Sistema de cata según el Sapiens del vino

Este método es una recopilación de todo lo tratado en el volumen VI del Sapiens del vino. Para ampliar la información de cada apartado nos dirigiremos a los distintos capítulos del libro.

FASE VISUAL

LUMINOSIDAD O BRILLO DEL COLOR

☐ Brillante ☐ Claro ☐ Mate

INTENSIDAD DEL COLOR

☐ Sutil ☐ Ligero ☐ Intenso ☐ Fuerte ☐ Profundo

COLOR

VINOS BLANCOS (FAMILIA DE LOS PARDOS)

Colores de mucha intensidad y saturación:

☐ Gris acerado ☐ Pardo ☐ Caoba

VINOS BLANCOS (FAMILIA DE LOS AMARILLOS)

Ordenados de menor a mayor saturación:

☐ Incoloro ☐ Pajizo ☐ Paja ☐ Dorado
☐ Oro viejo ☐ Caoba ☐ Marrón

VINOS ROSADOS

Ordenados desde los vinos con mayor tonalidad de azul hasta tonalidades anaranjadas:

☐ Rosa frambuesa ☐ Rosa fresa ☐ Rosa grosella
☐ Rosa salmón ☐ Salmón piel de cebolla

VINOS TINTOS

Ordenados de las tonalidades más violáceas a las más teja:

☐ Rojo violáceo ☐ Rojo púrpura ☐ Rojo rubí
☐ Rojo cereza ☐ Rojo granate ☐ Rojo teja
☐ Rojo castaño ☐ Marrón

LIMPIDEZ

☐ Limpio ☐ Turbio ☐ Con presencia de precipitados

RIBETE

☐ Ribete estrecho ☐ Ribete ancho

PRESENCIA DE GAS CARBÓNICO

PRESENCIA DE BURBUJA (VINOS TRANQUILOS)

☐ Presencia de gas residual

TAMAÑO DE LA BURBUJA

☐ Pequeña ☐ Mediana ☐ Grande

VELOCIDAD DE ASCENSIÓN

☐ Rápida ☐ Lenta

ESPUMABILIDAD

☐ Abundante ☐ No destacable

VISCOSIDAD

☐ Vino fluido ☐ Vino denso

FASE NASAL

CONDICIÓN

☐ Sin alteración ☐ Rasgo de estilo
☐ Con alteración (defecto o falta); situar el tipo de defecto

COMPLEJIDAD AROMÁTICA

☐ Vino simple ☐ Vino de complejidad media
☐ Vino complejo

INTENSIDAD

☐ Intensidad baja ☐ Intensidad media
☐ Intensidad pronunciada

ESTADO DE EVOLUCIÓN

☐ Joven ☐ Inicio de madurez ☐ Maduro
☐ Cansado/pasado

AGRUPACIONES AROMÁTICAS HABITUALES

FRUTAS (VERDES O MADURAS)

☐ Cítricos: limón, lima, mandarina, pomelo, naranja
☐ Fruta verde: manzana verde, manzana, pera
☐ Fruta de hueso: melocotón, albaricoque, níspero
☐ Fruta tropical: melón, guayaba, piña, fruta de la pasión, lichi, plátano, coco
☐ Fruta roja y negra: fresa, cereza, frambuesa, arándano, grosella, ciruela, mora
☐ Fruta seca: higo, orejón, ciruela, dátil, pasas

FLORAL (FRESCAS O SECAS)

☐ Flores: madreselva, flor de naranjo, jazmín, acacia, violeta, lavanda, rosa, geranio

VEGETAL

☐ Vegetal: tomate, pimiento verde, guisante, espárrago, oliva verde, oliva negra, raspón
☐ Herbal: hierba cortada, eneldo, menta, tomillo, heno
☐ Hojas: tabaco, hoja de tomate, eucaliptus, hoja de olivo, té verde, té negro

MINERAL

☐ Mineral: pedernal, sílex, queroseno, alquitrán

LEVADURA

☐ Levadura: panadería, bollería, galleta, tostado

LÁCTICOS

☐ Lácticos: yogur, mantequilla, queso

ESPECIADOS

☐ Especias pungentes: pimienta, jengibre
☐ Especias dulces: vainilla, clavo, canela, nuez moscada, anís

FRUTOS SECOS (GRADO DE TOSTADO)

☐ Frutos secos: almendra, nuez, avellana

TOSTADOS

☐ Tostados: café, pan tostado, cacao, quemado, ahumado

MADERAS

☐ Maderas: madera, cedro, pino, sándalo, resinoso

CARAMELIZADOS

☐ Caramelizado: miel, tofe

ANIMAL

☐ Animal: cuero, almizcle

TERROSOS

☐ Tierra: setas, trufa, musgo, piso forestal

DEFECTOS, FALTAS O RASGOS DE ESTILO

☐ Oxidación: rancio, picado, vinagre, maderizado, sidra, jerez, cansado
☐ Reducción (azufrado): caucho, huevos podridos, ajo, cerilla quemada, col
☐ Moho: cartón, papel mojado
☐ Uvas híbridas: zorro
☐ Animal: caballo, ratón, sudor, sangre, cárnico, sucio, estalo, estiércol

FASE BUCAL

PERCEPCIÓN SÁPIDA DEL DULZOR

☐ Seco ☐ *Off-dry* ☐ Semidulce ☐ Dulce ☐ Siruposo

PERCEPCIÓN SÁPIDA DE LA ACIDEZ Y SALINIDAD

☐ Ligera ☐ Acidez media ☐ Acidez pronunciada

CARACTERÍSTICAS DE LA ACIDEZ Y SALINIDAD

☐ Cítrica ☐ Verde ☐ Metálico ☐ Láctica/suave
☐ Salinidad

PERCEPCIÓN SÁPIDA DEL AMARGOR

☐ Sin percepción amarga ☐ Ligera percepción amarga
☐ Pronunciada percepción amarga

PERCEPCIÓN SÁPIDA DEL UMAMI Y OLEOGUSTUS

☐ Sin percepción umami/sabrosa
☐ Ligera percepción umami/sabrosa
☐ Marcada percepción umami/sabrosa

PERCEPCIÓN DE FORMA Y VOLUMEN DEL VINO

FORMA:

☐ Esquinado o afilado ☐ Vertical ☐ Tubular
☐ Estirado ☐ Ancho ☐ Horizontal ☐ Redondo
☐ Esférico ☐ Cuadrado

VOLUMEN:

☐ Delgado ☐ Volumen medio ☐ Voluminoso

PERCEPCIÓN DE ASTRINGENCIA Y SEQUEDAD

CANTIDAD DE TANINOS:

☐ Pocos ☐ Medio ☐ Muchos

CALIDAD DE TANINOS EN NEGATIVO:

☐ Verdes ☐ Inmaduros ☐ Secos ☐ Astillosos
☐ Bastos ☐ Toscos ☐ Duros ☐ Austeros

CALIDAD DE TANINOS EN POSITIVO:

☐ Suaves ☐ Lisos ☐ De grano fino
☐ Aterciopelados ☐ Maduros ☐ Envolventes
☐ Firmes ☐ Granulosos ☐ Terrosos
☐ Dulzones ☐ Jugosos

PERCEPCIÓN DE FLUIDEZ Y GRASA

PERCEPCIÓN GRASA:

☐ Aceitoso ☐ Cremoso ☐ Graso ☐ Untuoso

PERCEPCIÓN DE FLUIDEZ:

☐ Acuoso ☐ Fluido ☐ Ágil

PERCEPCIÓN DE PUNGENCIA E INTEGRACIÓN DEL ALCOHOL

POSITIVO O INTEGRADO:

☐ Alcohol bajo ☐ Alcohol integrado ☐ Cálido
☐ Generoso

NEGATIVO O DESEQUILIBRADO:

☐ Ardiente ☐ Cáustico ☐ Quemante ☐ Abrasivo

PERCEPCIÓN DE EFERVESCENCIA (*PÉTILLANCE*)

EFERVESCENCIA DE LA BURBUJA:

☐ Poca ☐ Media ☐ Mucha

TEXTURA DE LA BURBUJA:

☐ Delicada ☐ Suave ☐ Fina ☐ Cremosa
☐ Agresiva ☐ Dura

INTENSIDAD RETRONASAL

☐ Intensidad baja ☐ Intensidad media
☐ Intensidad pronunciada

COMPLEJIDAD AROMÁTICA EN RETRONASAL

☐ Vino simple ☐ De complejidad media
☐ Vino complejo

FAMILIAS AROMÁTICAS POR ORDEN DE APARICIÓN Y DESCRIPTORES ASOCIADOS

☐ Afrutado ☐ Floral ☐ Vegetal ☐ Mineral
☐ Levadura ☐ Lácticos ☐ Especiados ☐ Frutos secos
☐ Tostados ☐ Maderas ☐ Caramelizados ☐ Animal
☐ Terrosos ☐ Defectos

DESCRIPTORES DE SENSACIONES PSEUDOTÉRMICAS

FRESCOR:

☐ Refrescante ☐ Fresco ☐ Frío ☐ Mentolado
☐ De clima frío

CALIDEZ:

☐ Cálido ☐ Ardiente ☐ Tórrido
☐ Carácter de especias dulces ☐ De clima cálido

DESCRIPTORES DE ESTRUCTURA, PESO Y CUERPO DEL VINO

ESCALA DE CUERPO:

☐ Poco cuerpo o ligero ☐ Cuerpo medio o moderado
☐ Mucho cuerpo o potente

ALGUNOS ADJETIVOS DESCRIPTIVOS:

☐ Esbelto ☐ Musculoso ☐ Pesado ☐ Amplio
☐ Estrecho

DESCRIPTORES DE TRAMA (RELLENO Y CONCENTRACIÓN)

VINOS POCO CONCENTRADOS EN COMPUESTOS DESEABLES:

☐ Vacíos ☐ Diluidos ☐ Faltos de aromas
☐ Planos ☐ Superficiales ☐ Sin alma
☐ Con estructura pero sin relleno
☐ Estructurados pero sin contenido

VINOS CONCENTRADOS EN COMPUESTOS DESEABLES:

☐ Rellenos ☐ Cubiertos de aroma ☐ Sabrosos
☐ Concentrados ☐ Amplios ☐ Voluptuosos
☐ Intensos ☐ Aéreos ☐ Etéreos ☐ Con suficiente fruta para soportar la carga tánica y alcohólica ☐ Ligeros pero rellenos de aromas

DESCRIPTORES DE EQUILIBRIO

DESEQUILIBRADO:

☐ Angular ☐ Deformado ☐ Vacío ☐ Plano
☐ Excesivo ☐ Inconexo ☐ Con puntas

BUEN EQUILIBRIO:

☐ Bien construido ☐ Gran relleno
☐ Bien estructurado ☐ Elegante ☐ Bien delineado
☐ Armonioso ☐ Integrado

DESCRIPTORES DE PERSISTENCIA

PERSISTENCIA CORTA:

☐ Corto ☐ Trivial ☐ Sin sabor ☐ Soso

PERSISTENCIA MEDIA:

☐ Media persistencia

PERSISTENCIA LARGA:

☐ Profundo ☐ Incesante ☐ Largo ☐ Trascendente

CONCLUSIONES

CONCLUSIÓN 1 DEFINIR EL ESTILO DEL VINO

ESPUMOSOS

☐ Afrutados y frescos
☐ Complejos y maduros

BLANCOS

☐ Frescos, con aromas poco diferenciados
☐ Aromáticos, con sabores propios a la uva, afrutados o florales
☐ Amplios, de marcado carácter y maduros

ROSADOS

☐ Pálidos y delicados
☐ Intensos y afrutados

TINTOS

☐ Ligeros, delicados y complejos
☐ Afrutados y frescos
☐ De medio a mucho cuerpo, complejos y que pueden necesitar añejamiento
☐ Potentes, oscuros y corpulentos

DULCES

☐ Generosos, jóvenes o sin oxidación
☐ Generosos, maduros y oxidativos

CONCLUSIÓN 2 VALORAR EL NIVEL DE CALIDAD INTRÍNSECO

☐ Excepcional ☐ Muy bueno ☐ Bueno ☐ Pobre ☐ Defectuoso

CONCLUSIÓN 3 DEDUCIR DE QUÉ VINO SE TRATA

Influencias climáticas: ☐ Frío ☐ Moderado ☐ Cálido

Variedades de uva: _____

Vinificación:

- Fecha de vendimia: _____
- Modelo de vinificación (reductivo-oxidativo): _____
- Aditivos enológicos: _____
- Maceración y partes del racimo utilizadas: _____
- Tipo de fermentación alcohólica: _____
- Fermentación maloláctica: _____
- Trabajo de lías: _____
- Recipientes y modelo de crianza y envejecimiento: _____

Carácter del vino: ☐ Convencional ☐ Internacional ☐ Auténtico ☐ Clásico ☐ Regional ☐ Natural
☐ Mínima intervención ☐ Ecológico ☐ Biodinámico ☐ Minimalista

CONCLUSIÓN 4 FIJAR LA RELACIÓN CALIDAD-PRECIO

☐ Excepcional ☐ Buena ☐ Correcta ☐ Insuficiente

CONCLUSIÓN 5 DEFINIR EL ESTADO DE MADUREZ Y POTENCIAL DE EVOLUCIÓN

☐ Vino joven, sin potencial de envejecimiento
☐ Vino joven, con potencial de envejecimiento, empezará a marcar la evolución en X años
☐ Vino en fase de evolución, con X años de desarrollo positivo
☐ Vino en fase de plenitud, con X años de evolución positiva
☐ Vino en plenitud, se va a mantener, pero no mejorará
☐ Vino en declive

CONCLUSIÓN 6 EVALUAR EL ENCAJE EN LA OFERTA

EN NEGATIVO

☐ No encaja dentro de la oferta
☐ Vino que será difícil de vender
☐ Vino que no causará sorpresa
☐ Vino arriesgado

EN POSITIVO

☐ Vino que causará sorpresa y agrado
☐ Vino que superará las expectativas
☐ Vino fácil de vender
☐ Vino que maximizará los beneficios

CONCLUSIÓN 7 LAS NOTAS DE CATA

Nombre del vino: _____ Fecha: _____

Añada: _____

Descripción de las cualidades organolépticas principales: _____

Conclusiones principales: _____