



# GUÍA DE CATA



[fb.com/catardesdecero](https://fb.com/catardesdecero)



[catardesdecero](https://twitter.com/catardesdecero)



[@catardesdecero](https://instagram.com/catardesdecero)

Escuchá el PODCAST en ivoox y Spotify

[WWW.CATARDESDECERO.COM](http://WWW.CATARDESDECERO.COM)

*Hola,*

*Te agradezco por haber descargado la guía de "Iniciación a la cata".  
Espero que te sirva para entrar a paso firme en la aventura del vino.*

*No creas que para catar una simple copa de vino hay que repetir un  
montón de palabras complejas. No es así. Para lograr una cata exitosa  
hay que sentir y, además, disfrutar.*

*Catar es el disfrute del vino.*

*Aquí encontrarás la base para empezar, pero no te quedes solamente con  
la teoría. Es a fuerza de descorches y buenos momentos que vas a  
dominar el arte de la cata.*

*Estoy orgullosa de acompañarte en tus inicios*

*Lidia Hernández*

*Enóloga, mendocina, curiosa y  
creadora del podcast y blog *Catar desde Cero**



CATAR  
desde  
CERO

## ¿POR QUÉ APRENDER A CATAR?

Durante la cata de vino estás en el aquí y ahora, prestás atención a lo que tus sentidos te dicen. Tu mente deja de ir y venir pensando en lo que tenés que hacer, lo que pasó, lo que fue y lo que será.

*Aprender a catar es aprender a estar presente.*

Tal vez creas que la cata de vino no es para vos, porque no tenés tiempo, porque “no podés” reconocer aromas y sabores, porque es muy complejo, etc... Pero no es así, contás con todo lo necesario para catar: tenés un cuerpo que siente y podés aprender a escucharlo.

*Catar no es lo mismo que beber.*

Cuando bebemos un vino, no prestamos atención. Obtenemos nada más que el efecto del alcohol. En ese caso, lo mismo valdría tomar vino que agua con colorante mezclada con alcohol.

Durante la cata conectás con tu cuerpo. Es un proceso en donde te permitís preguntarte qué sentís. Además, gracias a este ejercicio de reflexión e indagación, desarrollás tu banco de memoria. Degustando aprenderás a recordar gustos, aromas, variedades, vinos, lugares y momentos.

*Cuando catás salís del modo "piloto automático" y estás presente en tu cuerpo.*

Puede que la oración anterior te suene algo extraña, porque tal vez consideres que es imposible dejar de “estar en tu propio cuerpo”. Si analizás con sinceridad tu rutina diaria, podrás entender a lo que me refiero. Por ejemplo, ¿cuántas veces a la semana comés frente a tu computadora, televisión o celular? ¿Te tomás el tiempo de apreciar los aromas y sabores de tu comida? ¿Recordás lo que almorzaste ayer?

Durante el día nuestros sentidos permanecen despiertos registrando estímulos visuales, olfativos, gustativos, auditivos y táctiles. Sin embargo, la mayoría de las veces no somos conscientes de esas percepciones. Estamos muy ocupados. Es por ello que, para aprender a catar, hay que aprender a prestar atención.

Por otro lado, la cata es divertida. Te permite disfrutar de todo lo que el vino expresa y compartirlo con otros.

*El vino sabe acompañar buenos momentos.*

Podría decirte que los vinos son como las películas. No podés levantarte de tu asiento en los primeros minutos de una película y considerar que sabés de que se trata. Necesitás quedarte hasta el final y ver cómo se desarrolla la trama. Pues, es lo mismo con los vinos, tenés que darle tiempo, dejar que el vino te cuente su historia.





CATAR  
desde  
CERO

## SÓLO CON DESEARLO NO BASTA

Tené en cuenta que el estado en modo "piloto automático" perdurará mientras que no hagas nada para cambiarlo. Simplemente, conectá con tu cuerpo. Comenzá a prestar atención a la información que recibís a diario a través de tus sentidos.

*Aprender a catar es un proceso de autoconocimiento que supone esfuerzo y reflexión.*

Cuando catás una copa de vino, estás en el momento presente. Aunque sea por unos minutos, permitís que tu mente descansa de tanto pensamiento que salta del pasado al futuro sin sentir lo que sucede en él aquí y ahora.

En la actualidad, socialmente el énfasis está en mejorar nuestras condiciones externas. Ponemos tanto esfuerzo en aparentar estar bien; reflejar éxito, belleza y juventud que pasamos por alto nuestras condiciones internas. Aquello que permite que nuestro universo interior crezca no es valorado porque no se ve. Es por ello que el potencial de nuestro olfato y gusto no es aprovechado.

El esfuerzo de intentar estar presente tiene un gran beneficio asociado: tu capacidad de disfrute aumentará.



CATAR  
desde  
CERO

## CONSEJOS CLAVES

### CONSEJO 1: RELAJATE

Cuando empezás algo nuevo ¿tenés miedo de hacerlo mal, de quedar en ridículo? Recordá: nadie nació sabiendo.

*“Un experto es una persona que ha cometido todos los errores que se pueden cometer en determinado campo”. Niels Bohr, premio Nobel de Física.*

Tal vez sentís que podés quedar expuesto frente a otros que saben o presumen saber y, por eso, no hacés preguntas. Respirá tranquilamente, estás en el lugar indicado para relajarte. [www.catardesdecero.com](http://www.catardesdecero.com) nace desde la curiosidad. Aquí tus dudas y experiencias son bienvenidas y, sobretodo, necesarias porque yo aprendo de vos. No dudes en escribirme a [hola@catardesdecero.com](mailto:hola@catardesdecero.com) (tal vez me tarde un poco, pero te garantizo que voy a leer y responder tus mails).

Con esta guía te propongo que pases un buen momento, copa de vino en mano. Relajate y divertite.

*Degustar vino es, ante todo, una oportunidad para disfrutar.*

## **CONSEJO 2: DEJÁ LOS PREJUICIOS FUERA**

Nuestros prejuicios no nos permiten acercarnos a ciertos vinos. Puede que el precio, el nombre de la bodega, el varietal o el hecho de que alguien te dijo que ese es un vino estupendo/pésimo, entre tantas otras informaciones externas, puedan llegar a influenciarte.

Te propongo que dejés todo esto de lado al momento de servir vino en tu copa.

Permitile al vino que te cuente su historia. Creá un momento en el que puedas sentir libremente. Te sorprenderán los resultados de esta técnica.

Catar no se trata de postureo.

Tenés que dejar de lado lo que podría o debería ser el vino según comentarios, expectativas por precio, etiqueta, etc.... y prestar atención a lo que realmente sentís.

## **CONSEJO 3: DALE NOMBRE A LO QUE SENTÍS**

Si tratás de describir lo que sentís terminarás apreciando detalles que antes no habías advertido. Intentá apreciar los matices.

*Darle nombre a lo que sentís es reconocer y recordar. Si no lo nombras, no existe.*

Empezá a hacer esta descripción con tus palabras, no hace falta caer en el lugar común de los términos complejos. Relajate, verás que es una tarea fácil y entretenida.

Notarás que con la práctica empezás a detectar colores, aromas y sabores con mayor facilidad. Incluso llegarás a apreciar los rasgos distintivos de los distintos varietales y hasta de las añadas.



CATAR  
desde  
CERO

## ¿QUÉ ES EL VINO?

El vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica de la uva o del mosto de uva.

Bien, ahondemos en la definición.

### ¿Qué es la uva?

Es el fruto de la vid. Hay más de sesenta especies diferentes de vides, pero la mayoría de la producción mundial de vinos de calidad proviene de un tipo, *Vitis Vinifera*.

JOVEN VID BROTANDO EN ESPALDERO



VID CARGADA DE UVA EN ESPALDERO

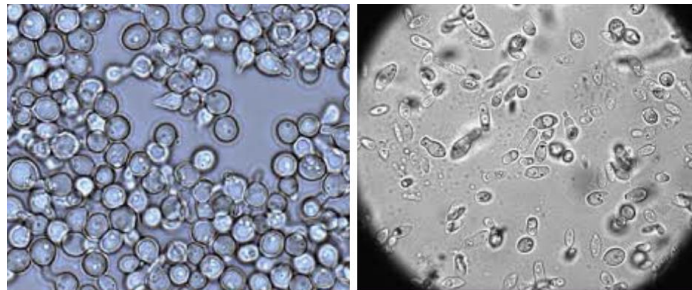
En la obra *Wine Grapes* de Jancis Robinson, Julia Harding y José Villamouz, se hace el recuento de más de 1300 variedades de uva con las que se elaboran vinos que se comercializan actualmente en alguna parte del mundo. Las cepas más conocidas proceden originariamente de Europa, son las llamadas variedades clásicas. Ejemplo de estas variedades son: Chardonnay, Syrah, Merlot, Malbec y Pinot Noir.



## ¿Qué es la fermentación alcohólica?

Es un proceso biológico en donde se transforman los azúcares en alcohol, dióxido de carbono y calor. Son las levaduras, pequeños microorganismos, las encargadas de fermentar el azúcar de las uvas.

Las levaduras son hongos unicelulares y están presentes, de forma natural, en la superficie de las uvas, pero es posible agregarlas manualmente para estimular la fermentación en un procedimiento llamado levadurado.



LEVADURAS VISTAS A TRAVÉS DEL MICROSCOPIO

Durante dicho proceso se agregan levaduras comerciales (levaduras secas activas), las cuales han sido específicamente seleccionadas para la producción de vino.

## ¿Cómo se logra que un vino sea distinto de otro vino?

Existen diversos factores que influyen para que el vino no sea un producto estandarizado. Las características distintivas del vino dependen tanto de su terruño como de la variedad de uva utilizada.

Las características de cada vino han de ser determinadas por: los suelos donde crece la viña; el clima, con todos los factores que lo integran y condicionan; la variedad de uva utilizada; la mano de quienes cuidan la tierra y conducen el viñedo y las diversas técnicas llevadas a cabo durante el proceso de elaboración.



CATAR  
desde  
CERO

## COMENCEMOS LA CATA

Activá tus sentidos y apreciá el vino en plenitud.

Todos estamos capacitados para analizar sensorialmente un vino, sólo hay que ejercitar la memoria y atención.

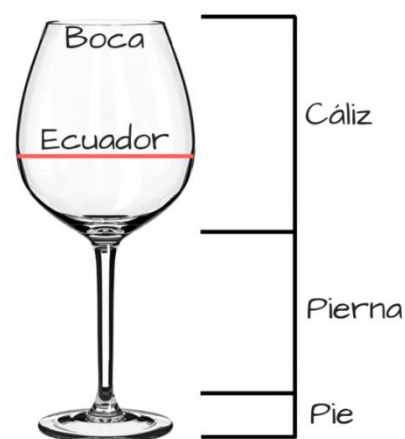
Hay que observar el recorrido que hace el vino a través de los sentidos (vista, gusto, olfato, oído y tacto). En definitiva, catar se trata de apreciar y reflexionar, así se logra obtener el mayor placer que el vino puede ofrecer.

Las fases de la cata son tres: visual, olfativa y gustativa. En esta guía vas a encontrar los pasos a seguir en cada una.

### ¿Qué vas a necesitar para catar?

Primero, vas a necesitar un vino para catar. Luego, copas en donde servirlo. Se llena un tercio de la copa.

Se debe tomar la copa del pie o pierna evitando apoyar la mano en el cáliz, lo cual te impediría ver el vino y podría ensuciar el vidrio. Además, tomar la copa del cáliz hace que se caliente el vino.



Si querés comprar copas, pero no sabes cuales elegir, la siguiente entrada te ayudará: <https://catardesdecero.com/como-comprar-la-copa-de-vino-indicada/>

A la hora de comenzar la cata, las copas que ocupes deben estar limpias, sin contaminación de otros aromas u olores y sin marcas o huellas.

Es aconsejable llevar a cabo la cata en un lugar con pocos estímulos (evitar ruidos, televisión, celular, olores, etc). Porque mientras más estímulos hallan, menor es la calidad de atención que le vas a prestar a la cata de vino.

Además, el vino se debe observar con buena luz y sobre un fondo blanco (mantel, plato u hoja de papel), inclinando la copa a 45 grados.

El estado tanto físico como anímico en el cual nos encontramos influyen durante la cata. Si estamos cansados, tristes, resfriados o felices se va a ver reflejado en los análisis que realicemos.

También, hay que tener en cuenta la cantidad. Si has de catar varios vinos, no los tragues. Por el contrario, es aconsejable que los escupas (para ello vas a necesitar un recipiente que te sirva de escupidera). De esta forma el alcohol no influirá en tu juicio.

Además, tomate un tiempo entre vino y vino para permitir que tus sentidos descansen del estímulo. Podés beber agua y comer pan o algunas galletitas (de sabor neutro, como las de agua) para limpiar tu paladar cuando lo sientas necesario.

No te olvides de [tomar apuntes](#) durante la cata, estos te servirán como guía para ordenar la información sensorial que vas recibiendo del vino. De esta forma, te acostumbrarás a poner en palabras lo que sentís. Además, es un registro de los vinos que pruebes, tus preferencias, opiniones y reflexiones.

Tené en cuenta que la cata no es una actividad con resultados exactos, es por definición subjetiva y depende de múltiples factores.

*La experiencia sensorial es un proceso único.*

Pese a que dos personas, valiéndose de la misma metodología, caten juntas el mismo vino vivirán dos experiencias distintas. Esto se debe a que sus anatomías, cargas genéticas e historias personales son diferentes.

Además, la cultura en la que crecemos tiene un impacto enorme en nuestros sentidos y condicionan nuestros gustos personales, así como nuestro vocabulario.

Por ejemplo: una persona de México podrá encontrar en un vino aromas a especias que yo, por haber sido criada en Argentina, no conozco y que, por lo tanto, no puedo nombrar.

[La cata de vino](#) se divide en tres fases. A continuación, analizaremos cada una.

**CATAR DESDE CERO**

**ESCUCHALO EN IVOOX Y SPOTIFY**



CATAR  
desde  
CERO

## FASE VISUAL

La **fase visual** es el primer contacto que tenemos con el vino dentro de la cata. La información que de ella obtengas te va a permitir intuir algunas de las características que luego podrás encontrar en nariz y en boca.

Para apreciar bien el aspecto del vino, se recomienda emplear **copas adecuadas** y buena iluminación. Además, utilizar un fondo de color blanco permite apreciar mejor.

El color del vino cambia con el lugar y el momento del día. No es igual a la mañana o a la tarde, dentro de una habitación con luz difusa o al aire libre con luz directa.



Primero, mirá directamente la copa (vista de ángulo recto). Luego incliná tu copa de forma horizontal (ángulo de 45°, como se aprecia en la foto). De este modo, podés apreciar la gama completa de colores del vino en la superficie. En el centro de la copa se encuentra la zona con mayor intensidad de color.

Durante la fase visual se analiza: color, limpidez, lágrimas, viscosidad y efervescencia.

## 1. COLOR

El color del vino depende de varios factores:

- Variedad de uva.
- Estado de maduración de la vendimia.
- Proceso de elaboración. Por ejemplo: la maceración de los hollejos, es decir la piel de la uva, a más maceración, más color se extrae.
- Crianza: tipo, entorno y tiempo de crianza.
- Estado evolutivo: el efecto del paso del tiempo en el vino tras su embotellado.

Dentro del color hay dos variables a tener en cuenta: el matiz y la intensidad.

### ▪ Matiz o descripción del tipo de color.

Una regla básica, que se aplica a todos los vinos, es que su color tiende a cambiar con el paso del tiempo. Es decir, los vinos blancos se oscurecen y los tintos se aclaran.

Edad y evolución del vino no tienen que coincidir necesariamente. El hecho de que un vino se vea más evolucionado no significa que sea “más viejo” (que haya sido producido con mayor anterioridad). Dependiendo del tipo de vino, el color te permite inferir notas sobre su evolución.

En vinos tintos, los matices teja o marrones son signos de evolución. Estos vinos pasan de tonos rojos muy vivos, incluso colores violáceos, a tonalidades más anaranjadas y amarronadas que se aprecian claramente en el ribete.



**Violáceos y azulados:** estos tonos corresponden a vinos jóvenes y poco evolucionados.

**Granate:** es el tono de los vinos tintos al inicio de su evolución.

**Rojo:** vinos tintos en el momento culmen de su evolución. Presentan un color brillante e intenso.

**Caoba:** corresponde a vinos tintos evolucionados con tiempos de crianza largos.

**Teja:** es el tono de los vinos tintos más evolucionados, presentan tonalidades anaranjadas. Puede indicar tiempos de crianza muy largos, durante los cuales el vino pierde intensidad de color, opacidad y brillo.

Los vinos blancos a medida que evolucionan tienden a los pardos.



**Pajizo verdoso:** claro, de un amarillo pálido con reflejos verdosos. Este es el color de los vinos blancos más jóvenes.

**Pajizo:** color de los vinos algo más evolucionados que los anteriores, pero con un tiempo de madurez aún bajo. Color pálido propio de blancos secos jóvenes.

**Dorado:** el color común entre los vinos blancos jóvenes. Color amarillo dorado brillante que empieza a mostrarse a partir de un cierto tiempo de maduración.

**Oro cobrizo:** color presente en vinos blancos con bastante evolución, normalmente blancos secos con estancia en barrica. También, es un color común entre los vinos blancos dulces.

**Ocre:** color más oscuro y apagado, menos brillante y que puede mostrar reflejos cobrizos. Este color lo presentarán los blancos con mayores tiempos de crianza, así como los vinos dulces y vinos amontillados y fortificados.

- **Intensidad o cantidad de color.**

Para analizar la intensidad, incliná tu copa en 45° y observá el cuerpo. Un truco sencillo para averiguar la intensidad cromática que tiene un vino es colocar un papel escrito por debajo de la copa. Si la intensidad es alta no podremos leer el texto a través del cuerpo del vino, si la intensidad es media podemos entrever el texto y, por último, la intensidad será baja cuando veamos perfectamente lo que está escrito en la hoja.

La intensidad depende del contenido de polifenoles que posee un vino. Los polifenoles son componentes que tienen su origen en la vid. Le aportan al vino color, sabor, aroma y sensaciones táctiles.



Colores potentes, profundos y concentrados, por lo general, nos van a indicar vinos más recios, más aromáticos y carnosos. Colores débiles y abiertos nos darán vinos más ligeros y delicados.



En el caso de los vinos blancos, la capacidad de ver a través de su cuerpo no se pierde nunca totalmente. Los vinos de intensidad baja son prácticamente transparentes, y en algunos casos incoloros. Estos vinos suelen tener poco cuerpo, presentan un nivel notable de acidez y tienen tonalidades claras.

Los vinos blancos de intensidad alta, por el contrario, son los que presentan un mayor grado de opacidad. Lo cual es, la mayoría de los casos, sinónimo de mayor cuerpo y estructura.



**CATAR DESDE CERO**  
ESCUCHALO EN IVOOX Y SPOTIFY

## 2. LIMPIDEZ

Un vino es límpido si no hay partículas en suspensión.

*Escala de limpidez:  
brillante < claro < velado < nublado < turbio*

La limpidez, la transparencia y el brillo son cualidades más propias de los vinos blancos, rosados y espumosos.

La turbidez, salvo que el vino sea especialmente turbio, suele ser un defecto de elaboración. Los vinos turbios tienen partículas en suspensión que flotan.

Los vinos velados son aquellos en donde podemos ver partículas en suspensión que crean una película densa.

Es una buena señal si el vino refleja la luz, es vivo y brillante. Esta característica es fundamental cuando hablamos de blancos y rosados.

- **Presencia de depósitos.**

Cuando hay depósitos o precipitados en el vino tinto, se encuentran comúnmente en el fondo de la botella y pueden pasar a la copa.

Ejemplo de precipitado son los cristales que podemos ver en las siguientes imágenes.



Encontrar precipitado en la copa o en el fondo de la botella no se considera un defecto del vino. Es un fenómeno natural que se produce al precipitar sustancias como los polifenoles. No es sinónimo de mal estado ni de mala calidad.

### 3. LÁGRIMAS

Las lágrimas o piernas es la viscosidad o untuosidad que deja el vino al agitar la copa, marcando huellas por toda la copa que pueden ser más o menos densas y tener más o menos color, dependiendo del tipo de vino y de su edad.

De forma general, los vinos de lágrimas marcadas pueden tener mayor contenido de alcohol y glicerina. Además, puede indicar que es un vino maduro, con más cuerpo que un vino de lágrimas menos marcadas. Esto lo corroborarás en la fase gustativa.



### 4. EFERVESCENCIA

En el análisis visual de un espumoso, se tienen en cuenta las burbujas.



Las burbujas finas indican que es un espumoso de calidad. Estas deben ser persistentes y vivas, además ascender de forma vertical.



CATAR  
desde  
CERO

## FASE OLFATIVA

Los aromas son percibidos por el sentido olfativo, en dos niveles:

- Una percepción directa: cuando hueles el vino.
- Una percepción indirecta: cuando encuentras los aromas del vino en la boca, gracias a la ruta retro-nasal.

A través de la mucosa nasal, también, percibimos algunas sensaciones táctiles, como lo es la causticidad (sensación irritante) causada por los vinos muy alcohólicos.

Se paciente, prestá atención a lo que hueles (no sólo cuando estés frente a una copa de vino, sino todo aquello que comés, los olores que podés apreciar caminando al aire libre, cocinando, etc...) y [trabajá tu memoria](#) para reconocerlos y recordarlos.

A continuación, los pasos a seguir durante la [fase olfativa](#).

### ① COPA PARADA o PRIMERA NARIZ

Sin mover la copa, haz una serie de olfateos rápidos y cortos; luego, inhala profundamente. Permite que la información se filtre a tu cerebro. Aquí podrás detectar los defectos y aromas más sutiles y volátiles (más livianos).

No te preocupés si no sentís ningún aroma en particular, si no podés identificarlos. Es algo que de a poco, paso a paso, vas a ir logrando.

## ② COPA AGITADA o SEGUNDA NARIZ

Seguramente lo habrás visto, los catadores “marean” al vino en su copa. Lo que se busca con este movimiento es desprender sus compuestos menos volátiles, es la llamada oxigenación del vino. Inmediatamente después de agitar la copa se procede a oler los aromas desprendidos.

Puedes “arremolinar” el vino haciendo movimientos circulares en el aire, de tal modo que el líquido se deslice en rotación por las paredes de la copa, impregnando las mismas de vino. Evidentemente, existe el riesgo de que te vuelques un poco de vino si no lo hacés con cuidado. Es más fácil hacer este movimiento manteniendo el pie de la copa apoyado firmemente sobre la superficie plana de la mesa.

Hay potencialmente miles de componentes aromáticos en una copa de vino, así que olvidate de encontrarlos a todos. Nombrar todas las frutas, flores, hierbas y otros aromas puede ser un juego divertido, pero no es esencial para disfrutar y aprender a degustar vino.

## ③ ANÁLISIS

Ahora analizarás lo que has sentido. Tenés que tener en cuenta la persistencia, intensidad y calidad de los aromas. Además, es el momento de identificar que aromas, los llamados descriptores.

Los aromas del vino evocan sensaciones y recuerdos.

No hay problema si al principio no podés identificar ningún aroma en particular. Es algo que de a poco, paso a paso, se va logrando. A

medida que vayas avanzando con tus prácticas de degustación podrás identificar las fragancias claves de cada vino, tanto agradables como desagradables.

- **Intensidad.**

Se relaciona con la persistencia del aroma en el vino y de la cantidad de aromas que se pueden sentir. Hay vinos muy fragantes y otros menos expresivos.

- **Calidad.**

El vino tiene una buena calidad aromática si los aromas que percibís son todos agradables.

En la fase olfativa podemos reconocer defectos. Son olores que están asociados a moléculas aromáticas que nos hacen recordar alguna sensación desagradable. Por ejemplo, perro mojado.

Podés leer la siguiente entrada para conocer las características de los defectos en vinos: <https://catardesdecero.com/caracteristicas-de-los-defectos-del-vino/>

### **Descriptorios aromáticos.**

La riqueza olfativa del vino es inmensa, varios centenares de compuestos olfativos se pueden detectar allí.

Existen múltiples clasificaciones de los aromas de los vinos. Una de ellas, es agruparlos en las tres categorías principales: primarios, secundarios y terciarios. Estas categorías se relacionan con [el origen de estos aromas en el vino.](#)

A continuación, te daré un breve resumen sobre algunos de los aromas que podrás encontrar en los vinos que cates.

## AROMAS PRIMARIOS

### AROMAS VARIETALES



Son los aromas característicos de la uva. Permiten que uno pueda distinguir una variedad de otra, ya que le dan tipicidad aromática a los diferentes cepajes. Algunos de estos aromas pueden apreciarse a partir de una degustación del grano de uva. Pero, otros están presentes en el grano como precursores de aromas (compuestos que están en los granos de forma inodora) y, gracias a las diversas reacciones que ocurren en los procesos que se llevan a cabo en la producción del vino, estas moléculas se liberan y pueden ser percibidas durante la degustación del vino.

**Serie vegetal:** jacinto, pimienta verde, laurel, hoja verde de tabaco, helecho y setas.

**Serie frutal:** manzana, pera, melón, granada, durazno, damasco (albaricoque), níspero, pomelo, naranja, limón, lima, frutilla, frutos rojos, frambuesa, lichi, mora, arándano, guinda, membrillo, ananá (piña), mango, entre otros.

**Serie floral:** flor de naranjo, magnolia, citronella, violeta, lilas, geranios, rosa y peonia.

**Serie especiada:** pimienta negra, pimienta verde, pimienta blanca, pimentón, tomillo, clavo, coriandro y nuez moscada.

**Serie mineral:** pedernal, mina de lápiz, tiza, yodo, sílex, nafta y petróleo.

# AROMAS SECUNDARIOS

## AROMAS DE FERMENTACIÓN

Son fruto de la fermentación alcohólica y maloláctica.

Las levaduras al actuar sobre el mosto, no solo producen alcohol, sino también una serie de productos secundarios que tienen un importante papel en el sabor y el aroma del vino.

La producción de aromas depende de las características de la levadura empleada, de las condiciones de la fermentación y del varietal (la variedad de la uva).

Por ejemplo, la temperatura y la aireación influyen en la formación de los aromas. Así una temperatura baja y una fermentación lenta conserva mejor los aromas varietales.



Ejemplo de estos aromas son:

**Serie de fermentación:** levadura, miga de pan, galletitas, pastelería y pasta de almendras.

**Serie láctica:** leche, yogurt, manteca y queso.

**Serie amílica:** banana (plátano), caramelo ácido, laca de uñas y barniz.



# AROMAS TERCIARIOS

## AROMAS DE ENVEJECIMIENTO



Durante el proceso de conservación y crianza de los vinos, y según sea el sistema de añejamiento (tanto en barricas como en botella), los aromas sufrirán notables cambios, por reacciones biológicas y fisicoquímicas. Los aromas frutados de los vinos nuevos cambian hacia aromas más complejos que definirán su tipicidad.

Los aromas terciarios, también llamados bouquet, pueden tener su origen en la oxidación (producida durante la crianza en barrica) y/o en la reducción (producida por la falta de oxígeno durante la estancia en botella).

**Serie floral:** flores secas, manzanilla y brezo.

**Serie vegetal:** trufa y setas.

**Serie frutal:** frutos secos (avellana, nuez, almendra) damasco (albaricoque), frutas rojas y negras maduras, en compota, mermeladas y recocidas; orejones, damasco (albaricoque) en almíbar, mermelada; ciruela pasa, cereza confitada, cerezas y ciruelas en licor, higos y aceitunas.

**Serie confitería:** miel, praliné, torta (pastel), coco rallado y orejones.

**Serie madera/especias:** cedro, roble, madera blanca, madera tierna, vainilla, humo, pino, resina, eucalipto, ahumado, tabaco y café.

**Serie animal:** caza de pelo y de pluma, piel de animal y sangre.



## FASE GUSTATIVA

El olfato y el gusto son sentidos “químicos” porque perciben las moléculas que entran en contacto con ellos. Muchos de los sabores percibidos son, en realidad, aromas que sentimos al tomar los alimentos y que nos llegan por la vía retronasal. Esto sucede cuando aspiramos una pequeña cantidad de aire que regresa a través del canal nasal y llega a los receptores olfativos.

Durante la fase gustativa se analizan cuatro elementos: intensidad, cuerpo, equilibrio y persistencia.

Intensidad: es la fuerza con la que nos sorprenden los sabores en la boca. Puede ser poco intensa, moderada o muy intensa.

Cuerpo: hace referencia a la densidad y la consistencia del vino. Es la sensación de volumen que se percibe en la boca.

Equilibrio: si todos los componentes que configuran el sabor del vino están relacionados de forma armónica.

Persistencia: es la duración de los aromas en la boca. También llamada, longitud en boca.

A lo igual que sucede cuando sentimos los aromas en la fase olfativa, las sensaciones percibidas en boca van variando en el tiempo.

Cuando analizamos la fase gustativa de un vino, tenemos sensaciones que se manifiestan de forma continua y se suceden en cuestión de segundos. En primer lugar, sentimos el "ataque", donde encontramos principalmente sabores dulces y ácidos. A continuación, la etapa de "evolución", donde se perciben las sensaciones saladas, amargas y aromáticas por vía retronasal. Por último, el "final de boca", donde surgen las sensaciones táctiles y, también, las sensaciones aromáticas por vía retronasal.

## ① ATAQUE

El ataque consiste en todos los sabores y sensaciones táctiles percibidos durante los primeros 2 o 3 segundos en la boca.

Tomá un pequeño sorbo, sentirás las primeras sensaciones del vino.

Probablemente sientas sabor dulce. Tal vez te topes con algún aroma fuerte del vino. Esto da una primera idea del vino y, especialmente, los primeros elementos de su estructura.

## ② EVOLUCIÓN

Vas a apreciar la evolución de todas las sensaciones en un corto espacio de tiempo, por lo cual deberás concentrarte en ello.

Permití que el vino recorra toda tu boca. Hacé pequeños buches para impregnar su interior. No hace falta más de 10 segundos de permanencia del vino en tu boca para que percibas todos los matices.

El calor de la boca provoca la liberación de algunos aromas antes no percibidos y el aumento de las sensaciones táctiles.

Predominan los gustos ácidos, salados y amargos. Las sensaciones táctiles, como untuosidad y aspereza, se registran en la parte superior de la lengua, en el paladar y en las paredes internas de los labios.

Para percibir mejor los aromas indirectos (por vía retronasal): colocá el vino detrás de tus labios y aspirá ligeramente un poco de aire (labios en posición de silbido). Así el vino borboteará y liberará sus aromas y los podrás apreciar de forma retro-nasal. De nuevo, encontrarás una amplia gama de frutas, flores, hierbas, minerales, tostados, caramelos y otros aromas.

Las diferentes sensaciones se combinan y se puede obtener una primera impresión del equilibrio del vino y sus sabores dominantes. Prestando atención a tus sensaciones podrás determinar el equilibrio entre dulzor y acidez, la textura del vino, y hasta si fue servido a buena temperatura.

Entonces, además de identificar los sabores, también podés emplear tus papilas gustativas para determinar [el equilibrio del vino](#).

### ③ FINAL DE BOCA

Tragá el vino y prestá atención a lo que sentís, podés optar por escupirlo en algún recipiente. La finalidad de escupir es probar cierta cantidad de vinos sin alterar tu percepción debido al alcohol.

El final de boca te dará información más definida sobre las cualidades del vino. Además, analizarás la longitud en boca.

La longitud en boca, también conocida como persistencia, hace referencia a que después de tragar (o escupir) el vino los aromas persisten en la boca. Prestá atención a cuánto tiempo duran estas

sensaciones agradables libres de defectos. Analizá el tiempo que tarda en disminuir la intensidad de los aromas del vino en tu boca, una vez que lo hemos tragado o escupido.

Se dice que un vino es largo o corto en función de su longitud en boca.

La intensidad aromática en boca de un vino corto tarda dos o tres segundos en desaparecer, mientras que en un vino largo puede durar más de diez segundos.

Por regla general, los mejores vinos suelen dejar a su paso una persistencia de mayor duración, aproximadamente entre 10 y 15 segundos (en los mejores casos, duran más tiempo). Es por ello que la [longitud en boca](#) es un factor que se vincula directamente con la [calidad de los vinos](#).

- **Estímulos táctiles.**

La boca es capaz de recoger tres de los cinco sentidos de los que disponemos. La lengua y la cavidad bucal tienen tacto, es por ello que además de los sabores y aromas (vía retronasal) la boca puede percibir una serie de sensaciones.

Las sensaciones táctiles del vino que se perciben en la boca son: cuerpo, astringencia, temperatura, efervescencia y untuosidad.

**Cuerpo:** es la sensación de densidad, consistencia y volumen que se percibe en la boca. Un vino con mucho cuerpo, también llamado vino de copa lenta, llena la boca.

**Astringencia:** es una sensación de sequedad en las encías, la lengua y el paladar debida a la acción de los taninos del vino. Cada tipo de varietal tiene distinta proporción de taninos.

Ejemplo de la sensación de astringencia es cuando uno toma té cargado, sin azúcar y siente como si se le secase la boca. Esto sucede porque las papilas gustativas y los tejidos de la boca entran en contacto con los taninos contenidos en el té.

**Temperatura:** hace referencia a los grados centígrados a los que se encuentra el vino al ser servido. La temperatura adecuada realza la expresión de un vino, mientras que una temperatura de servicio demasiado fría o demasiado alta puede fácilmente desfigurarlo.

**Efervescencia:** está dada por el desprendimiento de pequeñas burbujas del gas carbónico del vino. La efervescencia desempeña un papel importante en la textura de los vinos espumosos; a veces, también es perceptible en los vinos tranquilos jóvenes un pequeño punto de gas carbónico en la lengua.

Un espumoso de calidad siempre tiene que presentar una efervescencia fina con burbujas pequeñas.

**Untuosidad:** es la sensación de mayor o menor suavidad del vino en su paso por la boca. Un vino untuoso resulta suave, viscoso y oleoso.





# FASES DE LA DEGUSTACION



1

## VISUAL

- Limpidez
- Color: matiz e intensidad
- Lágrimas
- Efervescencia



2

## OLFATIVA

- Aromas (primarios, secundarios y terciarios)
- Intensidad
- Calidad



3

## GUSTATIVA

- Ataque
- Evolución
- Final de boca
- Estímulos táctiles
- Sabores





CATAR  
desde  
CERO



## HACÉ TUS CONCLUSIONES

Activá tus sentidos y apreciá el vino en plenitud. Todos somos capaces de analizar sensorialmente un vino, sólo hay que ejercitar la memoria y atención.

En la cata “diseccionamos” al vino, lo detallamos a fondo, pero que este análisis no te impida vivir un auténtico momento en el que cerrás los ojos y pensás “mmm que rico”. Permitite disfrutar.

Es importante que sepas distinguir si te gusta o no ese vino y el por qué. Así podrás aprender sobre tus propios gustos, más allá de los vinos que estén de moda.

### Tomá nota.

Cuando degustes, hacé pequeños apuntes sobre lo que vas sintiendo en cada una de las etapas. Puede ser con lápiz y papel o en tu celular.

Podrás volver a leer tus notas y descubrir como tus gustos van variando en el tiempo. También, descubrirás como has ganado vocabulario y soltura.

A la hora de escribir, buscá [expresarte con tus palabras](#), pero de una forma simple. No hace falta que salga el poeta que llevás dentro, se conciso. La mejor manera de transmitir lo que contiene un vino y recordarlo es simple, con pocas y precisas palabras.



Verás, mientras más avances en tus degustaciones, menos palabras necesitarás para describir exactamente lo que sentís.

No te olvides de poner el vino en contexto y describir las condiciones de la cata. Por ejemplo: un vino que ha sido servido a una temperatura elevada, tenderá a tener un aspecto más alcohólico; y, un vino tinto que no se haya tomado el tiempo de airearse, tendrá un aspecto más tánico.

Podés, en tus notas, comparar el vino que estás catando con otros que hayas probado anteriormente y escribir sobre lo que te evoca.

### Vocabulario de cata para tus notas.

Como pudiste leer en esta guía, las fases de la cata son tres: visual, olfativa y gustativa. Para finalizar, hay que juntar la información recibida en cada una y hacer una reflexión global.

**Equilibrado:** el equilibrio depende de la variedad, la región a la cual pertenece, entre otras variables.

Siempre debe haber un equilibrio entre los sabores, aromas y sensaciones táctiles. Si un vino es demasiado ácido, demasiado dulce, demasiado astringente, demasiado alcohólico, demasiado amargo o demasiado flácido (falta de ácido), entonces no es un vino bien equilibrado.

**Aromático:** es un vino fragante, que desprende agradables aromas más intensos y variados que la media.

Los vinos aromáticos tienen destacados y perfumados aromas florales y frutales, que se pueden encontrar en determinadas variedades de uva. Son la mayoría, aunque no exclusivamente, vinos blancos. Algunas de las uvas que suelen producir vinos aromáticos son: Albariño, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewürztraminer, Torrontés y Muscat.

**Complejo:** los vinos complejos parecen bailar en tu boca. Cambian, incluso cuando los estás probando. Son como buenas pinturas; cuanto más las mirás, más hay para ver. Cuentan con multitud de matices, poseen una gama de sabores y aromas muy diversa que vas descubriendo a medida que pasan los minutos.

Los vinos complejos son, por lo general, vinos “amplios en boca”. Las sensaciones que provocan pueden variar desde el dulzor, la acidez y el amargor, al mismo tiempo, sin que ninguna prevalezca sobre las otras.

**Redondo:** un vino redondo es equilibrado, armonioso y complejo, con un final de boca persistente. Estos vinos merecen una atención especial, ya que tienen más para ofrecer, en términos de placer y entrenamiento, que cualquier otro.

“Muchas personas encuentran útil pensar que el vino tiene forma, los vinos poco maduros o verdes pueden ser sesgados o rectos. Un vino redondo tiene un esqueleto adecuado, debido al alcohol, que está cubierto de manera agradable por una fruta carnosa y realzado por una buena piel (el aroma). Un exceso de redondez puede hacer que el vino quede mal proporcionado o sea demasiado graso”. Pamela Vandyke Price, referente del periodismo de vino en Reino Unido, en 1975.

**Agresivo:** es un vino con aroma y sabor penetrante y desagradable. Por ejemplo, son agresivos aquellos vinos sumamente ácidos y/o astringentes.

**Delgado/Chato:** vino con falta de cuerpo. De poca estructura, cuando pasa por la boca apenas estimula las papilas. Son aquellos vinos “poco expresivos”.



CATAR  
desde  
CERO

## SEGUÍ PRACTICANDO

- Catá vinos diferentes de forma periódica para lograr un aprendizaje continuo. Probá vinos de calidad (lo cual no es necesariamente sinónimo de altos precios).  
Animate a conocer todo tipo de vinos: blancos, tintos, rosados, generosos, espumosos, distintas variedades y añadas, distintas gamas de precios.
- Te puede ser útil comenzar a [tomar los apuntes](#) de lo que sentís con cada vino que probás. Escribí las notas de cata completas de los vinos que te gustan y los que no te gustan.
- Preparate pequeñas [catas caseras](#) en donde puedas comparar distintos vinos. Es fácil y divertido. Hacé catas a ciegas y, así, percibirás mejor las sensaciones. Que no te influyan las etiquetas y precios.
- Probá vinos de una misma región, variedad o estilo de vinificación. Observá las características que comparten algunos de los vinos, así como aquello que los diferencia. Este ejercicio te servirá para avanzar más rápido.

- Experimentá a través de tus cinco sentidos. Catá los vinos siguiendo las fases antes descritas de forma consciente. A medida que vayas avanzando con el número de vinos analizados, vas a ser capaz de reconocer con mayor facilidad las sutilezas de los aromas y sabores del vino.
- Desarrollá el vocabulario de cata. Este nuevo idioma te servirá de apoyo para poder [expresar lo que sentís](#). Es importante que le dediques el tiempo necesario hasta encontrar el término preciso para una sensación.

*Gracias por haber leído esta pequeña guía que te servirá para tus inicios.*

*Gracias por tu tiempo. Deseo haberte transmitido un poco de mi pasión por el vino.*

*Atrévete a experimentar por tu cuenta.*

*Como te escribí al comienzo de la guía, "es a fuerza de descorches y buenos momentos que vas a dominar el arte de la cata".*

*Te espero en [www.catardesdecero.com](http://www.catardesdecero.com) , en donde estaré publicando distintos consejos sobre la cata e historias del mundo del vino. Además, podés escribirme a [hola@catardesdecero.com](mailto:hola@catardesdecero.com).*