



MANUAL DE INICIACION A LA CATA DE VINOS

MUY IMPORTANTE

Manual de Cata "DEMO". Al realizar ingreso o transferencia bancaria y formalizar la matrícula. Le enviaremos el **Manual de Cata COMPLETO en PDF** o si lo prefiere le asignaremos **Password** (usuario y contraseña), con los que accederá a la **Escuela Virtual**, desde donde podrá descargárselo.

PASIÓN POR ENSEÑAR 1994 - 2007 PASIÓN POR PRENDER

Introducción

Bienvenido a nuestro Curso de Iniciación a la Cata del Vino, nuestro objetivo es ayudarle a descubrir los secretos de la cultura del vino, su metodología de cata, las características que determinan su calidad, las elaboraciones de los diferentes tipos de vinos, las pautas a seguir en su selección, adquisición y conservación, todo ello, de manera **SENCILLA, AMENA y PRACTICA**. En resumen, que usted sea capaz de elegir y degustar con tu propio criterio cualquier vino.

Ya sea por disfrutar del placer que nos proporciona, por su connotación cultural, porque el vino es la bebida de la buena mesa o acaso porque es un signo social o simplemente porque es beneficioso para la salud, lo cierto es que ninguna otra bebida tiene tantos matices, ya lo decía Pasteur: "Es la más higiénica de las bebidas". Incluso Ernest Hemingway decía del vino: "el vino es una de las materias más utilizadas en el mundo, una de las cosas materiales que han sido llevadas al más alto grado de perfección, que ofrece los más variados matices de placer y satisfacción y que cualquier otra cosa que se pueda comprar con fines puramente sensoriales"

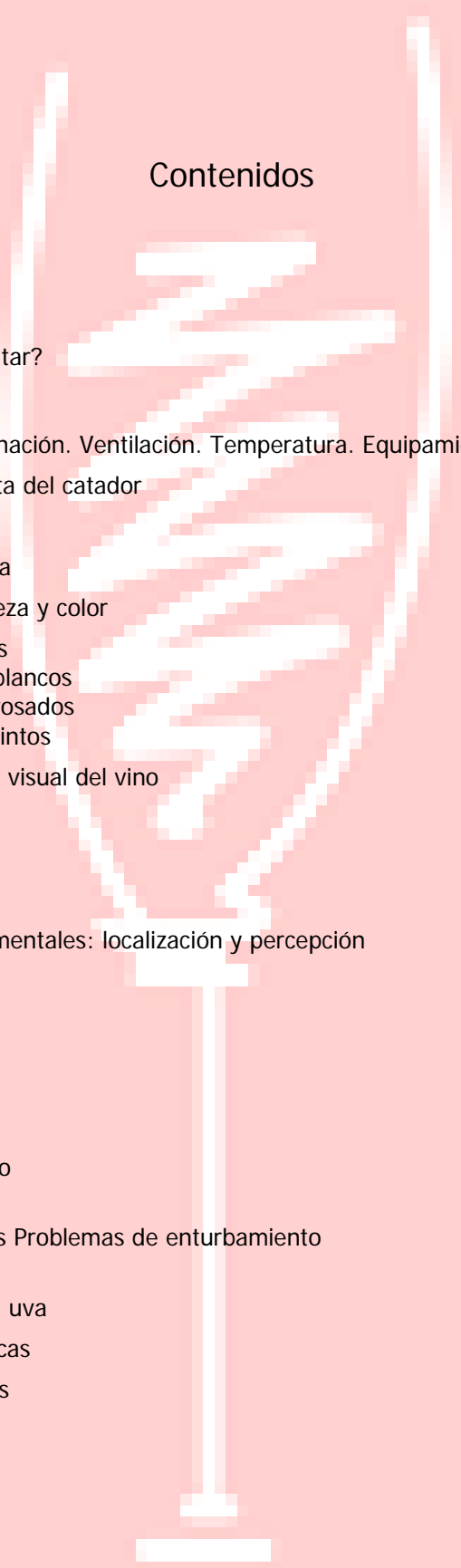
Sea cual sea su inquietud, para lograrlo, y gracias a la experiencia de haber realizado cientos de cursos de cata, **ES NECESARIO QUE USTED LEA EL PRESENTE MANUAL ANTES DE REALIZAR EL CURSO**, será su primer acercamiento TEORICO básico a los aspectos elementales del vino, tales encontrareis y **debéis incidir sobre todo en los temas de: Introducción y metodología de cata. Conceptos básicos. Elaboración de blancos, rosados y tintos. Además de repasar y conocer las principales variedades de uvas**. Tenga usted la plena seguridad que le ayudara a lograr una comprensión satisfactoria y natural del fascinante mundo del vino.

Recuerde que le esperan dos sesiones prácticas (dos sesiones si son los sábados y cuatro si son entre semana), de los cuales el primer sábado es el más distendido, con un total de 10 vinos a catar entre blancos, rosados y tintos jóvenes, además del elemental ejercicio de análisis sensorial con Juego de Aromas "NEZ DU VIN" para comprobar nivel de memoria olfativa e ir entrenando el sentido del olfato. Cataremos cuatro tipos de vinos blancos, dos rosados y tres tintos jóvenes.

Las clases son eminentemente prácticas, y con la ayuda de **Carmen Garrobo**, sumiller I.F.E. y Master en Enología y Viticultura. U. Politécnica de Madrid. Formadora Homologada de los Vinos de Jerez, Curso The Wine Academy of Spain (Wine & Spirit Education Trust). Experta en cata con experiencia docente a nivel nacional e internacional, será más fácil adentrarse en el complejo universo de olores y sabores que iremos descubriendo poco a poco en los caldos servidos.

El segundo sábado prepararos para lo bueno. Más de diez tintos de crianza, reserva y gran reserva, y algún que otro vino de autor. Y para poner la guinda al curso, no podía faltar uno de los mejores aliados para realzar el sabor del vino, el queso. ¿Te atreves a maridar un queso puro de **VACA, OVEJA, CABRA y MEZCLA AZUL de oveja, cabra y vaca**: con un CAVA, CHARDONNAY ROBLE, CABERNET, PX o MOSCATEL?. ¿Cuál es su temperatura y humedad idónea para potenciar sus cualidades?.

En resumen, el presente curso que se inicia **antes de asistir a clases** mediante la **lectura del presente manual**, continua con la **cata de más de 20 vinos** y la introducción al maridaje de quesos, continua con las **prácticas que usted realizará en casa** utilizando sus **dos catavinos profesionales y el mantel organizador de cata** con el que la escuela le obsequiara. En definitiva, será una experiencia no sólo para poder "saber de vinos", sino que además le ofrecemos pasar un rato divertido en un ambiente inmejorable.



Contenidos

Introducción	2
Contenidos	3
La Cata ¿Qué es catar?	4
Su aprendizaje	
Objetivos	
Sala de cata. Iluminación. Ventilación. Temperatura. Equipamiento.	
La copa herramienta del catador	5
Clases de cata	6
Metodología de cata	7
Fase visual - Limpieza y color	8
El color de los vinos	9
Color de los vinos blancos	
Color de los vinos rosados	
Color de los vinos tintos	
Síntesis del análisis visual del vino	10
Fase olfativa	11
Series aromáticas	12
Fase gustativa	13
Los sabores fundamentales: localización y percepción	14
Los taninos	
Sentido del tacto	15
Astringencia	
Casticidad	
Picor	
Vía retronasal	
Vocabulario del vino	16
Defectos del vino	20
Principales defectos Problemas de enturbamiento	
Enfermedades	
Componentes de la uva	21
Tipos de uvas blancas	22
Tipos de uvas tintas	24
Tipos de botellas	26



LA CATA.- ¿Qué es catar?

"Degustar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar sometiéndolo a nuestros sentidos, descubriendo sus atributos y defectos. En resumen es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar".

También la cata se puede definir como: "un conjunto de métodos y técnicas que permiten percibir, identificar y apreciar, mediante los órganos de los sentidos, cierto número de propiedades, llamadas organolépticas, de los alimentos y de los objetos".

Su aprendizaje

El catador no nace sino que se hace, por lo cuál para ser catador o catadora es necesario que la percepción del olor y del gusto funcione nítidamente.

Pero la mejor cualidad para el aprendizaje y para poder catar, es la motivación

Objetivos

Adquirir de forma amena y practica nociones básicas con ayuda de lecciones y ejercicios apropiados.

Realizar este aprendizaje bajo la dirección de docentes especialistas en análisis sensorial (cata).

Memorizar todas las sensaciones posibles.

Esfuerzo personal, atención y perseverancia.

Catar un gran número de vinos diferentes para tener la oportunidad de irlos memorizando y diferenciarlos.

La sala de cata

La sala de cata debe reunir unas características que influyan lo menos posible en la distracción del catador.

Iluminación

Siempre que sea posible es preferible la luz del día. En el caso, que es muy habitual, de recurrir a la iluminación artificial, esta debe ser lo más uniforme y repartida posible.

Se debe de huir de paredes pintadas de colores estridentes y superficies brillantes, acomodando los colores a tonos claros y neutros, que además de ejercer una tranquilidad en el ánimo del catador posibilita una mayor iluminación.

Ventilación

La sala debe de tener posibilidades de aireación en cualquier momento, por ello no debe de ubicarse en un lugar del edificio donde esté influenciado por otras secciones que generen cualquier tipo de olor. Igualmente hay que prestar mucha atención a qué tanto el mobiliario, pinturas de la pared, restos de productos catados o productos de limpieza, comuniquen cualquier olor.

Temperatura

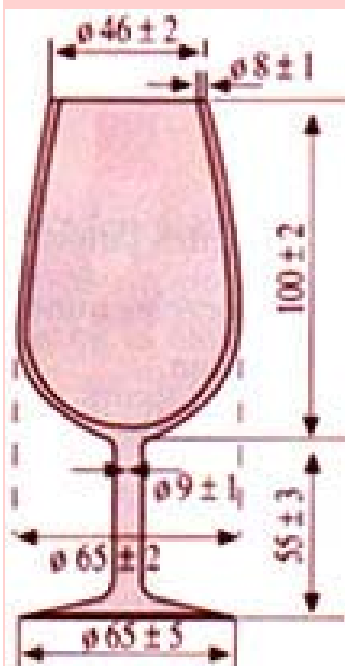
Hay que conseguir es una temperatura en la sala agradable según la estación en la que se realiza la cata, ni frío ni calor, siendo ideal regular dicha temperatura mediante calefacción o refrigeración.

Equipamiento

Basta con una mesa fácil de limpiar, de fondo blanco, cata vinos las copas profesionales AFNOR, así como deferentes accesorios como sacacorchos, termómetro, etc. Además de contar una pila provista de agua corriente para la limpieza de las copas.



La copa, herramienta del catador



La copa es la herramienta del catador y es el vehículo para presentar el vino a nuestros sentidos. Siempre hay que hacer una distinción entre la copa de cata empleada por el profesional y la copa de mesa.

El vino puede degustarse en una gran variedad de copas en lo que se refiere a su forma y tamaño, pero debe de haber un mínimo exigible en cuanto al color del vidrio que debe ser ineludiblemente transparente, incoloro, y en cuanto a su forma se deben evitar las copas de boca ancha y de cristal grueso, y que sean talladas con relieves.

La copa homologada profesionalmente para catar (AFNOR) posee una capacidad total de 210 a 225 ml., con una proporción de 9 % de plomo, su borde es regular y liso

La copa se recomienda que sea de vidrio fino, de transparencia absoluta y totalmente incolora, lo que nos permitirá apreciar con claridad la limpidez y el color del vino. Se evitarán las copas labradas y metálicas La forma: el diámetro de la boca deberá ser inferior al del la base del cuerpo, para retener así los aromas del vino.

Para vinos tranquilos las copas serán tipo balón o tulipa; de flauta para los espumosos; y con formas más bajas para los brandies y aguardientes.

La copa estará provista de pie y pierna para que el catador la tome por ahí y no por el cuerpo evitando así calentar el vino y que los aromas de la mano interfieran con los aromas de los vinos. El tamaño será el suficiente para que nos permita remover la copa sin que se viertan gotas de vino.

La limpieza

Es recomendable lavar la copa con agua jabonosa, empleando un jabón neutro y aclararla abundantemente con agua. No secar con paño o papel, para que no se impregne de falsos olores.

Dejar escurrir boca abajo, de ser posible colgadas para que se aireen.





CLASES DE CATA

Cata Teórica

Es el inicio del aprendizaje de cata. Se puede considerar como el estudio de los mecanismos gustativos en relación a la anatomía de los sentidos definiendo los umbrales de percepción de los sabores elementales (dulce, ácido, salado y amargo).

Estas catas se desarrollan por adición de diversas sustancias en agua a diferentes concentraciones para ir educando exclusivamente el sentido del gusto.

Cata analítica

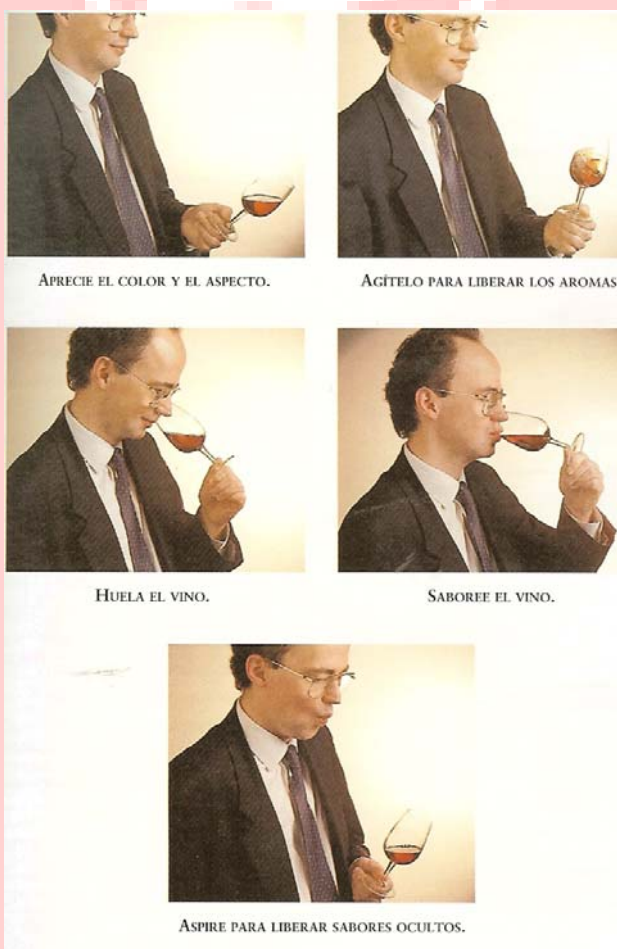
En esta segunda fase de aprendizaje se intenta comprender la influencia del sabor y el olor con la constitución del vino.

Se desarrollan las pruebas añadiendo a un vino base diversos contenidos, por ejemplo de alcohol, glicerina, ácido acético, etc. y ordenar, de menor a mayor concentración, los vinos.

Cata descriptiva

Es la cúspide de la cata en la que entran en juego los sentidos con relación a la fase visual, olfativa y gustativa.

Consiste, "sencillamente", en describir con detalle y exactitud las sensaciones percibidas en la cata, culminando en su calificación.



METODOLOGÍA DE CATA

I. FASE VISUAL:

- ¿Cuanto color?. Capa ¿mucha, media, poca? ¿Se puede leer a través de la copa?.
- Definir color y tonalidad.
- Determinar si hay evolución o no. ¿es un vino joven o con crianza?.
- (Presencia de carbónico, suciedad, o alguna sustancia o turbidez).

II. FASE OLFATIVA:

- a).- A copa parada
 - Intensidad del olor ¿mucha, media, poca?
 - ¿hay algún aroma dominante o es neutro? (Primarios, secundarios, terciarios)
 - ¿Es un vino joven o tiene crianza?
- b).- Al agitar la copa
 - ¿Persiste el mismo aroma o cambia? (Complejidad).
 - Rueda de aromas/Series.
 - ¿Evoluciona?.
 - Determinar la calidad.
 - ¿Hay bouquet?

III. FASE GUSTATIVA:

- Primera impresión ¿Como entra? Dulce, Abocado, Seco.
- Intensidad. ligero, con cuerpo, amplio (llena la boca), sabroso, suave, grosero, etc.
- Paso en boca ¿Seco / dulce?.
- Equilibrio entre acidez, extracto y alcohol.
- . ¿En armonía o cada uno por su lado?.
- . ¿Alguna sensación dominante? Acidez, alcohol, Tanino. Etc.
- Evaluación.

IV. VÍA RETRONASAL:

- Intensidad.
- Evolución. ¿Refuerza la fase olfativa?.

V. POSTGUSTO:

- Intensidad y duración (persistencia, ¿se queda o se va?.
- Notas dominantes.

VI. CONCLUSIÓN:

- Evaluación ¿de calidad, vulgar, grosero?
- Determinación del momento de consumo.

Tipos de botellas



Tipo Burdeos



Tipo Borgoña



Tipo Champán



Tipo Rhin



Tipo Tokay



Tipo Chianti



MUY IMPORTANTE

Manual de Cata "DEMO". Al realizar ingreso o transferencia bancaria y formalizar la matrícula. Le enviaremos el **Manual de Cata COMPLETO en PDF** o si lo prefiere le asignaremos **Password** (usuario y contraseña), con los que accederá a la **Escuela Virtual**, desde donde podrá descargárselo.

Más información, ponerse en contacto llamando al teléfono **91 402 67 04** y **645 82 92 99** o escribiéndonos a: info@escueladecata.com. Estaremos encantados de atenderle.

Un saludo,

Escuela Española de Cata, SL.



CURSO DE INICIACION A LA CATA DE VINOS

Aula de Cata:

Calle, Alcalá, 142, 1ª planta. (Madrid).

Metro: Manuel Becerra. Líneas 2 y 6.

Estuche con dos catavinos profesionales:

Pensado para que usted continúe con sus **prácticas de cata**, este mes la escuela le obsequiara **dos catavinos profesionales un mantel organizador de cata**.

Diploma:

A nombre de la Escuela Española de Cata y la ASOCIACIÓN INTERNACIONAL PARA EL FOMENTO DE LA CULTURA DEL VINO Y LA GASTRONOMIA.

Más información: Teléfonos 91 402 67 04.

Móvil: 645 82 92 99

© **Matriculas:** Lunes a viernes de 10 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 horas. Sábados de 10 a 14:00 horas.