

Aprende a catar
**COMO UN AUTÉNTICO
PROFESIONAL**



EMILIO MORO
BODEGAS



*El vino es un arte
que si lo sabes
escuchar te habla*

Queremos que todos los que disfrutan del buen vino sepan apreciar sus múltiples matices, su magia especial, su carácter y personalidad. Que se enamoren de cada copa. Si eres uno de ellos, no te pierdas los principios básicos para disfrutar de una cata de vino al máximo.



EMILIO MORO
BODEGAS

APRENDE A CATAR COMO UN AUTÉNTICO PROFESIONAL

FASES DE

La Cata

Para conseguir disfrutar al 100% de una copa de tu vino favorito, solo tienes que seguir unas sencillas reglas que te harán sacar el máximo partido de esta experiencia.

LA CATA SE DIVIDE EN TRES FASES:

Fase Visual



Fase Olfativa

Fase Gustativa



EMILIO MORO
BODEGAS

APRENDE A CATAR COMO UN AUTÉNTICO PROFESIONAL

Fase *Visual*

En esta fase **analizaremos las cualidades que el vino presenta a nuestros ojos.**

Para ello, inclinaremos suavemente la copa con un fondo blanco detrás de ella y distinguiremos dos áreas, el centro de la copa (corazón) y el borde del vino (el borde).

Aunque el color, la claridad y el brillo de un vino no definen su calidad, **podemos extraer mucha información de esta observación** (variedad, edad, envejecimiento, etc.).




EMILIO MORO
BODEGAS

APRENDE A CATAR COMO UN AUTÉNTICO PROFESIONAL

Fase Olfativa

La fase olfativa es quizás **la parte más interesante** y más compleja y esto se debe a que el vino es tremendamente complejo en su expresión aromática.

Esta diversidad de aromas no debe ser en modo alguno un obstáculo que nos impida disfrutar de un buen vino, por el contrario, **la riqueza y calidad de aromas de un vino debe ser sinónimo de disfrute**. Y los aromas básicos en la cata de vino son:

• **AROMAS PRIMARIOS:**

Todos los que nos recuerdan a la "fruta".

Son muy comunes los aromas a "fruta negra" (mora, ciruela, arándanos, etc.) o "fruta roja" (fresa, frambuesa, cereza, etc.).

• **AROMAS SECUNDARIOS:**

Son aromas **relacionados con los olores de fermentación**; yogur, mantequilla, pan, etc.

• **AROMAS Terciarios:**

Aquí podemos oler **los aromas que han surgido a través del envejecimiento**. En este punto podemos distinguir tales aromas como el tabaco y la pimienta o tostados, asados, ahumados, etc. La clave aquí es **encontrar armonía entre los aromas de la materia prima y los que la han acompañado durante los meses de crianza**.



Fase *Gustativa*

En esta fase solo tenemos que **centrarnos en la percepción de sensaciones y sabores familiares para nosotros**, tales como ácidos, dulces, salados y amargos. En este punto la clave está en **equilibrio y armonía**, conceptos básicos que hacen beber más o menos agradable.

En esta fase obtendremos **sensaciones del "tacto"**, como **la astringencia, la temperatura de consumo, o sensaciones de untuosidad y "cuerpo"**.



EMILIO MORO
BODEGAS

APRENDE A CATAR COMO UN AUTÉNTICO PROFESIONAL

PREPARA TU

propia cata

¡SORPRENDE CON LAS COPAS PERFECTAS!

Si quieres acertar con tus invitados, deberías tener diferentes copas para vinos tintos y blancos, ya que *el vino evoluciona de forma distinta en cada tipo de copa y es esta la que se encarga de recoger los aromas del vino y enfocarles sobre la nariz.*




EMILIO MORO
BODEGAS

APRENDE A CATAR COMO UN AUTÉNTICO PROFESIONAL

Copa Vino tinto

La copa para vino tinto es de mayor volumen, ya que necesitan oxigenarse. **Su forma es muy amplia y alta.** Tiene la apertura lo suficientemente grande para **permitir oler el vino a la vez que se ingiere** compartiendo los dos sentidos a la misma vez.



EMILIO MORO
BODEGAS

APRENDE A CATAR COMO UN AUTÉNTICO PROFESIONAL

Copa Vino blanco

La copa para vino blanco y rosado **puede ser de menos tamaño y más baja** que las copas para vino tinto, ya que **debe mantener más el frío del vino** porque se degusta a menor temperatura.




EMILIO MORO
BODEGAS

APRENDE A CATAR COMO UN AUTÉNTICO PROFESIONAL

¿CÓMO DEBES CONSERVAR

tus vinos

MEMORIZA ESTOS TRES CONSEJOS:

01 Temperatura



Lo más importante en cuestión de guarda de los vinos es que estén siempre a una **temperatura constante**.

Lo ideal es que el vino esté en una **temperatura constante entre los 8° y 15°**. Y a la hora de servirlo, debemos tener en cuenta que los **tintos** se servirán a una **temperatura entre los 12° y los 16°**, pero los **blancos o rosados deberemos servirlos entre los 8° y los 10°**.

02 Luz



Los vinos deben **conservarse en un lugar oscuro y seco**, nunca expuestos a luz directa para que no afecte a su composición y estructura.

03 Posición



Es fundamental que los vinos **estén conservados en posición horizontal**, de manera que **el vino siempre esté en contacto con el corcho** para que esté hidratado y expandido.





¿DECANTAMOS O NO *decantamos?*

Normalmente **utilizaremos un decantador cuando el vino presenta precipitados**, que son partículas sólidas en suspensión en la botella. De esta manera, trasvasaremos el vino desde la botella con el fin de que **el vino que esté en el decantador se presente totalmente limpio**.

La segunda razón por la que decantaremos un vino es **por rapidez, si necesitamos oxigenarlo y no tenemos tiempo, será una muy buena opción**. Si no se cumplen estos dos parámetros, lo mejor será dejar que el vino evolucione directamente en la copa.



EMILIO MORO
BODEGAS



EMILIO MORO

BODEGAS

contacto

Ctra. Peñafiel- Valoria S/N
47315 - Pesquera de Duero de Duero,
Valladolid.

TFNO. +34 983 87 84 00
bodega@emiliomoro.com
www.emiliomoro.com

