fase visual realizada sobre un fondo blanco e inclinando la copa para una mejor percepción del color.

2.3.1. Fase Visual

La vista constituye el primer contacto con el vino. Con la simple acción de mirar el vino, se obtiene una idea de cómo serán las fases siguientes. Esta fase no tiene valor absoluto, aunque generalmente dará poco margen a sorpresas futuras.

El examen visual se realiza tomando la copa por la base, para no calentar el vino ni ensuciar el cuerpo de la copa. Se mira sobre un fondo blanco para poder percibir mejor el color, inclinando la copa para poder apreciarlo mejor (Fig. 2).

Las sensaciones visuales engloban, fundamentalmente, los siguientes términos:

Limpidez o transparencia

Mide la presencia de partículas en suspensión en un vino (Fig. 3).

No hay que confundir la turbidez, que es consecuencia de una mala elaboración, con los depósitos sedimentados en la botella que son fruto natural de su largo envejecimiento.



Figura 3. Comparación de la turbidez (copa izquierda) con la brillantez o transparencia. (copa derecha).

Como muestra la Figura 4, se eleva la copa y se mira al trasluz, el vino ha de mostrarse transparente, cristalino y sin partículas flotando.

Brillantez

Capacidad que presenta el vino para reflejar la luz. Se observa dicha cualidad en los vinos blancos y rosados. La Figura 5 representa la forma de efectuar su observación.

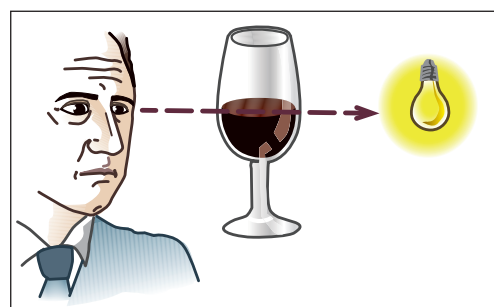


Figura 4. Observación de la limpidez de un vino.

Color:

La apreciación del color proporciona la información sobre el cuerpo, la edad y el estado del vino, poniendo especial atención en dos aspectos fundamentalmente:

- **Intensidad del color** (cantidad de color) da idea del cuerpo del vino. Esta apreciación se realiza solamente en vinos tintos, inclinando la copa hacia nosotros y observando su parte central (Fig. 6). Si al colocar el dedo índice debajo de la copa, hay dificultad de observar la forma del dedo, entonces el vino tiene capa alta y, en caso contrario, (si la forma del dedo se apreciaría claramente) el vino es de capa baja.
- **Matiz** indica el grado de evolución de un vino, es decir, su edad. Se observa en la parte superior del vino que corona con el cristal, denominado “disco”, “menisco” o “ribete” (Fig. 7).

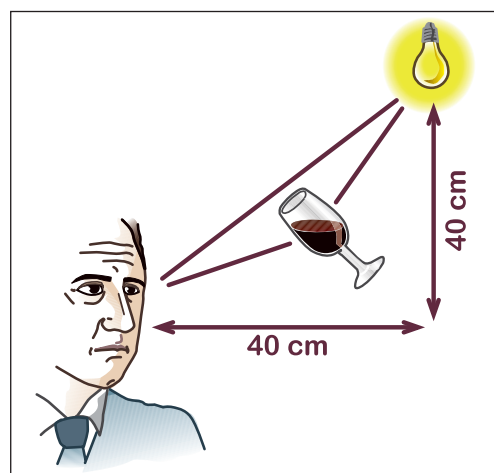


Figura 5. Observación de la brillantez de un vino.

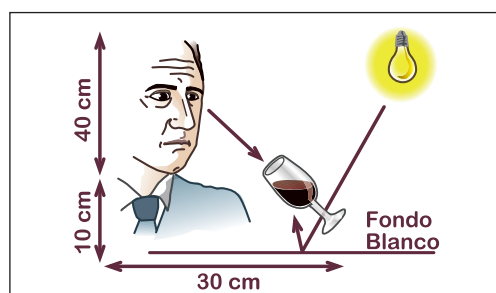


Figura 6. Observación del color (vino tinto).

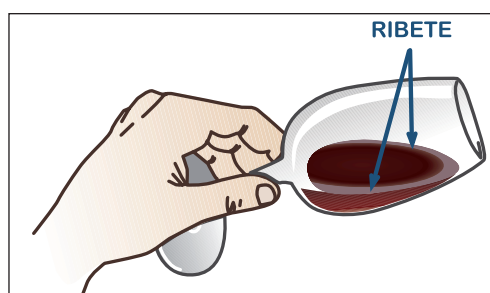


Figura 7. Observación del matiz del vino.

Fluidez o viscosidad

La **fluidez** hace referencia a la viscosidad o untuosidad. Cuando la copa hace un movimiento rotativo, al hacer girar circularmente la mano que la sostiene, se forma un goteo adosado a la pared de la misma. Se dice que el vino llora. Estas gotas descienden en columnas irregulares y se llaman lágrimas, piernas, cachas o muslos del vino. Ello es debido a la tensión superficial entre el vino y el cristal, relacionada con la concentración de alcohol y extracto seco (glicerol y azúcares en el vino).

Cuando un vino manifieste un lloro deficiente, se aplica el término de acuoso, líquido o fluido. En caso contrario, untuoso, graso o glicérico.

2.3.2. Fase Olfativa

El olfato es quizás el más elemental y primitivo de nuestros sentidos; más que ningún otro, apela a la memoria, por ello la importancia de memorizar aromas cotidianos (fruta, especias, flores,...) y ser capaz de reconocerlos; de esta forma, la persona podrá posteriormente encontrarlos en los vinos.

Se debe destacar una particularidad importante del sentido del olfato, la cual es que una exposición demasiado prolongada de un olor, puede reducir su eficacia. El sentido del olfato se fatiga pronto y se acostumbra rápidamente, por lo que el número de vinos catados debe ser como máximo de 10.

Esta fase es fundamental en la cata, ya que se pueden apreciar las cualidades y defectos del vino, estando ésta muy relacionada con la siguiente, la gustativa, porque los aromas se perciben a través de dos caminos: vía nasal directa (u olfacción) y la vía retronasal (Fig.8).

A través de la **vía nasal directa** se deben seguir los siguientes pasos:

- Oler la copa en reposo: Se realizan varias olfacciones, detectando la intensidad o cantidad de aroma y los aromas más volátiles del vino.
- Oler tras agitar la copa: Al girar la copa, el vino se airea y facilita el desprendimiento de moléculas menos volátiles. En este momento, se realizan varias inhalaciones cortas (evitando la saturación de este sentido por el alcohol del vino) pero despacio para juzgar la complejidad del aroma.
- Oler tras dejar reposar la copa: Se vuelve a inhalar la copa quieta, analizando los cambios del aroma

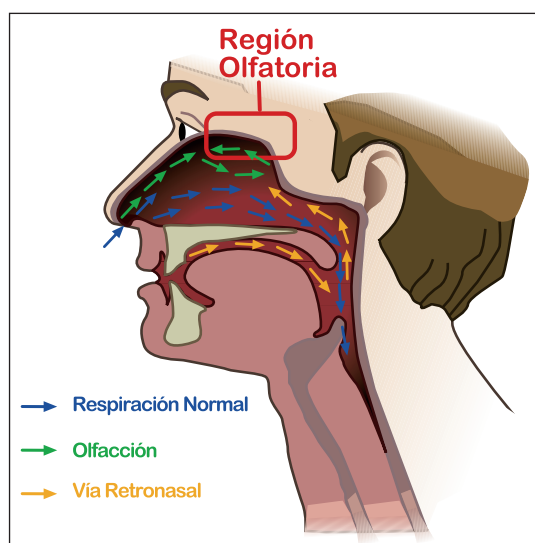


Figura 8. Percepción de aromas mediante vía nasal y retronasal.

(apreciación de aromas que anteriormente no se han apreciado), analizando la persistencia aromática del vino.

La percepción por **vía retronasal** se efectúa con un ligero barboteo de aire con el vino en la boca. En esta situación, el vino está más caliente, favoreciendo la evaporación de moléculas aromáticas más pesadas mediante esta aireación.

Los aromas del vino se pueden clasificar en tres categorías:

- Aromas **primarios** o varietales: Proceden del propio fruto.
- Aromas **secundarios** o de fermentación: Generados por el metabolismo de las levaduras y bacterias lácticas (en el caso de vinos tintos).
- Aromas **terciarios**: Desarrollados durante el envejecimiento de los vinos, ya sea en bodega o en botella, debido a la evolución de aromas primarios y secundarios. Estos aromas son también conocidos como “bouquet”.

La descripción aromática del vino es la etapa más importante y, a su vez, la más compleja, ya que el vino contiene multitud de sustancias odorantes. Para que esta etapa sea fácil, los distintos aromas del vino se pueden agrupar en familias o series.

Seguidamente se destacan las series aromáticas más importantes:

- Serie **frutal**: Las frutas blancas y amarillas son dominantes en los vinos blancos y los aromas a frutas rojas o negras en los rosados y tintos.
- Serie **floral**: Como las frutas, en blancos aparecen las flores blancas y amarillas (ej. azahar), mientras que las flores rojas lo hacen en los rosados y tintos (como violetas y rosas).
- Serie **química**: Asociados a aromas relacionados con defectos en los vinos.
- Serie **vegetal**: Procedentes de la variedad (ej. pimienta verde en vinos de Cabernet Sauvignon) o producidos por una maceración excesiva de uva poco madura.
- Serie **balsámica**: Aparecen tras una maduración en bodega (resina, incienso, menta,...).
- Serie **especiada**: Olores de especias que enriquecen al vino de complejidad aromática.
- Serie **empírea**: Aromas relacionados con el fuego, generados durante el tostado de las bodegas (ej. humo, tostado, caramelo,...).

2.3.3. Fase Gustativa

En esta fase, se introduce el vino en la boca para identificar los distintos tipos de sabores presentes en el vino. Esta función la realizan las papilas gustativas de la lengua.

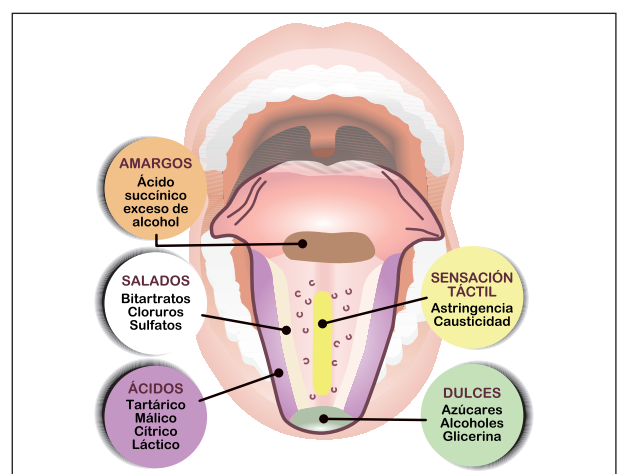


Figura 9. Localización de los diferentes sabores y la sensación táctil de la lengua.

Existen cuatro sabores: dulce, ácido, salado y el amargo; identificándolos en sus diferentes zonas de la lengua, según el tipo de sabor (Fig. 9).

- El **dulce** se percibe en la punta de la lengua.
- El **ácido** en los laterales.
- El **salado** en los bordes.
- El **amargo** en la parte posterior de la lengua.

El examen gustativo es resultante de las sensaciones gustativas, la sensación retro-nasal (aromas de boca) y de las sensaciones de contacto.

Se debe seguir los siguientes pasos y consideraciones:

- Poner en boca siempre el mismo volumen de vino cada vez.
- Remover el vino con la lengua 3-4 segundos.
- Realizar un barboteo para resaltar aromas y defectos por vía retronasal.
- Escupir el vino o ingerirlo en el caso de degustar pocas muestras.

El sabor dulce se percibe de forma inmediata una vez en contacto con la lengua. Los sabores ácido y salado se perciben también rápidamente pero con mayor grado de persistencia. En el caso del sabor amargo, su percepción es más tardía, pero aumenta su intensidad y se mantiene más tiempo en boca.

El sabor dulce se debe a la acción conjunta de los azúcares (glucosa y fructosa fundamentalmente) y de los alcoholes (etanol, metanol, glicerol,...).

Las sustancias de sabor ácido provienen de la uva (ácido tartárico, málico, cítrico,...) o del proceso de fermentación (ácido acético, láctico, succínico,...). El ácido tartárico y málico son ácidos fuertes y duros, mientras que el ácido láctico es más suave (ácido débil). El ácido acético es volátil y se percibe por el olfato. El succínico es ácido, salado e incluso un poco amargo.

La acidez es un componente esencial en el vino, tan importante como el alcohol, ya que otorga la frescura de los vinos blancos y, en los tintos, participa en el equilibrio de los sabores dulces y tánicos.

Las sustancias de gusto amargo pertenecen a la familia de los compuestos químicos (polifenoles, antocianos y taninos), que contribuyen al color y sabor de los vinos tintos. Su amargor se acompaña generalmente de astringencia.

Dentro de las **sensaciones táctiles del vino** se destaca la temperatura, el gas carbónico, la astringencia y el cuerpo del vino.

- La **temperatura** demasiado baja o excesivamente alta, afecta desfavorablemente la degustación; por una parte alteran el normal estado del vino y, por la otra, falsean sus resultados.



- El **gas carbónico** acentúa la sensación de acidez y la astringencia de los vinos, disminuyendo la sensación dulce.
- La **astringencia** es la sensación de sequedad. Es exclusiva de los vinos tintos; proviene, sobretodo, de los taninos procedentes de las partes sólidas del racimo de la uva (el raspón y las pepitas), de la propia uva y los aportados por la madera durante el envejecimiento. Esta sensación se debe a la propiedad de los taninos de precipitar las proteínas.

Los taninos del vino, al entrar en contacto con la saliva, hacen que la proteína de la saliva, denominada mucina, flocule y se genere un depósito sólido. Un vino con taninos verdes produce una astringencia marcada, mientras que un tanino dulce o polimerizado, define un vino como sólido, bien estructurado, con cuerpo, (...). El tanino desaparece con el tiempo, volviéndose menos agresivo, y es un signo de longevidad en los vinos tintos.

- El **cuerpo** es el conjunto de sensaciones táctiles que el vino produce en el paladar, debido, sobre todo, a su astringencia, a su graduación alcohólica y a la consistencia del líquido.

Para finalizar en esta fase, se define la **textura**, que es la sensación de contacto que produce la fluidez y la untuosidad en boca, de acuerdo con la sensación global de esta fase de todos sus componentes.

2.4. Cata de Blancos

La elaboración de vinos blancos consiste en conseguir un mínimo contacto del mosto con las partes sólidas y posterior fermentación alcohólica.

Tras el estrujado de la uva y prensado, el mosto obtenido es desfangado, operación que consiste en una limpieza de partículas sólidas que se encuentran en suspensión, mejorando, de este modo, la fermentación y evitando la presencia de sabores vegetales.

La fermentación alcohólica se realiza a 18 °C, evitando la pérdida de aromas primarios y secundarios que pueden ser arrastrados por el gas carbónico generado, si la fermentación alcohólica es rápida.

Las principales **características organolépticas** de los vinos blancos son:

- Color pálido.
- Aromas primarios de fruta y aromas vegetales.
- Ausencia de aromas y sabores desagradables.
- Ligera acidez que da frescura al vino.
- Ligeros de cuerpo y persistencia no muy larga.
- Es agradable encontrar carbónico.



Esquema de elaboración de vinos blancos.

CATA DE BLANCOS

VISTA	OLFATO	GUSTO
<p>LIMPIDEZ: Cristalino, brillante, limpio, velado, turbio</p> <p>MATIZ: Pajizo verdoso Paja verde Pajizo Amarillo paja Dorado Oro viejo</p>	<p>INTENSIDAD: Baja, media y alta</p> <p>CALIDAD: Complejo, lineal, simple y sin defectos</p> <p>AROMAS PRIMARIOS: Fruta: Piña, limón, pomelo, cáscara de cítricos Floral: Acacia, geranio, azahar Vegetal: Heno, hinojo, laurel</p> <p>AROMAS SECUNDARIOS: Afrutado: Manzana, pera, plátano, melón</p>	<p>SABOR: Ácido-plano, dulce-seco, amargo</p> <p>TACTO: Suave-ardoroso, astringente, carbónico</p> <p>RETROGUSTO: Potenciando o no virtudes y/o defectos</p> <p>PERSISTENCIA: Larga, media, corta</p>
<p>ARMONIA: Plenitud del conjunto. Equilibrio de sabores y sensaciones olfativas. Sensación final. Juicio global.</p>		

2.5. Cata de Rosados

En la elaboración de los vinos rosados se parte de uvas tintas. Puede realizarse mediante dos métodos:

- Igual que la elaboración de vinos blancos, obteniendo vinos con muy poco color.
- También puede realizarse el encubado de la uva despalillada y estrujada, realizando una corta maceración, y obteniendo así vinos de mayor color. Al cabo de unas horas se separa el mosto de las partes sólidas; esta operación se llama "sangrado" y, posteriormente, sigue el mismo camino que en el método anterior.

Las **características** más apreciadas en los vinos rosados son:

- Color con tonos rosa fresa a rubí.
- Aromas afrutados y varietales muy destacados.
- Ligeramente ácidos y con mayor persistencia en boca que los vinos blancos.



Esquema de elaboración de vinos rosados.

CATA DE ROSADOS

VISTA	OLFATO	GUSTO
<p>LIMPIDEZ: Cristalino, brillante, limpio, velado, turbio</p> <p>MATIZ: Rosa frambuesa Rosa fresa Rosa grosella Rosa salmón Salmón Piel de cebolla</p>	<p>INTENSIDAD: Baja, media y alta</p> <p>CALIDAD: Complejo, lineal, simple y sin defectos</p> <p>AROMAS PRIMARIOS: Fruta: Fresa ácida, cereza, mora, frambuesa, arándanos Floral: Geranio, rosa, violeta Vegetal: Heno, hinojo, laurel, pimienta verde</p> <p>AROMAS SECUNDARIOS: Afrutado: Ciruela</p>	<p>SABOR: Ácido-plano, dulce-seco, amargo</p> <p>TACTO: Suave-ardoroso, astringente, carbónico</p> <p>RETROGUSTO: Potenciando o no virtudes y/o defectos</p> <p>PERSISTENCIA: Larga, media, corta</p>
<p>ARMONIA: Plenitud del conjunto. Equilibrio de sabores y sensaciones olfativas. Sensación final. Juicio global.</p>		

2.6. Cata de Tintos

La elaboración de vinos tintos implica tres fenómenos:

- Fermentación alcohólica (FA).
- Maceración.
- Fermentación maloláctica (FML).

La uva llegada a la bodega es inicialmente despallada, eliminando el raspón, que transfiere agua y sabores herbáceos. Después, los granos de uva son estrujados suavemente, liberando mosto que se pone en contacto con el hollejo o piel de la uva.

El encubado consiste en introducir la vendimia procesada al depósito, donde se realiza la maceración, proceso en el que se disuelven los compuestos responsables del color (antocianos), aroma y la astringencia (taninos) procedentes del hollejo. La duración de la maceración dependerá del vino tinto a obtener: joven, crianza, reserva y gran reserva.

La FA se inicia durante la maceración. El descube consiste en la separación del mosto-vino de las partes sólidas u orujos. El líquido embebido en los orujos se separa por prensado. El mosto-vino finaliza la FA en otro depósito.



Esquema de elaboración de vinos tintos.

Posteriormente, se lleva a cabo la FML. Esta segunda fermentación es la transformación de ácido málico, que es un ácido fuerte y sabor herbáceo, en ácido láctico que es más débil y con aroma a yogurt.

2.7. Cata de Tintos de Crianza

La crianza consiste en introducir los vinos en barricas de roble.

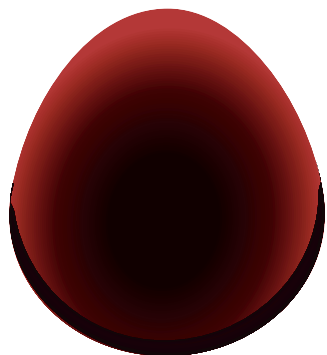
Durante su permanencia en bodega, el roble cede aromas y taninos al vino, además de producirse reacciones entre los componentes del vino y los que cede el roble ayudado por el oxígeno que pasa a través del esquire (tapón de la bodega), entre la unión de las duelas y los poros de la madera.

Características cromáticas de los vinos tintos en función de su edad

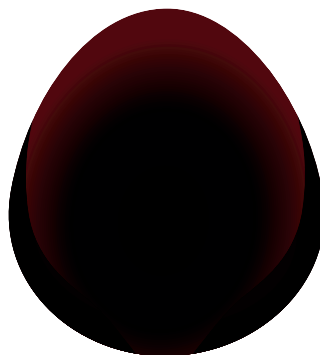
El color de los vinos tintos jóvenes suele caracterizarse por un rojo violáceo, más o menos intenso, virando luego al púrpura, al rubí y, al envejecer, a un rojo amarillento o rojo teja. Los tonos amarillentos o granate suelen observarse en los vinos tintos viejos.

Cuanto más añejo sea un vino tinto, más claro será el borde del disco, es decir que la intensidad de color es media, manteniendo tonalidades de color ladrillo, teja, marrón claro y ambarino.

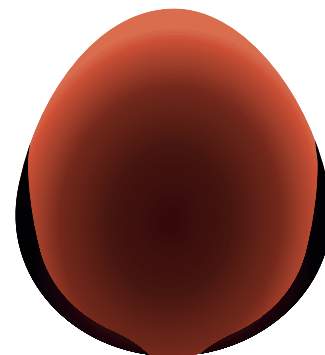
Intensidad colorante en función de la edad del vino.



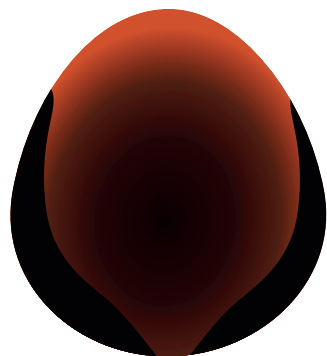
Vino tinto joven.



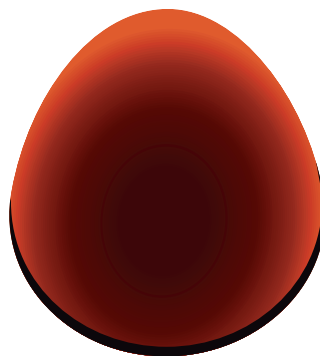
Vino tinto joven,
larga maceración, concentrado.



Vino tinto crianza.



Vino tinto reserva.



Vino tinto gran reserva.



Vino tinto muy viejo.

CATA DE TINTO JOVEN Y DE CRIANZA

VISTA	OLFATO	GUSTO
<p>LIMPIDEZ: Cristalino, brillante, limpio, velado, turbio</p> <p>INTENSIDAD DE COLOR: Capa alta, media o baja</p> <p>MATIZ: Rojo violáceo Rojo púrpura Rojo granate Rojo cereza Rojo rubí Rojo teja Rojo castaño Marrón</p>	<p>INTENSIDAD: Baja, media y alta</p> <p>CALIDAD: Complejo, lineal, simple y sin defectos</p> <p>AROMAS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS: Fruta: Fresa, cereza, mora, frambuesa, arándanos, guinda y pasas Floral: Geranio, rosa, violeta Vegetal: Heno, hinojo, laurel, pimiento verde, tabaco, café</p> <p>AROMAS TERCIARIOS O BOUQUET: Balsámicos: vainilla, incienso, aceite de enero Empireumáticos: Ahumado, cacao, cuero Madera: de roble, rancia, vieja Animal: Almizcle, piel, caza Especiada: Pimienta, canela, menta, nuez moscada</p>	<p>SABOR: Ácido-plano, dulce-seco, amargo</p> <p>TACTO: Suave-ardoroso, astringente, untuoso</p> <p>RETROGUSTO: Potenciando o no virtudes y/o defectos</p> <p>PERSISTENCIA: Larga, media, corta</p>
<p>ARMONIA: Plenitud del conjunto. Equilibrio de sabores y sensaciones olfativas. Sensación final. Juicio global.</p>		

Como al principio se comentó, “*todos nacemos con las aptitudes necesarias para catar*”. Estos conocimientos le ayudarán en los primeros pasos de la cata e incrementarán su capacidad de disfrute ante un buen vino.

La única forma de adquirir esta destreza es catando y poniendo en práctica lo mencionado en esta publicación. También le puede ser de gran ayuda, asistir a cursos de cata y sesiones de cata comentadas.

Pero también es necesario conocer vinos de diferentes zonas de producción, variedades de uva y bodegas, que permitirán, posteriormente, identificar y establecer paralelismos con vinos futuros y ésto solamente se consigue con la práctica, por lo que se debe seguir probando vinos y aplicar las principales premisas aquí recogidas.

Por último, dada la excelente calidad de los vinos que se producen en esta Región, nuestra recomendación iría en el sentido de que se inicie y amplíe sus conocimientos de cata con vinos de las Denominaciones de Origen de Murcia, Jumilla, Yecla y Bullas.



Para cualquier información complementaria, pueden dirigirse a:

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y AGUA

- **Servicios Centrales**

Plaza Juan XXIII, s/n. - 30008 Murcia
Teléfonos: 968 36 27 01 - 968 36 63 21

- **Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica**

Teléfonos: 968 39 59 37 - 968 39 59 39 – Fax: 968 39 59 38

- **Centros Integrados de Formación y Experiencias Agrarias**

Jumilla

Ingeniero La Cierva, s/n.
Telf.: 968 78 09 12 • Fax: 968 78 30 11

Lorca

Ctra. Águilas, km. 2
Telf.: 968 46 85 50 • Fax: 968 46 84 23

Molina de Segura

Gutiérrez Mellado, 17
Telf.: 968 38 90 36 • Fax: 968 64 34 33

Torre Pacheco

Avda. Gerardo Molina, s/n.
Telf.: 968 57 82 00 • Fax: 968 57 82 04

- **Oficinas Comarcales Agrarias**

Jumilla

Avda. Reyes Católicos, 2
Telf.: 968 78 02 35 • Fax: 968 78 04 91

Cieza

Ctra. Murcia, s/n.
Telf.: 968 76 07 05 • Fax: 968 76 01 10

Caravaca de la Cruz

C/. Julián Rivero, 2
Telf.: 968 70 76 66 • Fax: 968 70 26 62

Molina de Segura

Ctra. Fortuna, s/n.
Telf.: 968 61 04 07 • Fax: 968 61 61 12

Mula

B.º Juan Viñeglas
Telf.: 968 66 01 52 • Fax: 968 66 01 80
(Ext. 64024)

Murcia

Plaza Juan XXIII, s/n.
Telf.: 968 39 59 24 • Fax: 968 39 59 45

Lorca

Ctra. de Águilas, s/n.
Telf.: 968 46 73 84 • Fax: 968 46 73 57

Torre Pacheco

Avda. Gerardo Molina, s/n.
Telf.: 968 57 84 06 • Fax: 968 57 76 68

Alhama

C/. Acisclo Díaz, s/n.
Telf.: 968 63 02 91 • Fax: 968 63 19 82

Cartagena

C/. Jara, 29
Telf.: 968 50 81 33 • Fax: 968 52 95 71

ORGANIZACIONES PROFESIONALES AGRARIAS

FEDERACIONES DE COOPERATIVAS AGRARIAS

PUBLICACIONES DE LA SERIE FORMACIÓN AGROALIMENTARIA

- Nº 1.- Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Básico (Manual del profesor).
- Nº 2.- Poda y sistemas de formación en los frutales de hueso.
- Nº 3.- Recomendaciones de buen uso y seguridad en los equipos de tratamiento fitosanitario.
- Nº 4.- Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Básico (Manual del alumno).
- Nº 5.- Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Cualificado (Manual del profesor).
- Nº 6.- Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Cualificado (Manual del alumno).
- Nº 7.- Prevención de Riesgos Laborales en el puesto de trabajo. Manejo seguro del tractor.
- Nº 8.- Manipulador de plaguicidas de uso ganadero. Nivel Básico (Manual para el alumno).
- Nº 9.- Manipulador de plaguicidas de uso ganadero. Nivel Básico (Manual para el profesor).
- Nº 10.- Normas básicas de la condicionalidad.
- Nº 11.- Plagas y enfermedades de limón y pomelo en la Región de Murcia.
- Nº 12.- Bienestar animal en el transporte.
- Nº 13.- Técnica de atomización según volumen vegetativo (T.R.V.).
- Nº 14.- La fertirrigación del limonero.
- Nº 15.- Plagas y enfermedades de la vid en la Región de Murcia.
- Nº 16.- Manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado.
- Nº 17.- Iniciación a la Cata de Vinos.

