

Le COAM

ENVINO · ESCUELA INTERNACIONAL DEL VINO

EVE® CERTIFICADO DE INTRODUCCIÓN A LA CATA Y CULTURA DEL VINO

Libro del alumno

Aprende a catar con método, claridad y confianza

Todo el contenido de tu formación, para leer, subrayar y repasar.
Envino es la marca hispanohablante de Le COAM, escuela de cata n.º 1 en Francia.

BIENVENIDA

Cómo usar este libro

Este libro reúne el contenido de tu campus en línea, sesión por sesión. No sustituye a los vídeos: te ayuda a **repasar**, a **subrayar** lo importante y a tener a mano las tablas mientras catas.

🎯 Lo que sabrás hacer

- Identificar lo que sientes al catar un vino y expresarlo con claridad.
- Aplicar el método «Describir + Descifrar».
- Usar el vocabulario esencial de los aromas, los sabores y las texturas.
- Comprender cómo nace un vino y reconocer los grandes estilos, uvas y regiones.
- Servir, conservar y maridar el vino con acierto.

Sumario

01 **Los fundamentos del vino**
Qué es el vino, los 8 factores que definen su carácter, la elaboración y la crianza.

02 **Tipos y estilos de vino**
Tranquilo, espumoso, dulce o fortificado; ligero, medio o potente.

03 **Clima, variedades y regiones**
El clima, las 8 grandes uvas, la clasificación europea y las regiones clave.

04 **El terroir**
Clima, suelo, topografía y mano del hombre: por qué cada lugar da un vino distinto.

05 **Antes de catar**
Situar el vino y leer una etiqueta.

06 **La cata paso a paso**
La vista, la nariz, la boca y la conclusión, con tu ficha de cata.

07 **Servicio, conservación y maridaje**
Guardar, servir y unir el vino con la comida.

08 **Repaso y glosario**
Lo esencial en 10 puntos y las palabras clave de la cata.

✍️ **Casos prácticos y soluciones**

🎓 El examen

En línea, desde casa, en 1 hora: 10 preguntas tipo test, 4 casos prácticos y la cata comentada de una muestra de vino.

CAPÍTULO 1

Los fundamentos del vino

01

Qué es el vino, los 8 factores que definen su carácter, la elaboración y la crianza.

💡 Lo esencial

- El vino es una bebida alcohólica obtenida exclusivamente por la **fermentación alcohólica** de la uva fresca.
- Durante la fermentación, las **levaduras transforman el azúcar en alcohol**, liberan CO_2 y crean aromas.
- **4 factores naturales**: la variedad de uva, el terroir, el clima y la meteorología del año (la añada).
- **4 factores humanos**: la viticultura, la vinificación, la crianza y el envejecimiento en botella.
- Dos vinos de la misma uva pueden ser muy distintos: cada vino es el resultado de la naturaleza **y** de la mano del hombre.

🧭 Los 8 factores de un vistazo

🌿 Factores naturales

- **La variedad de uva**: aromas, acidez, taninos propios (la Cabernet Sauvignon da más taninos que la Pinot Noir).
- **El terroir**: suelo, topografía y entorno del viñedo.
- **El clima**: fresco = más acidez y ligereza; cálido = más alcohol, cuerpo y fruta madura.
- **La meteorología**: lluvia, heladas o sol de cada año; por eso cada añada es distinta.

👩‍🌾 Factores humanos

- **La viticultura**: poda, densidad, rendimiento, agricultura ecológica o convencional.
- **La vinificación**: temperatura y duración de la fermentación, maceración con las pieles.
- **La crianza**: depósito de acero, barrica de roble o ánfora antes del embotellado.
- **El envejecimiento en botella**: el vino sigue evolucionando y ganando complejidad.

🤔 Ponte a prueba en 1 minuto

Intenta responder de memoria antes de leer la respuesta.

❓ ¿Qué transforman las levaduras durante la fermentación alcohólica?
El **azúcar** de la uva en **alcohol**, con liberación de CO_2 y formación de aromas.

❓ ¿La crianza es un factor natural o humano?
Un factor **humano**: es una decisión del bodeguero (recipiente, duración).

❓ **¿Por qué un mismo viñedo da vinos distintos cada año?**
Por la **meteorología** de cada año, que cambia la maduración de la uva: es el efecto de la añada.

🍇 El vino tinto, paso a paso

El vino tinto se distingue por su color, su estructura y sus taninos. Todo viene de las **pieles de la uva**, que se quedan en contacto con el mosto durante la fermentación.

1. **Despalillado**: se separan las uvas de los raspones (la parte verde del racimo), que darían sabores herbáceos y amargos.
2. **Estrujado**: se rompen suavemente las pieles para liberar el mosto, sin triturar las pepitas.
3. **Maceración y fermentación**: el mosto fermenta en contacto con las pieles, que le dan color, aromas y taninos. Cuanto más larga es la maceración, más intenso y tánico es el vino.
4. **Prensado**: se separa el vino de las pieles y las pepitas.
5. **Crianza**: en depósito de acero, barrica de roble o ánfora, el vino se afina.
6. **Embotellado**: el vino puede seguir evolucionando en botella.

🥂 El vino blanco y el rosado

Vino blanco

- **Prensado directo** tras el estrujado: el mosto se separa enseguida de las pieles y queda claro.
- Fermentación a **baja temperatura** (12-18 °C), a menudo en acero inoxidable, para conservar los aromas frescos.
- Crianza opcional sobre lías o en barrica para ganar complejidad.

Vino rosado

- **Maceración corta**: unas horas de contacto con las pieles de uvas tintas, para un color rosado y muy pocos taninos.
- Prensado rápido para no extraer demasiado color.
- Fermentación fresca, como un blanco.

📊 Blanco, rosado y tinto: las diferencias

	Blanco	Rosado	Tinto
Color	Amarillo limón a dorado	Rosa pálido a intenso	Púrpura, rubí, granate
Contacto con las pieles	Ninguno (prensado directo)	Breve (unas horas)	Largo (varios días)
Taninos	Casi ninguno	Muy bajos	Medios a altos
Temperatura de fermentación	12-18 °C	12-18 °C	20-30 °C

	Blanco	Rosado	Tinto
Crianza	Opcional (lías, barrica)	Poco habitual	Frecuente, a menudo en barrica

Los vinos especiales

Espumosos

Las burbujas vienen de una **segunda fermentación** en un recipiente cerrado: el CO_2 queda atrapado.

- **Método tradicional**: segunda fermentación en la botella. Burbuja fina y persistente. Champagne, Cava.
- **Método de tanque (Charmat)**: segunda fermentación en grandes depósitos cerrados, más rápida. Prosecco.

Dulces

Conservan **azúcar residual** de la uva. Tres caminos:

- **Detener la fermentación** con frío o añadiendo alcohol (Oporto).
- **Sobremaduración o pasificación**: uvas muy maduras o secadas (vendimias tardías, Pedro Ximénez).
- **Podredumbre noble** (Botrytis): un hongo concentra el azúcar (Sauternes, Tokaji).

La crianza: neutra u oxidativa

La crianza es el periodo en el que el vino reposa antes del embotellado. Siempre evoluciona, pero el **recipiente** cambia mucho el estilo.

	Crianza neutra (reductiva)	Crianza oxidativa
Recipiente	Depósito hermético de acero o cemento	Barrica de roble (micro-oxigenación)
Objetivo	Conservar frescura y fruta	Ganar complejidad y estructura
Aromas	Primarios: fruta, flores	Vainilla, tostado, especias, frutos secos
Ejemplos	Sauvignon Blanc joven, Albariño, rosado de Provenza	Rioja, Ribera del Duero, Burdeos, Chardonnay con barrica

Para ir más lejos: la barrica

Cuanto más **pequeña y nueva** es la barrica, más marca el vino. El **roble francés** aporta notas sutiles y elegantes; el **roble americano**, aromas más intensos de coco y vainilla. Una crianza larga suaviza los taninos y desarrolla los aromas terciarios.

💡 Lo esencial

- El **color y los taninos** de un tinto vienen de las pieles: todo depende de la duración de la maceración.
- Un blanco se obtiene por **prensado directo**; un rosado, por una **maceración corta** de uvas tintas.
- Las burbujas de un espumoso nacen de una **segunda fermentación** en botella (Cava, Champagne) o en tanque (Prosecco).
- La **crianza en barrica** aporta vainilla, tostado y especias y suaviza los taninos; la crianza neutra conserva la fruta.

CAPÍTULO 2

Tipos y estilos de vino

02

Tranquilo, espumoso, dulce o fortificado; ligero, medio o potente.

💡 Lo esencial

- El **tipo** depende de la elaboración: **tranquilo** (sin gas), **espumoso**, **dulce** o **fortificado**.
- El **estilo** depende del **cuerpo**: ligero, medio o potente.
- El cuerpo viene sobre todo del **alcohol**, del **azúcar** y de los **taninos**.
- La uva, el clima y la elaboración (maceración, crianza) explican el estilo de un vino.

Los 4 tipos de vino

Tipo	Cómo se obtiene	Ejemplos
Tranquilo	Sin gas carbónico: tinto, blanco o rosado	Rioja, Albariño, rosado de Navarra
Espumoso	Segunda fermentación en recipiente cerrado: burbujas	Cava, Champagne, Prosecco
Dulce	Conserva azúcar residual (fermentación detenida, uvas pasificadas, botrytis)	Sauternes, Tokaji, Moscatel
Fortificado	Se añade alcohol (aguardiente de vino) durante o después de la fermentación	Jerez, Oporto, Madeira

Los estilos, tipo por tipo

	Ligero	Medio	Potente
Tintos	Fresco, afrutado, pocos taninos, acidez alta · Pinot Noir, Gamay	Equilibrado, taninos moderados · Merlot, Tempranillo joven, Sangiovese	Concentrado, taninos abundantes · Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec
Blancos	Acidez alta, cítricos y flores, sin crianza · Sauvignon Blanc, Albariño, Pinot Grigio	Más fruta y volumen · Chardonnay sin barrica, Chenin, Viognier	Denso y complejo, barrica o lías · Chardonnay con crianza
Rosados	Pálido, fresco, fruta roja delicada · Provenza	Estructurado: más color y cuerpo · Garnacha, Tavel	—

Espumosos

- **Brut** (seco): fresco, acidez marcada · Cava Brut, Champagne Brut.
- **Con dulzor**: más goloso · Moscato d'Asti, Champagne Demi-Sec.

Dulces

- **Semiseco**: dulzor moderado y acidez · Riesling alemán.
- **Dulce**: mucho azúcar, textura densa · Sauternes, Tokaji.

Fortificados

- **Secos**: crianza, sin azúcar · Fino, Manzanilla, Oloroso.
- **Dulces**: untuosos · Oporto, Pedro Ximénez, Madeira.

> 🔎 **Color ≠ cuerpo**
>
> Un vino muy oscuro no siempre es potente: la Gamay da vinos de color intenso pero ligeros, y la Nebbiolo vinos pálidos pero muy tánicos. Para el estilo, fíate de la **boca**, no del color.

🥹 Ponte a prueba en 1 minuto

Intenta responder de memoria antes de leer la respuesta.

❓ ¿Qué diferencia un vino fortificado de un vino dulce?

Al fortificado se le **añade alcohol**; puede ser seco (Fino) o dulce (Oporto). El dulce conserva azúcar natural de la uva.

❓ ¿Qué tres elementos dan cuerpo a un vino?

El **alcohol**, el **azúcar** y los **taninos**.

❓ ¿En qué estilo pondrías un Pinot Noir?

Tinto **ligero**: pocos taninos, acidez alta, fruta roja.

CAPÍTULO 3

Clima, variedades y regiones

03

El clima, las 8 grandes uvas, la clasificación europea y las regiones clave.

🌎 El cinturón del vino

La mayoría de los viñedos están entre los **30° y 50° de latitud**, en los dos hemisferios: temperaturas moderadas, estaciones marcadas y equilibrio entre sol y lluvia. Hemisferio norte: Francia, España, Italia, Alemania, California. Hemisferio sur: Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda.

🌡️ Clima fresco o cálido: lo que cambia en la copa

	Clima fresco	Clima cálido
Acidez	Alta, refrescante	Moderada a baja, suave
Alcohol	Más bajo (12-13 %)	Más alto (13,5-15 %)
Cuerpo	Ligero a medio	Medio a potente
Aromas	Cítricos, manzana verde, fruta roja ácida	Fruta tropical, melocotón maduro, fruta negra
Regiones	Borgoña, Loira, Mosela, Marlborough	Priorat, Napa Valley, Mendoza, Barossa

💡 Lo esencial

- Clima **fresco** = acidez alta, cuerpo ligero, fruta fresca. Clima **cálido** = más alcohol y cuerpo, fruta madura.
- 4 blancas clave: **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc**, **Pinot Grigio**, **Riesling**.
- 4 tintas clave: **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Pinot Noir**, **Syrah**.
- La misma uva cambia de perfil según el clima: un Sauvignon Blanc del Loira es más cítrico y vivo que uno de una zona cálida, más tropical.

🏷️ Cómo se clasifican los vinos en Europa

Categoría	Regla	España	Francia	Italia
DOP Denominación de Origen Protegida	100 % uvas de la zona, normas estrictas	DO, DOCa (Rioja, Priorat)	AOC / AOP (Chablis, Burdeos)	DOC, DOCG (Barolo, Chianti)
IGP Indicación Geográfica Protegida	Al menos 85 % de uvas de la región, más libertad	Vino de la Tierra	IGP (antes Vin de Pays)	IGT (IGT Toscana)
Sin indicación geográfica	Uvas de varias zonas, máxima libertad	Vino de España	Vin de France	Vino d'Italia

🔎 No hace falta memorizarlo todo

El objetivo no es aprender cada denominación, sino entender **cómo la región, el clima y el suelo explican el estilo** del vino. Las tablas completas están en las fichas de referencia.

💡 Lo esencial

- Una **DOP** garantiza el origen y un método de elaboración: es el nivel más controlado.
- Una **IGP** da más libertad en uvas y técnicas.
- Francia: Burdeos, Borgoña, Champagne, Loira, Ródano. Italia: Piamonte, Toscana, Véneto. España: Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Priorat, Jerez, Cava.

🍇 Las 4 uvas blancas

Uva	Clima	Perfil en boca	Aromas típicos	Dónde
Chardonnay	Fresco a cálido	Acidez media a alta, cuerpo variable (más con barrica)	Manzana, cítricos, melocotón; fruta tropical en clima cálido; vainilla y mantequilla con barrica	Borgoña (Chablis, Meursault), California, Chile, Australia
Sauvignon Blanc	Fresco a templado	Acidez alta, cuerpo ligero a medio	Hierba cortada, lima, pomelo, espárrago, maracuyá	Loira (Sancerre), Burdeos, Marlborough, Chile
Pinot Grigio / Gris	Templado a fresco	Acidez media a alta, cuerpo ligero (Italia) a medio (Alsacia)	Manzana, pera, limón; más miel y especias en Alsacia	Véneto (Italia), Alsacia, Alemania
Riesling	Fresco	Acidez alta, cuerpo ligero; seco a dulce	Manzana verde, lima, flores blancas; miel e hidrocarburo con la edad	Mosela, Rheingau, Alsacia, Clare Valley

🍇 Las 4 uvas tintas

Uva	Clima	Perfil en boca	Aromas típicos	Dónde
Cabernet Sauvignon	Templado a cálido	Taninos altos, acidez media-alta, cuerpo potente; gran guarda	Grosella negra (cassis), cereza negra, cedro, menta; pimiento verde si falta madurez	Burdeos (Médoc), Napa Valley, Chile, Coonawarra
Merlot	Templado a cálido	Taninos suaves, cuerpo medio	Ciruela, cereza, chocolate, especias dulces	Burdeos (Saint-Émilion, Pomerol), Chile, California
Pinot Noir	Fresco a templado	Acidez alta, taninos bajos, cuerpo ligero	Fresa, cereza, frambuesa; setas y sotobosque con la edad	Borgoña, Oregón, Nueva Zelanda, Chile
Syrah / Shiraz	Templado a cálido	Taninos medios-altos, cuerpo medio a potente	Mora, pimienta negra, violeta; chocolate y cuero en clima cálido	Ródano (Côte-Rôtie), Barossa, McLaren Vale

FR Francia

Región · Denominación	Estilo	Clima	Uvas
Borgoña · Chablis	Blanco ligero, mineral	Fresco	Chardonnay
Borgoña · Meursault	Blanco con cuerpo	Templado	Chardonnay
Borgoña · Bourgogne	Tinto ligero	Fresco a templado	Pinot Noir
Champagne	Espumoso brut	Fresco	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Loira · Sancerre	Blanco ligero	Fresco	Sauvignon Blanc
Burdeos · Margaux, Médoc	Tinto potente	Templado oceánico	Cabernet Sauvignon, Merlot
Burdeos · Saint-Émilion, Pomerol	Tinto medio a potente	Templado oceánico	Merlot, Cabernet Franc
Burdeos · Sauternes	Blanco dulce (podredumbre noble)	Templado	Sémillon, Sauvignon Blanc
Ródano · Côte-Rôtie	Tinto potente	Continental	Syrah
Ródano · Châteauneuf-du-Pape	Tinto potente	Mediterráneo	Garnacha, Syrah, Mourvèdre

IT Italia

Región · Denominación	Estilo	Clima	Uvas
Toscana · Chianti	Tinto medio, acidez alta	Mediterráneo	Sangiovese
Piamonte · Barolo, Barbaresco	Tinto potente, muy tánico	Continental	Nebbiolo
Véneto · Valpolicella	Tinto ligero	Templado	Corvina
Véneto · Prosecco	Espumoso (método de tanque)	Templado	Glera
Véneto, Friuli · Pinot Grigio	Blanco ligero	Templado	Pinot Grigio

ES España

Denominación	Estilo	Clima	Suelo	Uvas
Rías Baixas	Blanco ligero, salino	Atlántico	Granito	Albariño
Rueda	Blanco ligero	Continental	Cantos, arena	Verdejo
Rioja	Tinto medio; crianza en barrica	Continental a mediterráneo	Arcillo-calcáreo	Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo
Ribera del Duero	Tinto medio a potente	Continental extremo	Arcillo-calcáreo	Tempranillo (Tinto Fino)

Denominación	Estilo	Clima	Suelo	Uvas
Priorat	Tinto potente, mineral	Mediterráneo	Pizarra (llicorella)	Garnacha, Cariñena
Cava	Espumoso brut (método tradicional)	Mediterráneo	Variado	Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Jerez	Fortificado seco (Fino, Manzanilla) o dulce (PX)	Cálido y seco	Albariza	Palomino, Pedro Ximénez

PT Y en Portugal

Oporto: vino fortificado dulce del valle del Duero (suelos de esquisto), de Touriga Nacional, Touriga Franca y Tinta Roriz (Tempranillo). Frutas negras, chocolate, higos.

CAPÍTULO 4

El terroir

04

Clima, suelo, topografía y mano del hombre: por qué cada lugar da un vino distinto.

💡 Lo esencial

- El **terroir** (terruño) es el conjunto de factores naturales y humanos de un lugar: **clima, suelo, topografía e intervención humana**.
- El suelo regula el **agua**: un **estrés hídrico moderado** da uvas más concentradas.
- La **caliza** es un suelo ideal: guarda el agua como una esponja y la libera poco a poco.
- La **altitud** refresca (más acidez), la **pendiente** drena, la **orientación** al sol madura mejor la uva.

Los suelos y sus rocas

Roca	Cómo se forma	Suelos y ejemplos
Sedimentaria	Acumulación de sedimentos con el tiempo	Caliza (Borgoña, Champagne), arcilla (Pomerol), albariza (Jerez)
Magmática	Enfriamiento del magma o de la lava	Granito (Beaujolais, Rías Baixas), volcánico (Canarias, Sicilia)
Metamórfica	Transformada por el calor y la presión	Pizarra (Priorat, Mosela), esquisto (norte del Ródano, Duero)

Suelo	Efecto en la vid	Efecto en el vino
Arenoso	Drena mucho, pobre	Vinos ligeros, aromáticos
Arcilloso	Retiene el agua	Estructura y potencia
Calizo	Equilibrio entre drenaje y reserva de agua	Elegancia, frescura
Pizarroso	Pobre, guarda el calor	Mineralidad marcada

La topografía

Altitud

Cada 100 m, la temperatura baja unos 0,6 °C: maduración lenta, más acidez y frescura.

Pendiente

Mejor drenaje y mejor exposición al sol; evita el exceso de agua en las raíces.

Orientación

Al **sur** en el hemisferio norte (al norte en el sur): más sol, uvas más maduras.

🧐 Ponte a prueba en 1 minuto

Intenta responder de memoria antes de leer la respuesta.

❓ ¿Cuáles son los 4 elementos del terroir?
El **clima**, el **suelo**, la **topografía** y la **intervención humana**.

❓ ¿Por qué la caliza es un suelo de calidad?
Funciona como una **esponja**: absorbe el agua y la devuelve poco a poco, con un estrés hídrico moderado.

❓ ¿Qué efecto tiene la altitud?
Temperaturas más frescas: maduración lenta, **más acidez**, vinos más frescos.

CAPÍTULO 5

Antes de catar

05

Situar el vino y leer una etiqueta.

🧭 Tu ritual en 3 pasos

1. **Localiza el vino en el mapa.** ¿De qué país, de qué región viene? ¿Clima fresco o cálido? Ya puedes anticipar su acidez y su cuerpo.
2. **Identifica la uva o las uvas.** Cada variedad aporta sus aromas, su acidez y sus taninos: recuerda las fichas de las 8 uvas.
3. **Anota lo esencial**: región, uva(s), añada, productor. Con el tiempo, estas notas construyen tu memoria de catador.

🍷 Prepara tu cata

- Un lugar **luminoso**, sin olores fuertes (perfume, cocina, tabaco).
- Una copa tipo **tulipa**, llena a un tercio como máximo.
- Un **fondo blanco** (papel, mantel) para observar el color.
- El vino a la **temperatura adecuada**, agua y pan neutro entre dos vinos.
- Tu ficha de cata y un bolígrafo.

💡 Lo esencial

- Antes de catar: **región** → **clima** → **uva** → **añada**.
- Este automatismo te ayuda a **relacionar lo que sientes con su origen** y a recordar los vinos.
- Las buenas condiciones (luz, copa, temperatura, sin olores) son parte del método.

📋 Lo que encontrarás en una etiqueta

Menciones obligatorias

- **Denominación de origen** o categoría (DOP, IGP, Vino de España…)
- **Grado alcohólico** (% vol.)
- **Volumen** (75 cl)
- **Embotellador** y país de origen
- Alérgenos: **«contiene sulfitos»**
- Número de **lote**

Menciones frecuentes

- **Añada**: el año de la vendimia
- **Variedad(es)** de uva
- **Marca** o nombre de la bodega, del château, del viñedo
- Mención de **crianza** (Crianza, Reserva…)
- Para los espumosos: el **nivel de azúcar** (Brut Nature, Extra Brut, Brut…)

ES Las menciones de crianza en España

Mención	Tintos: envejecimiento mínimo	De ellos, en barrica
Joven	Sin crianza o muy corta	—
Crianza	24 meses	6 meses
Reserva	36 meses	12 meses
Gran Reserva	60 meses	18 meses

Mínimos generales de la ley española; algunas DO, como Rioja o Ribera del Duero, exigen más tiempo en barrica.

🌎 Etiquetas del Viejo y del Nuevo Mundo

En Europa, la etiqueta destaca sobre todo el **lugar** (Rioja, Chablis, Chianti): la uva se deduce de la denominación. En el Nuevo Mundo (Chile, Australia, California…), destaca la **uva** (Chardonnay, Shiraz). Por eso conocer las regiones es tan útil.

🔎 Ejercicio: lee esta etiqueta

BODEGAS LOS OLMOS

Rioja · Denominación de Origen Calificada

Reserva 2019

Tempranillo · Graciano

14 % vol. · 75 cl · Contiene sulfitos

❓ ¿Qué puedes anticipar antes de abrir la botella?

- **Región**: Rioja, DOCa (el nivel más alto en España), clima continental a mediterráneo.
- **Uvas**: Tempranillo (fruta roja, cuerpo medio) y Graciano (acidez, color).
- **Reserva 2019**: al menos 36 meses de crianza, 12 en barrica → aromas de vainilla, coco o especias, taninos suavizados, color rubí a granate.
- **14 % vol.**: vino con cuerpo, sensación cálida.
- Estilo esperado: **tinto con cuerpo medio a potente, con crianza**.

Bodega ficticia, creada para el ejercicio.

CAPÍTULO 6

La cata paso a paso

06

La vista, la nariz, la boca y la conclusión, con tu ficha de cata.

👁️ Cómo mirar el vino

Sujeta la copa **por el tallo** e inclínala sobre un **fondo blanco**. Observa tres cosas: la limpidez, la intensidad y el color.

Criterio	Qué observas	En tu ficha
Limpidez	¿El vino es transparente o tiene partículas? Un vino turbio puede ser un defecto, o un vino sin filtrar o muy viejo (posos).	Límpido · Turbio
Intensidad	Ves tus dedos a través del vino (pálida), parcialmente (media) o nada (profunda).	Pálida · Media · Profunda
Color	El tono, que cambia con la edad por la oxidación.	Ver la tabla de abajo

Tipo	Joven	→	Evolucionado
Blanco	Amarillo verdoso, amarillo limón	→	Dorado, ámbar, marrón
Rosado	Rosa	→	Salmón, naranja
Tinto	Púrpura, rubí	→	Granate, teja, marrón

💧 Otros indicios

Las lágrimas

Las gotas que bajan por la copa indican el **alcohol** (y el azúcar): cuanto más lentas y numerosas, más cuerpo.

El gas

Burbujas finas y persistentes en un espumoso; a veces, unas pocas burbujas en un vino tranquilo joven.

💡 Lo esencial

- Copa por el tallo, inclinada sobre un fondo blanco.
- **Limpidez**, **intensidad**, **color**: en este orden.
- El color **evoluciona con la edad**: el blanco se oscurece, el tinto se aclara hacia la teja.
- Color ≠ cuerpo: una Gamay puede ser oscura y ligera, una Nebbiolo pálida y tánica.

👃 En dos tiempos

1. **Primera nariz**, copa quieta: ¿el vino es **agradable**, o huele a defecto (vinagre, cartón mojado, moho)? ¿Su **intensidad** es ligera, media o pronunciada?
2. **Segunda nariz**, después de girar la copa: el oxígeno libera los aromas. Ahora los identificas y los describes.

🌱 Las 3 familias de origen

Aromas	De dónde vienen	Ejemplos
Primarios	De la uva	Frutas, flores, hierbas, especias
Secundarios	De la fermentación	Levadura, pan, mantequilla, yogur
Terciarios	De la crianza y la edad	Vainilla, tostado, frutos secos, cuero, setas, sotobosque

🎨 Las series aromáticas

Serie	Blancos	Rosados y tintos
🍎 **Frutal**	Manzana, pera, limón, melocotón, piña, maracuyá	Fresa, frambuesa, cereza, ciruela, mora, cassis
🌸 **Floral**	Azahar, acacia, jazmín	Violeta, rosa
🌿 **Vegetal**	Hierba cortada, espárrago, boj	Pimiento verde, hoja de tomate
🌲 **Balsámica**	Menta, eucalipto, resina	Menta, eucalipto
🌶️ **Especiada**	Jengibre, anís	Pimienta, clavo, canela, regaliz
🔥 **Empireumática**	Pan tostado, avellana tostada	Humo, café, cacao, caramelo
⚠️ **Química**	Pegamento, azufre: suelen indicar un defecto	

💡 Lo esencial

- Primera nariz copa quieta, segunda nariz después de **girar la copa**.
- Primero: ¿**agradable** o defecto? Después: la **intensidad**, y por fin los aromas.
- Primarios = uva · secundarios = fermentación · terciarios = crianza y edad.
- Usa las **series** para buscar: ¿frutal? ¿de qué fruta? ¿fresca o madura?

👅 El gesto

Toma un pequeño sorbo y **pasea el vino por toda la boca**. Aspira un poco de aire con el vino en boca (el **barboteo**): activa la vía retronasal y libera los aromas.

📊 Lo que evalúas

Criterio	Qué sientes	En tu ficha
Dulzor	El azúcar en la punta de la lengua	Seco · Semiseco · Dulce
Acidez	Frescura; te hace salivar	Baja · Media · Alta
Taninos (tintos)	Sequedad, aspereza en las encías	Bajo · Medio · Alto
Alcohol	Sensación de calor en la garganta	Bajo · Medio · Alto
Cuerpo	El peso del vino en boca, como agua o como leche entera	Ligero · Medio · Fuerte
Aromas en boca	Confirman (o completan) los de la nariz	Tus palabras
Final	Cuánto duran los aromas después de tragar o escupir	Corto (< 3 s) · Medio (4-7 s) · Largo (> 8 s)

🧪 Ejercicio en casa

Prueba un **zumo de limón** (acidez), una **leche entera** (cuerpo, untuosidad) y un **té negro muy cargado** sin azúcar (taninos, astringencia). Fijarás estas tres sensaciones para siempre.

✍️ La conclusión

Resume el vino en **pocas palabras**: su tipo, su estilo y sus aromas principales.

«Blanco vivo, aromas de limón, maracuyá y espárrago.»

«Tinto con cuerpo, taninos marcados, mora, regaliz y vainilla.»

💡 Lo esencial

- Sorbo pequeño, vino por toda la boca, **barboteo**.
- Dulzor, acidez, taninos, alcohol, cuerpo, aromas, final.
- Un **final largo** (más de 8 segundos) es un signo de calidad.
- La conclusión cabe en una frase: **tipo + estilo + 3 aromas**.

La ficha organiza tus percepciones en el orden de la cata. Rellénala con **una sola palabra por casilla**: es la mejor manera de aprender el vocabulario.

Etapa	Criterio	Elige
👁️ **Vista**	Limpidez	Límpido · Turbio
	Intensidad	Pálida · Media · Profunda
	Color	Blanco: amarillo verdoso, limón, dorado, ámbar · Rosado: rosa, salmón, naranja · Tinto: púrpura, rubí, granate, teja
	Lágrimas	Sí · No

Etapa	Criterio	Elige
👃 **Nariz**	Primera impresión	Agradable · Desagradable (¿defecto?)
	Intensidad	Ligera · Media · Pronunciada
	Aromas	Tus palabras, por series
👅 **Boca**	Dulzor	Seco · Semiseco · Dulce
	Acidez	Baja · Media · Alta
	Taninos (tintos)	Bajo · Medio · Alto
	Alcohol	Bajo · Medio · Alto
	Cuerpo	Ligero · Medio · Fuerte
	Aromas en boca	Tus palabras
	Final	Corto · Medio · Largo
✍️ **Conclusión**	Tipo y estilo	Blanco vivo · Blanco redondo · Rosado · Tinto ligero · Tinto redondo · Tinto con cuerpo
	En dos palabras	Tipo + 3 aromas principales
	Calidad	Defectuoso · Aceptable · Bueno · Muy bueno · Excelente
	Momento	Joven · En desarrollo · En su apogeo · En declive

💡 Los estilos de la conclusión

- **Blanco vivo**: acidez alta, cuerpo ligero (Sauvignon Blanc, Riesling).
- **Blanco redondo**: acidez media, más cuerpo, fruta madura (Chardonnay).
- **Tinto ligero**: pocos taninos, fruta roja (Beaujolais).
- **Tinto redondo**: taninos medios, cuerpo medio (Chianti, Pinot Noir).
- **Tinto con cuerpo**: taninos altos, cuerpo fuerte (Syrah, Burdeos).

CAPÍTULO 7

Servicio, conservación y maridaje

07

Guardar, servir y unir el vino con la comida.

📈 La curva de vida del vino

1. **Juventud**: fresco, aromas primarios de fruta y flores. La mayoría de los vinos se beben en esta fase.
2. **Madurez**: los aromas se integran, los taninos se suavizan.
3. **Apogeo**: el mejor equilibrio entre frescura, aromas y estructura. Solo los vinos de guarda llegan a él.
4. **Declive**: el vino pierde fruta e intensidad.

¿Qué vinos se pueden guardar? Los que tienen **acidez**, **taninos**, **azúcar** o **concentración**: grandes tintos, blancos con crianza, vinos dulces.

🏠 Conservar bien el vino: 5 reglas

Regla	Por qué
🌡️ Temperatura estable, **12-16 °C**	Los cambios bruscos aceleran la evolución
💧 Humedad **superior al 70 %**	El corcho no se seca y no deja entrar el oxígeno
🟣 **Oscuridad**	La luz daña los aromas
🔇 **Sin vibraciones**	Lejos de la nevera o la lavadora
👃 **Sin olores**	El corcho es poroso: puede transmitir olores al vino

Guarda las botellas con corcho **tumbadas**, para que el corcho no se seque.

🌡️ La temperatura de servicio

Vino	Temperatura de servicio
Espumosos	6-8 °C
Blancos ligeros y rosados	7-10 °C
Blancos con cuerpo (con barrica)	10-13 °C
Tintos ligeros (Pinot Noir, Beaujolais)	12-14 °C
Tintos con cuerpo medio y potentes	15-18 °C
Vinos dulces	6-10 °C

Demasiado frío, el vino esconde sus aromas y endurece los taninos; demasiado caliente, parece alcohólico y pesado. Para enfriar rápido: cubitera con agua, hielo y sal, 15 minutos.

🍷 La copa y el decantador

La copa

La forma **tulipa** (base ancha, boca más cerrada) concentra los aromas. Más grande para los tintos potentes, más pequeña para los blancos ligeros, tulipa alta para los espumosos.

El decantador

- **Oxigenar** un vino joven, potente o cerrado: decantador de base ancha.
- **Separar los posos** de un vino viejo: verter despacio, con una luz detrás del cuello.

💡 Lo esencial

- La mayoría de los vinos se beben **jóvenes**; solo algunos mejoran con los años.
- Conservar: **12-16 °C**, humedad, oscuridad, sin vibraciones ni olores, botella tumbada.
- Servir: espumosos y blancos frescos, tintos ligeros a 12-14 °C, tintos con cuerpo a 15-18 °C.
- Copa **tulipa**; decantar para oxigenar un vino joven o separar los posos de un vino viejo.

⚖️ La regla de las intensidades

La **intensidad del vino** debe corresponder a la **intensidad del plato**. Si el vino es demasiado potente, aplasta el plato; si es demasiado ligero, desaparece.

Intensidad	Platos	Vinos
1 · Muy ligera	Marisco, aperitivos ligeros	Blancos ligeros, espumosos brut
2 · Ligera	Pescados suaves	Blancos con cuerpo, rosados estructurados
3 · Media	Carnes blancas, arroces	Tintos ligeros
4 · Intensa	Carnes rojas, cordero	Tintos con cuerpo
5 · Muy intensa	Guisos especiados, postres ricos, quesos azules	Vinos dulces y fortificados

🍽️ Ejemplos por estilo

Vino	Con…
Blanco ligero (Albariño, Sauvignon Blanc)	Marisco, pescado blanco, ensaladas frescas
Blanco con cuerpo (Chardonnay con barrica)	Risotto, aves en salsa cremosa, pescado en salsa
Rosado estructurado (Garnacha)	Paella, platos mediterráneos, carnes a la parrilla
Tinto ligero (Pinot Noir, Beaujolais)	Aves, setas, embutidos, platos poco especiados
Tinto medio (Tempranillo joven, Sangiovese)	Pasta con carne, pizza, pollo asado
Tinto potente (Cabernet, Syrah, Malbec)	Carnes rojas, platos especiados, quesos curados
Espumoso brut (Cava, Champagne)	Aperitivos, fritos, sushi

Vino	Con…
Fino, Manzanilla	Jamón, frutos secos, marisco frito
Dulce (Sauternes, Tokaji) y PX, Oporto	Foie gras, quesos azules, postres de chocolate

🔎 Para afinar

- **Por complemento**: sabores parecidos (un blanco cítrico con un pescado al limón).
- **Por contraste**: sabores opuestos que se equilibran (un dulce con un queso azul salado).
- Plato **graso** → vino con **acidez** o con taninos. Plato **cremoso** → vino untuoso.
- Alimentos difíciles (alcachofa, espárrago, picante): vinos con acidez y un toque de azúcar, como un Riesling semiseco.
- En una comida, sirve del **más ligero al más potente**, y del seco al dulce.

💡 Lo esencial

- Regla de oro: **misma intensidad** en el vino y en el plato.
- Maridaje por **complemento** o por **contraste**.
- La **acidez** corta la grasa; el **dulzor** equilibra la sal y el picante.
- Orden de servicio: **de ligero a potente**, de seco a dulce.

CAPÍTULO 8

Repaso y glosario

08

Lo esencial en 10 puntos y las palabras clave de la cata.

1. **El vino**
   Nace de la **fermentación alcohólica** de la uva: las levaduras transforman el azúcar en alcohol y CO_2.
2. **Los 8 factores**
   4 naturales (uva, terroir, clima, añada) y 4 humanos (viticultura, vinificación, crianza, envejecimiento).
3. **La elaboración**
   Tinto = maceración con las pieles; blanco = prensado directo; rosado = maceración corta; espumoso = segunda fermentación.
4. **La crianza**
   Neutra (acero): conserva la fruta. Oxidativa (barrica): vainilla, tostado, taninos suaves.
5. **Tipos y estilos**
   Tranquilo, espumoso, dulce, fortificado; ligero, medio, potente según alcohol, azúcar y taninos.
6. **El clima**
   Fresco = acidez alta, cuerpo ligero, fruta fresca. Cálido = más alcohol y cuerpo, fruta madura.
7. **Las 8 uvas**
   Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling · Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah.
8. **El terroir**
   Clima, suelo, topografía e intervención humana. La caliza regula el agua; la altitud refresca.
9. **La cata**
   Vista (limpidez, intensidad, color) → nariz (impresión, intensidad, aromas) → boca (dulzor, acidez, taninos, alcohol, cuerpo, final) → conclusión.
10. **Servicio y maridaje**
    Conservar a 12-16 °C; servir frescos los blancos y a 15-18 °C los tintos con cuerpo; maridar por intensidad.

💡 Las 5 trampas más frecuentes en el examen

- Confundir **intensidad de color** y **cuerpo**.
- Olvidar que los **taninos** solo se evalúan en los tintos (y algo en los rosados).
- Confundir **acidez** (salivación) y **taninos** (sequedad).
- Describir los aromas sin **ordenarlos** por series.
- Una conclusión demasiado larga: **tipo + estilo + 3 aromas** bastan.

Término	Definición
Acidez	Sensación de frescura que hace salivar.
Añada	Año de la vendimia.
Aromas primarios	Aromas que vienen de la uva.
Aromas secundarios	Aromas de la fermentación (levadura, pan, mantequilla).
Aromas terciarios	Aromas de la crianza y de la edad (vainilla, cuero, setas).
Barboteo	Aspirar aire con el vino en boca para liberar los aromas.
Botrytis (podredumbre noble)	Hongo que concentra el azúcar de la uva: Sauternes, Tokaji.
Crianza	Periodo de reposo del vino antes del embotellado (depósito, barrica, ánfora).
Cuerpo	Peso del vino en boca, dado por el alcohol, el azúcar y los taninos.
Decantar	Pasar el vino a un decantador para oxigenarlo o separar los posos.
Despalillado	Separar las uvas de los raspones.
DOP	Denominación de Origen Protegida: el nivel más controlado.
Ensamblaje	Mezcla de varias uvas o varios vinos.
Estrujado	Romper suavemente las uvas para liberar el mosto.
Fermentación alcohólica	Transformación del azúcar en alcohol por las levaduras.
Final (persistencia)	Tiempo que duran los aromas después de tragar o escupir.
Fortificado	Vino al que se añade alcohol: Jerez, Oporto.
IGP	Indicación Geográfica Protegida: al menos 85 % de uvas de la región.
Lágrimas	Gotas que bajan por la copa; indican el alcohol.
Lías	Levaduras muertas; la crianza sobre lías aporta volumen y complejidad.
Limpidez	Ausencia de partículas en el vino.
Maceración	Contacto del mosto con las pieles: color, aromas y taninos.
Maridaje	Armonía entre el vino y la comida.
Método tradicional	Segunda fermentación en botella: Cava, Champagne.
Mosto	Zumo de uva antes de la fermentación.
Retronasal	Vía por la que percibimos los aromas con el vino en boca.
Taninos	Compuestos de la piel y de la madera que secan la boca.
Terroir	Conjunto de clima, suelo, topografía y saber hacer de un lugar.
Varietal	Vino elaborado con una sola uva.

PARA PRACTICAR

Casos prácticos y soluciones



Escribe tu respuesta antes de leer la solución: es el mejor entrenamiento para el examen.

Los fundamentos del vino

Pregunta 1

Estilo y clima: un Chardonnay fresco

Asesoras a un pequeño productor que cultiva **Chardonnay** en una zona de **clima fresco**, con suelos calcáreos y gran influencia marítima. Quiere elaborar un **blanco fresco, con buena acidez**, pero también con cierta complejidad aromática.

¿Qué decisiones de elaboración le recomiendas? Piensa en el momento de la vendimia, el tipo de fermentación, el uso o no del roble y el contacto con las lías. Justifica cada elección.

Pregunta 2

El impacto del lugar: dos Syrah muy distintos

Dos tintos de **Syrah** tienen perfiles opuestos: uno huele a fruta negra madura y chocolate y tiene un cuerpo potente; el otro es más ligero, con una acidez marcada y aromas de pimienta y violeta.

¿A qué diferencias de lugar y de elaboración atribuyes estas variaciones? Explica el papel del clima, del suelo y de la vinificación.

Tipos y estilos de vino

Pregunta 1

Una tarde de verano en la terraza

Una clienta busca un vino **fácil de beber**, con **acidez refrescante** y **pocos taninos**. No le gustan ni los vinos dulces ni los potentes.

¿Qué tipo y estilo de vino le recomiendas? Justifica tu elección y da uno o dos ejemplos concretos.

Pregunta 2

Una cata comparativa de blancos

Organizas una cata para mostrar que un mismo tipo de vino, el **blanco**, puede tener estilos muy distintos.

Elige dos estilos de blanco, descríbelos (acidez, cuerpo, aromas), da un ejemplo de cada uno y explica qué sensaciones diferentes buscarías en la cata.

Clima, variedades y regiones

Pregunta 1

Dos Sauvignon Blanc, dos climas

Tienes dos Sauvignon Blanc del mismo año, sin barrica: uno del **Valle del Loira** (Francia), otro de una **zona cálida de Chile central**.

¿Qué diferencias esperas en aromas, acidez y cuerpo? Explica el papel del clima.

Pregunta 2

Un blanco europeo para el aperitivo

Una clienta busca un **blanco con buena acidez**, sin barrica, para el **aperitivo**. Quiere algo típico de Europa.

¿Qué región y qué uva le recomiendas? Justifica con el clima, el estilo esperado y la variedad.

El terroir

Pregunta 1

Montaña o valle

Dos vinos de la **misma uva**: uno de un viñedo a **900 m de altitud** en clima fresco, otro de un **valle cálido** al nivel del mar.

¿Qué diferencias esperas en acidez, alcohol, aromas y cuerpo? Explica el papel del terroir.

Pregunta 2

Una ladera calcárea orientada al sur

Un productor te enseña un viñedo en **suelo calizo**, en **pendiente** y orientado al **sur** (hemisferio norte). Te pregunta si puede dar un vino de calidad.

¿Qué le respondes? Analiza el suelo, la pendiente y la orientación.

La cata paso a paso

Vista

Un blanco muy pálido

Observas un vino blanco **brillante**, **amarillo muy pálido** y perfectamente límpido, servido en una copa tulipa sobre fondo blanco.

¿Qué conclusiones sacas sobre su edad, su clima y su elaboración?

Nariz

Dos copas, dos perfiles

La primera copa huele a **fruta tropical y flor blanca** nada más acercarla. La segunda necesita que la gires para revelar **fruta madura, vainilla y tostado**.

¿Qué familias de aromas reconoces en cada una? ¿Qué te dicen del vino y de su crianza?

Boca

Un tinto descrito en boca

Un tinto se describe así: **cuerpo medio, taninos marcados, buena acidez** y un **final largo** con especias y fruta negra.

¿Qué sensaciones analiza el catador para llegar a esta descripción, y qué nos dicen del vino?

Servicio, conservación y maridaje

Pregunta 1

Guardar y servir

Un cliente quiere **guardar unos años** las botellas que acaba de comprar. También quiere saber a qué **temperatura** y en qué **copa** servir un tinto con crianza media.

¿Qué le recomiendas? Justifica cada consejo.

Pregunta 2

Una cena en tres platos

Organizas una cena: **entrante de marisco**, **carne roja asada** y **tarta de chocolate**.

¿Qué vino eliges para cada plato y por qué? Aplica la regla de las intensidades e indica si buscas complemento o contraste.

PARA COMPARAR

Soluciones comentadas

Las respuestas de tu formador.

Los fundamentos del vino

Pregunta 1

Un Chardonnay fresco en clima fresco

Decisión	Recomendación	Por qué
Vendimia	En el punto justo de madurez, sin sobremaduración	Preservar la acidez natural
Fermentación	En depósito de acero inoxidable, a baja temperatura	Conservar los aromas primarios: cítricos, manzana verde
Fermentación maloláctica	Evitarla o hacerla solo en parte	Reduce la acidez; parcial, aporta algo de cremosidad
Lías	Crianza sobre lías finas, con bâtonnage ligero	Complejidad (pan, brioche) sin perder pureza
Roble	Nada, o barricas usadas y poco tostadas	Que la madera no tape los aromas delicados

Resultado esperado: un blanco elegante y vivo, con notas cítricas y minerales y una textura agradable gracias a las lías.

Pregunta 2

Dos Syrah muy distintos

	Syrah potente (fruta negra, chocolate)	Syrah ligero (pimienta, violeta)
Clima	Cálido o mediterráneo (Barossa Valley, sur del Ródano): mucha madurez, más azúcar y alcohol, menos acidez	Fresco o templado (norte del Ródano): maduración lenta, buena acidez, notas florales y especiadas
Suelo	Más fértil o arcilloso: vinos más corpulentos	Pobre y bien drenado (granito, pizarra): tensión y finura
Vinificación	Extracción intensa, maceración larga, roble nuevo	Extracción suave, poco o nada de roble nuevo

Conclusión: una misma variedad expresa perfiles radicalmente distintos según el lugar y las decisiones del bodeguero.

💡 Lo que hay que retener

Para explicar el estilo de un vino, recorre siempre los **8 factores**: uva, terroir, clima, añada, viticultura, vinificación, crianza y envejecimiento.

Tipos y estilos de vino

Pregunta 1

Una tarde de verano en la terraza

Tipo: un vino **tranquilo**. **Estilo**: un **blanco ligero** o un **rosado ligero**.

Estilo	Por qué encaja	Ejemplos
Blanco ligero	Acidez alta, poco alcohol, sin taninos, aromas cítricos y florales	Sauvignon Blanc joven, Albariño, Verdejo
Rosado ligero	Muy afrutado, refrescante, casi sin taninos	Rosado de Garnacha de Navarra, rosado de Provenza

Ninguno es dulce ni potente: se ajustan exactamente a lo que pide la clienta.

Pregunta 2

Dos estilos de blanco

	Blanco ligero	Blanco con cuerpo
Acidez	Alta	Media
Cuerpo	Ligero	Medio a potente
Aromas	Cítricos, manzana verde, hierba	Fruta madura; vainilla y tostado si hay barrica
Ejemplo	Sauvignon Blanc del Loira, Verdejo joven	Chardonnay con crianza en roble, Viognier
En la cata	Ligereza, vivacidad: ideal para empezar	Volumen, textura cremosa, complejidad

Objetivo: mostrar que el tipo no basta para describir un vino, y ayudar a cada uno a descubrir el estilo que prefiere.

Clima, variedades y regiones

Pregunta 1

Dos Sauvignon Blanc, dos climas

	Loira (clima fresco)	Chile central (clima cálido)
Aromas	Limón, lima, manzana verde, hierba, boj	Maracuyá, mango, fruta más madura
Acidez	Alta	Más moderada
Cuerpo	Ligero	Más volumen
Por qué	Maduración lenta: se conserva la acidez y los aromas frescos	Maduración rápida: más azúcar (más alcohol), menos acidez

Conclusión: la misma uva da expresiones muy distintas según el clima. El origen es clave para anticipar el estilo.

Pregunta 2

Un blanco europeo para el aperitivo

Un **Sauvignon Blanc del Loira** (Sancerre, Touraine) o, en España, un **Albariño de Rías Baixas**.

- **Clima fresco o atlántico**: conserva una acidez viva.
- **Uva aromática** que no necesita barrica.
- **Estilo**: blanco seco, ligero, fruta verde o cítrica, hierbas frescas o notas salinas.
- **Para el aperitivo**: la acidez limpia el paladar y abre el apetito.

Un Verdejo joven de Rueda también encaja.

El terroir

Pregunta 1

Montaña o valle

	Altitud, clima fresco	Valle cálido
Acidez	Más alta	Más baja
Alcohol	Más bajo	Más alto
Aromas	Frescos: cítricos, flores	Maduros: fruta tropical o negra
Cuerpo	Ligero	Más potente

La altitud y el frescor **ralentizan la maduración** y preservan la acidez; el calor la acelera y concentra el azúcar. Los dos vinos reflejan su terroir.

Pregunta 2

Una ladera calcárea orientada al sur

Sí, son muy buenas condiciones.

- **Suelo calizo**: equilibrio entre drenaje y reserva de agua, estrés hídrico moderado, uvas concentradas.
- **Pendiente**: drena el agua y mejora la exposición al sol.
- **Orientación sur**: más luz, maduración más regular y completa.

Juntos, forman un terroir favorable a uvas sanas y equilibradas, y a vinos con expresión y potencial de calidad.

La cata paso a paso

Vista

Un blanco muy pálido

- **Juventud**: un color tenue y brillante es típico de un vino joven, sin evolución.
- **Clima fresco** probable: uvas menos maduras, color más claro, más acidez.
- **Sin barrica**: ningún tono dorado; probablemente fermentado en acero inoxidable.

Hipótesis: un **blanco joven y fresco**, para beber ya, tipo Sauvignon Blanc, Albariño o Verdejo. ¡Hay que confirmarlo en nariz y en boca!

Nariz

Dos copas, dos perfiles

	Copa 1	Copa 2
Aromas	Fruta tropical, flor blanca	Fruta madura, vainilla, tostado
Familia	**Primarios** (uva)	Primarios + **terciarios** (crianza en barrica)
Intensidad	Pronunciada desde la primera nariz	Se revela en la segunda nariz
Hipótesis	Blanco joven, aromático, sin crianza, clima más bien cálido	Vino con crianza en barrica, más complejo (Chardonnay con barrica, por ejemplo)

Boca

Un tinto descrito en boca

Sensación	Lo que se percibe	Lo que nos dice
Cuerpo medio	Peso moderado en boca	Alcohol y estructura equilibrados
Taninos marcados	Sequedad en las encías	Uva tánica, maceración larga, quizá barrica
Buena acidez	Frescura, salivación	Equilibrio y capacidad de guarda
Final largo	Aromas que duran más de 8 s	Calidad y complejidad

Conclusión: un tinto equilibrado entre estructura y frescura, de buena calidad.

Servicio, conservación y maridaje

Pregunta 1

Guardar y servir

	Recomendación
Conservación	Botellas tumbadas, 12-16 °C estables, humedad superior al 70 %, oscuridad, sin vibraciones ni olores
Temperatura	15-18 °C para un tinto con crianza media: ni taninos duros ni sensación alcohólica
Copa	Grande, tipo Burdeos, para oxigenar el vino y abrir sus aromas de crianza

Así el vino evoluciona bien y se sirve en su mejor momento.

Pregunta 2

Una cena en tres platos

Plato	Vino	Por qué
Marisco	Albariño o Sauvignon Blanc	Blanco ligero y fresco: misma intensidad, la acidez realza el marisco (complemento)
Carne roja asada	Ribera del Duero, Cabernet Sauvignon o Syrah	Tinto con cuerpo: taninos y estructura a la altura de la carne (complemento)
Tarta de chocolate	Oporto Ruby o Pedro Ximénez	Dulce y potente: equilibra el amargor del chocolate (contraste)

La progresión va de ligero a potente y de seco a dulce: cada vino prepara al siguiente.

TUS NOTAS

Notas