

# *Cuaderno de Cata*

VINOS EXTREMEÑOS





## Variedades y viñedos

Las variedades autorizadas por la **D.O. Ribera del Guadiana** son:

### VARIEDADES BLANCAS

Alarije, Borba, Cayetana Blanca, Cigüente, Pardina, Viura o Macabeo, Chardonnay, Chelva o Montúa, Eva o Beba de los Santos, Malvar, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Parellada, Perruno, Sauvignon Blanc, Pedro Ximénez, Verdejo, Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Colombard y Xarello.

De ellas **son autóctonas** las variedades **Alarije, Cayetana, Pardina y Eva**.

### VARIEDADES TINTAS

Bobal, Cabernet Sauvignon, Graciano, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Jaén Tinto, Mazuela, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah y Tempranillo (también llamada Cencibel o Tinto Fino), Touriga Nacional, Castelão, Trincadeira y Malbec.

### PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Producción en claro progreso en la **D.O. Ribera del Guadiana**, gracias a unas características climatológicas que impiden el desarrollo de enfermedades en nuestros viñedos.



# ¿Qué es el vino?

El vino es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de los azúcares procedentes de la uva, o bien del mosto de dicha uva.

## ¿CUÁLES SON LAS SUSTANCIAS QUE TIENE EL VINO?

### Sustancias colorantes

Se encuentran en el hollejo y aparecen con la maduración de la uva.

### Sustancias aromáticas

En el vino se pueden encontrar tres tipos de aromas:

- **Aromas Primarios**, procedentes de la uva.
- **Aromas Secundarios**, originados en la fermentación.
- **Aromas Terciarios**, originados durante la crianza del vino, generalmente en barricas de roble.

### Sustancias Sápidas

Producen los cuatro sabores fundamentales:

- **Dulce**: procedente de los azúcares y los alcoholes.
- **Salado**: originado por los ácidos minerales de la uva.
- **Ácido**: de los ácidos de la uva así como en menor grado, de la fermentación.
- **Amargo**: de los taninos de la uva.





dulce



salado



ácido



amargo

## ¿Qué es la estructura de un vino?

La sensación agradable que nos produce un vino está en el equilibrio entre el sabor dulce, por un lado, y el ácido y amargo, por el otro.

**DULCE**

**ÁCIDO/AMARGO**



Como si de una balanza se tratara, encontramos que:

- El sabor ácido y amargo se refuerzan.
- El sabor dulce y ácido se compensan (azúcar en las fresas).
- El sabor dulce y amargo se compensan (azúcar en el café).
- El sabor dulce aumenta con la mayor presencia de alcohol (procedente de la fermentación de los azúcares).

En consecuencia, los vinos blancos dulces, para encontrar su equilibrio, admitirán mayores índices de acidez que los blancos secos.

Así mismo, un vino tinto con mayor graduación soportará mayor acidez, mientras que un vino tinto con riqueza tánica se soportará mejor si su acidez es baja y su grado alcohólico elevado.



# ¿Qué es la cata?

Catar es degustar con atención un producto cuya calidad pretendemos apreciar. Es someterlo a al examen de nuestros sentidos.

Se trata de encontrar la forma de caracterizar a un alimento -en este caso el vino-, atendiendo tanto a sus cualidades como a sus defectos.

La cata es estudiar, analizar, describir y, sobre todo, **DISFRUTAR**.

## TIPOS DE COPAS

**1. Catavino.** Válida para catas, aunque peca de escaso volumen. Se puede apreciar con definición la gama de matices del vino junto a la orilla de la copa. **No válida para la mesa por su escasa estética.**

**2. Copa de vino tinto Burdeos.** Es la copa ideal tanto para catas como para beber en la mesa. Su mayor volumen y peso que el Catavinos permite movimientos menos bruscos para olfatear. El cristal es muy



fino (de gran relevancia el grosor, para poder percibir con mayor definición el color del vino) y su boca permite introducir a la vez los labios y la nariz.

**3. Copa de cava.** Es la más recomendable para el cava o champagne. En ella resulta fácil poder visualizar con nitidez el rosario de burbujas; además, se puede olfatear gracias a su ligero balón.

## Fichas de cata

Con el uso de estas fichas, de las cuales existen multitud de modelos, se pretende que el catador transmita por escrito las sensaciones percibidas al catar el vino y determine su agrado o disgusto, clasificando los vinos.

Se diseñan según la finalidad o el tipo de cata, y se pueden clasificar en dos grupos:

**Ficha descriptiva.** Se usa para describir las principales características organolépticas de un vino. La tonalidad y profundidad del color, la limpieza, intensidad del aroma, su sabor.

**Ficha de clasificación.** Describe las características de un vino al objeto de otorgarle una puntuación y con ello realizar una clasificación entre varios vinos de la cata.







## Fase Visual

### LIMPIDEZ

Vino turbio y con posos

Vino turbio y sin posos

Limpio con algún precipitado

Limpio con alguna partícula en suspensión

Limpio y brillante

## FASES DE LA CATA

### Fase Visual

La fase visual nos permite encontrar, mediante el sentido de la vista, características del vino tales como su transparencia, brillantez o color. Este aspecto visual nos ayudará a determinar el cuerpo, la edad y el estado en el que se encuentra el vino.

Los diferentes tipos de vino presentan distintas tonalidades en función -principalmente- de su proceso de elaboración y la variedad de uva utilizada.

*El vino debe contemplarse en la copa, inicialmente en reposo, a través de la luz y tratando de ver su transparencia o limpidez, brillo, matiz, intensidad y tonalidad de color.*

En esta fase distinguimos cuatro parámetros:

#### 1. LIMPIDEZ

Es el primer criterio de la fase visual. La limpieza del vino viene determinada por los procesos de filtrado y clarificado en su elaboración.

Un vino limpio es aquel que al observarlo con iluminación lateral, no presenta nada suspendido ni precipitado; no presenta turbidez alguna.

En el caso del vino tinto, debido a su edad, puede presentar sedimentos, por lo que valoraremos la opción de decantarlo antes de comprobar su limpieza.

#### Procedimiento

*· Una vez servido el vino, el catador deberá llevar la copa aproximadamente a la altura de sus ojos y observar a través de ella la transparencia y brillantez del vino.*





## Fase Visual

### 2. MATIZ

Designa el color que presente el vino al observar su borde o ribete, inclinando la copa. Este parámetro se mide sólo en vinos tintos, pues tanto en rosados como en blancos no lo contemplamos.

#### Procedimiento

- El catador sostendrá la copa por el tallo y la colocará sobre un mantel o fondo totalmente blanco, a unos 40-50 cm de sus ojos y con una inclinación aproximada de 45°.
- Nota: de esta misma forma procederemos para apreciar el resto de parámetros de esta fase visual: intensidad y tonalidad.



Borde, halo o ribete en el que debe observarse el matiz del vino, inclinando para ello la copa



### 3. INTENSIDAD

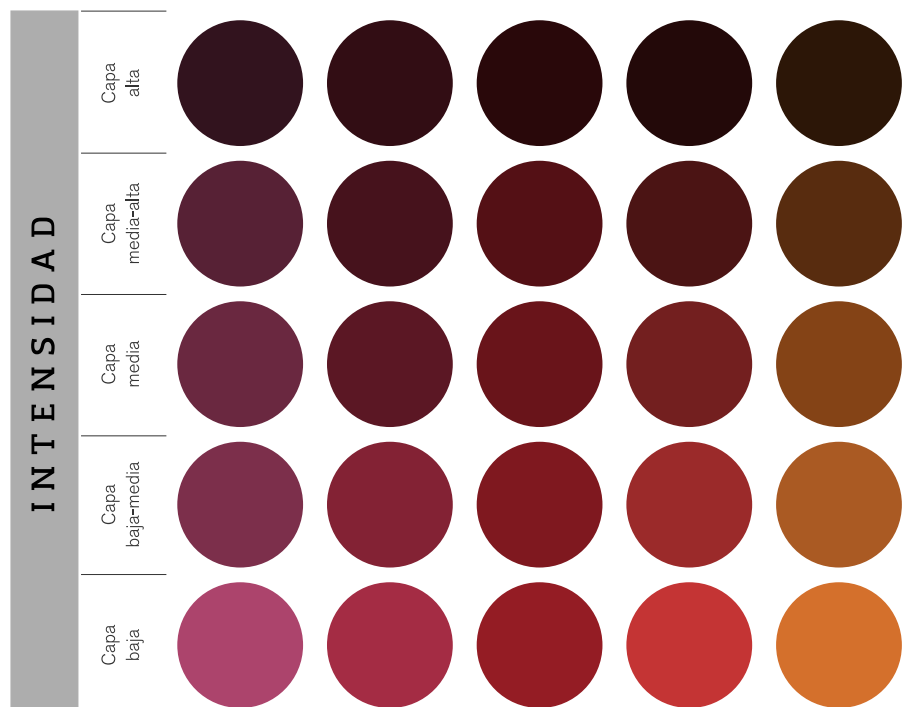
La intensidad de color de un vino hace referencia al grado en el que la luz lo puede atravesar, al grado de opacidad del vino, cuando observamos el centro de la elipse que se forma al inclinar la copa.

#### Procedimiento

- Idéntico al del matiz.



Centro de la elipse donde observar la intensidad del vino



**MATIZ**



## Fase Visual

### 4. TONALIDAD

La tonalidad en blancos y rosados se observa en el centro de la copa cuando está inclinada.

#### Procedimiento

· Idéntico al del matiz.

Centro de la elipse donde observar la tonalidad del vino blanco o rosado



#### TONALIDADES EN BLANCOS

Amarillo con tonos verdosos



Amarillo con tonos acerados



Amarillo pajizo



Amarillo



Amarillo amarronado



#### TONALIDADES EN ROSADOS

Rosa con tonos violáceos



Rosa



Rojo



Rojo con tonos tejas



Rojo anaranjado





## Fase Olfativa

En esta fase se tienen que determinar los atributos y defectos presentes en el vino, a través de la vía nasal directa o nariz.

### Procedimiento

- Sin agitar la copa, acercaremos la nariz hasta su borde y realizaremos varias inhalaciones cortas para analizar el olor global del vino.
- Agitando la copa, realizaremos varias inhalaciones cortas. Esta operación la repetirá el catador las veces que considere oportunas.
- Finalmente, marcaremos en la ficha de cata todos los atributos y defectos que hayamos podido percibir.

### Fase Olfativa

OLFATO	
Atributos	Defectos
Frutal	Herbáceo
Floral	Yodo/O-cresol
Especiado	Acetato de Etilo
Frutos secos	Ácido Acético
Balsámicos	Sulfuroso
Olores fermentativos	Lactato de Etilo/Diacetilo
Mineral	Oxidación
Madera	Reducción
Otros	Corcho/TCA
	Brettanomyces
	Moho
	Otros





## Fase Gustativa I: Gusto

En esta fase deben determinarse atributos y defectos que se encuentren a través de la vía nasal indirecta o retronasal.

### Procedimiento

- Tomamos un sorbo de vino y lo mantenemos durante unos segundos en la boca.
- Realizamos varias retro-olfacciones: aspiramos aire por la boca -que remueva el vino- y lo expulsamos por la nariz. De esta forma se incrementa la llegada de las sustancias volátiles aromáticas a los receptores olfativos.
- De igual modo que en la fase anterior, anotaremos en la ficha de cata todos los atributos y defectos que hayamos apreciado.

### Fase Gustativa I

GUSTO	
Atributos	Defectos
Frutal	Herbáceo
Floral	Yodo/O-cresol
Especiado	Acetato de Etilo
Frutos secos	Ácido Acético
Balsámicos	Sulfuroso
Olores fermentativos	Lactato de Etilo/Diacetilo
Mineral	Oxidación
Madera	Reducción
Otros	Corcho/TCA
	Brettanomyces
	Moho
	Otros





## Fase Gustativa II

EQUILIBRIO		
Cuerpo		
Bajo	Medio	Alto
Aristas		
Acuoso		
Astringente		
Exceso acidez		
Falto acidez		
Alcohólico		
Salado		
Amargo		
Otros		

## Fase Gustativa II: Equilibrio y Persistencia

### 1. EQUILIBRIO

El equilibrio de los vinos D.O. Ribera del Guadiana lo determinarán el **cuero y aristas** que presenten.

El cuerpo es la consistencia o densidad que posee un vino (untuosidad, carnosidad y estructura); es el peso en boca que tiene.

Por otra parte, las aristas que podemos encontrar en un vino D.O. Ribera del Guadiana son:

- **Acuoso**: vino desequilibrado por falta de alcohol.
- **Astringente**: vino con marcada astringencia debido a los taninos. Se identifica por una sensación de roce entre la lengua y el paladar, así como entre el labio superior y la encía.
- **Exceso de acidez**: la acidez se percibe en la parte inferior de los laterales de la lengua.
- **Falto de acidez**: la falta de acidez convertiría a un vino en blando, plano, flojo.
- **Alcohólico**: vino desequilibrado por excesiva graduación.
- **Salado**: se percibe en los laterales de la lengua. No es común encontrar un vino salado.
- **Amargo**: el amargor es percibido por las papilas situadas en la parte posterior de la lengua.

#### Procedimiento

- *Tomamos un sorbo de vino y lo movemos en la cavidad bucal para que llegue a toda la superficie de la lengua, incluida la parte posterior.*



## Fase Gustativa II

### 2. PERSISTENCIA

La persistencia aromática global hace referencia a la duración del recuerdo aromático del vino una vez escupido o tragado.

El hecho de que persista una arista no se considera incluido dentro de este parámetro.

### Fase Gustativa II

PERSISTENCIA				
1	2	3	4	5
1. Aparición de defecto en el gusto				
2. Sin persistencia en el gusto				
3. Baja (1-3 seg.) y sin defectos de gusto				
4. Media (4-7 seg.) y sin defectos de gusto				
5. Alta (+7 seg.) y sin defectos de gusto				



#### Procedimiento

- Tomamos un sorbo de vino y lo pasamos por toda la boca.
- Escupimos o tragamos y estimamos el tiempo durante el cual permanece el recuerdo aromático global del vino.





## Los sabores durante la cata

El sabor dulce es el primero y el más rápido en percibirse, nada más entrar en contacto con la lengua, pero su sensación dura muy poco tiempo. Los sabores salados y ácidos también se reconocen seguidamente y su duración en el tiempo es mayor que el dulce. Por último, el sabor amargo es lento en su desarrollo y se mantiene más tiempo en la boca, incluso después de ingerir el vino.




Los vinos blancos y tintos jóvenes, sobre todo, proporcionan una primera impresión muy agradable, que puede variar inmediatamente hacia una sensación de frescura ácida.

Los vinos tintos también pueden ser nobles y sabrosos debido a su elaboración con uvas maduras de calidad que no han permanecido mucho tiempo en contacto con la madera, pero han tenido una gran evolución en la botella. Es característico de los buenos vinos tintos su suave retrogusto amargo y su discreta astringencia.

Se considera un buen vino aquél en el que no sobresale ningún sabor específico, sino que está equilibrado en su conjunto, dejando un paladar aromático y agradable que se prolonga en el tiempo.

# ¿Cómo son los vinos D.O. Ribera del Guadiana?

## ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

TIPO DE VINO	BLANCO	ROSADO	TINTO	
				
CLASE	COSECHA   FERMENTADO BARRICA	COSECHA	COSECHA   FERMENTADO BARRICA   TINTO ROBLE   CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA	
FASE VISUAL	<b>LIMPIDEZ</b>			
	Desde vinos limpios con algún precipitado, hasta vinos limpios y brillantes			
	<b>MATIZ</b>			
	Sin especificaciones	Con predominio de matices violáceos	Con predominio de tonos rojos con algún reflejo violáceo y tonos rojo rubí	
FASE OLFACTIVA Y GUSTATIVA I	<b>TONALIDAD</b>			
	Desde amarillos con tonos verdosos a amarillo pajizo	Desde amarillos con tonos acerados hasta amarillo	Con tonalidades desde el rosa con tonos violáceos al rojo	Desde capa media a capa alta
	<b>OLFATO Y GUSTO</b>			
	Con olores y aromas frutales de una de las siguientes series: frutas blancas, frutas amarillas, cítricos o frutas exóticas	Con olores y aromas a maderas y tostados	Con olores y aromas frutales de una de las siguientes series: frutos rojos, frutos negros, frutas pasas	Con olores y aromas a maderas y tostados
FASE GUSTATIVA II	<b>EQUILIBRIO</b>			
	Equilibrados en relación al alcohol y acidez	Equilibrados en relación al alcohol, acidez y astringencia		
	<b>PERSISTENCIA</b>			
	Con duración del recuerdo aromático del vino			



desde el  
**ATRIL**  
LA GACETA DE LA AEXG



ACADEMIA  
EXTREMEÑA DE  
GASTRONOMÍA

EDICIÓN / CONSEJO DE REDACCIÓN: ACADEMIA EXTREMEÑA DE GASTRONOMÍA

DIRECCIÓN EDITORIAL: PRESIDENTE DE LA AEXG

REVISIÓN, DISEÑO EDITORIAL Y ADAPTACIÓN DIGITAL: SYMBOLUM ESTUDIO GRÁFICO

[desdelatril@gmail.com](mailto:desdelatril@gmail.com)



RIBERA DEL GUADIANA  
Denominación de Origen

La AEXG agradece a nuestra D.O. Ribera del Guadiana el material aportado para la elaboración de este primer monográfico

