

Vinificate con

Vida

Inspiración

Nectar

Orgullo



Preguntas

Introducción a la Cata de Vinos

Factores influyentes

Tipos de Vino y Criterios de Consumo

Cuidado del vino

Ejercicio de Aromas

Cata de 5 vinos

Conclusiones



¿Qué es Catar?



"me gusta o no me gusta",

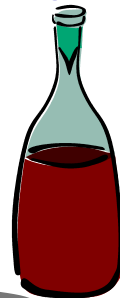
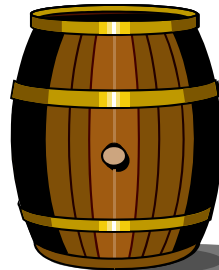
- ¿Años y esfuerzo?
- ¿Una especial predisposición genética?



Factores influyentes en la cata de vinos

¿Cómo sucede el trance del viñedo a la boca?

- **La Naturaleza:** Viñedo-Variedad de uva- Viticultura-Vendimia
- **La Magia:** Del mosto al Vino (vinificación-elaboración)
- **Las Esencias y aromas:** La crianza en barrica.
- **Nobleza Obliga:** Barricas y corchos. (Francés, Americano, grano fino o medio, del tostado suave al tostado de alta expresión).
- **El Sueño de Morfeo:** Embotellado y reposo en botella. (Afinado, sosiego, silencio).
- **En la Copa:** El Cuidado, El Continente, Fatiga-Cansancio olfativo, Personalidad, Subjetividad,....



La Naturaleza, Magia

En el Raspón-
escobajo:

Herbaceos
Para prensado



En la Piel:

Antocianos
Taninos
Aromas
Levaduras



En la Pulpa:

Azúcar
Acidez
Aromas

Pepitas:

Taninos
Aceites



La Naturaleza: Viñedo-Variedad de uva- Viticultura-Vendimia



- **TEMPRANILLO**
- **Vinos de acidez media.**
- **Aromas muy declarados a frambuesa, fresa y frutos negros del bosque.**
- **Tanino estructurado.**



La Naturaleza: Viñedo-Variedad de uva- Viticultura-Vendimia



TEMPRANILLO o TINTA DEL PAÍS

-Vinos de acidez media.

-Aromas muy declarados a frambuesa, fresa y frutos negros del bosque y tanino estructurado.

-Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Garnacha, **Albillo**.



Tipos de vinos

a) Vinos de I.G.P.

- Vinos de mesa.
- Vinos de mesa con derecho a la mención tradicional «vino de la tierra».



b) Vinos de D.O. (v.c.p.r.d.)

- Vinos de calidad con indicación geográfica.
- Vinos con denominación de origen.
- Vinos con denominación de origen calificada.
- Vinos de pagos.



D.O. Ribera del Duero

JOVEN = Sin Barrica

CRIANZA = 12 barrica + 12

RESERVA = 12 barrica + 24 botella

GRAN RESERVA = 24 barrica + 36 botell

JOVEN ROBLE = xx meses de barrica

SELECCIÓN, VENDIMIA SELECCIONADA, Vinos de autor,...



La percepción, identificación y la preferencia



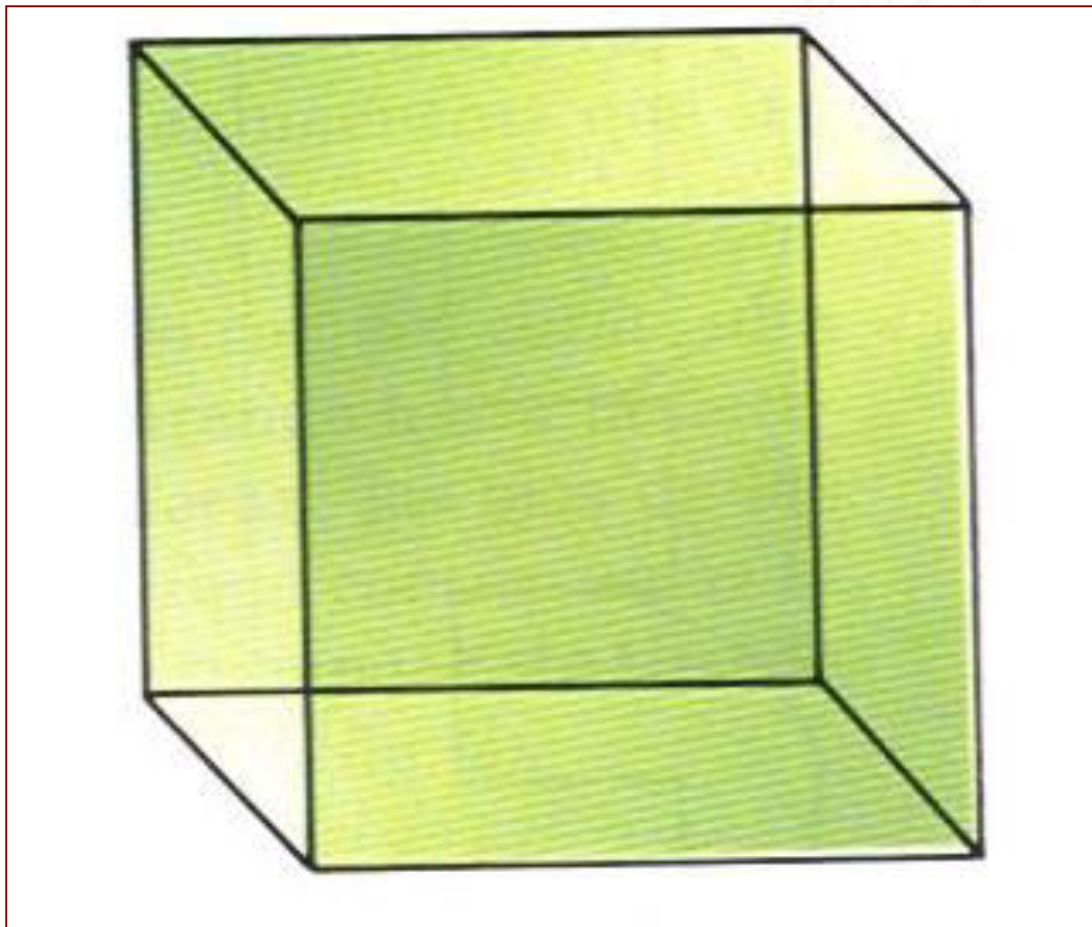


Copa de Rubin



La P.I.P





La P.I.P

La Suegra o la Nuera de Boring

Suegra-Nuera de Boring



Suegra-Nuera de Boring



El Gato Sube o Baja la Escalera



La lámpara de mi salón



Cuántas chicas hay en esta imagen?



La P.I.P.

1º La Sensación Olfativa y La Interacción
entre las diversas áreas del cerebro...
**Frecuentemente DISTORSIONAN la
REALIDAD.....**

2º Las circunstancias externas e
internas (individuales) **MODIFICAN**

**La Percepción, Identificación y Preferencia
De las Sensaciones u Opiniones que
EMITIMOS....**



La P.I.P.

- 1º La Percepción empieza en el mundo de lo Físico :Luz, Partículas, Compañía...
 - 2º Entra al mundo Fisiológico de la piel, mucosas y órganos diversos
 - 3º Llega al Cerebro donde se procesa y culmina en una **Compleja Emoción Psicológica**
- ¿Verdadera, subjetivada, influenciada,...?



Tipos de vinos

- 1) Comerciales (Gran Hermano)
- 2) Agresivos (La Casera)
- 3) Los Sonrisas (Mucha presentación)
- 4) El Minutos (Hay que beberlos fríos y rápidos)
- 5) Los Puñales (Se notan al día siguiente)
- 6) Mentirosillos (No son lo que parecen)
- 7) El Hoja de Calculo (Técnicos)
- 8) El Oveja (Uno Más)
- 9) El Calimochos, Vino de la Casa
- 10) El pH: Con SMS, FE y ET. **A2**: Armónico, Aromático,
E2: Equilibrado, Expresivo. **C2**: Complejo, €vsC.



**El Mercado,
Los Entendidos,
Los catadores
El Marketing...**





LOS VINOS 'TRENDY', MODA PARA MILENIALS

“Amigo de la D.O. Cataluña”





TRADICIONAL



URBANITA INQUIETO



TRENDY



RUTINARIO



OCASIONAL



SOCIAL



Los Tiempos cambian...

¿Vino para los jóvenes?



¿Vino para Mujeres/Hombres?



¿Vino para la Hostelería?



¿Vino para Celebraciones?



¿Vino Iconos para Parker?



¿Vino para Disfrutar?





Château Ausone 2003 Magnum

Saint-Emilion, Burdeos - Francia

Burdeos Coupage

Château Ausone

3.799,60 €

x



Château Petrus 1989

Pomerol, Burdeos - Francia

Burdeos Coupage

Société Civile du Château Petrus

5.203,80 €

x



Termanthia 2004

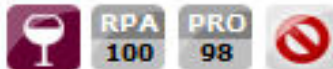
Toro, España

Tempranillo

Numanthia-Termes

438,48 €

x



Torbreck RunRig 2004

Barossa Valley, Australia

Syrah, Vioquier

Torbreck Vintners

261,00 €

x



- **Dominio de Pingus 2000** 970 €
- **Tinto Pesquera Millenium 1996** 240 €
- **Hermanos Sastre Pesus 2001** 240 €
- **Bodegas y Viñedos Alión 2000** 240 €
- **Vega Sicilia Valbuena 1999** 200 €
- **Vega Sicilia Reserva Especial 1999** 200 €





**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**

Luis Gutiérrez y las verdades del barquero..... **PP vs PCP**

ura

Ordo

O



Robert Parker / Jay Miller
y su revista **The Wine Advocate**

Guía Proensa , Guía Peñín
Drinks International

Wine Spectator, Wine Enthusiast
Decanter

Ribera del Duero tiene una imagen mucho más fuerte en España que en el resto del mundo.
Rioja es más conocido fuera.

Pero al final la gente conoce casi más a algunos productores que a las regiones o D.O.



D.O. Ribera del Duero



Las Duelas, otra
visión de la gestión
de la crianza de los
vinos



Un poco de calculo...

→ Coste crianza en barrica (3 vinos)

- 81,48 €/HI o sea **0,61€/bot.(Roble francés)**
- 41,48 €/HI o sea **0,31€/bot.(Roble US)**

	Precio medio compra € (Barrica 225 lts)*	Número de vinos en crianza	Precio crianza (€/HI) /Vino
Barrica roble francés	550 €	3	81,48148148
Barrica roble americano	280 €	3	41,48148148

* Precios medio de mercado

→ Coste crianza en NOBILE STAVES (Roble Francés)

- 11,4 €/HI o sea **0,085€/bot.(tostado revelation)**
- 10,2 €/HI o sea **0,076€/bot.(tostado sensation)**

	NOBILE	Precio /duela	Dosis duelas (HI)	Precio crianza (€/HI) /Vino
	Nobile Revelation	3,80 €	3	11,4
	Nobile Sensation	3,40 €	3	10,2

¿El interés por Vino Blanco, Lambrusco, Frizzantes ?

- El Mosto Natural Concentrado disminuye la sensación de pesadez del dulzor
- Equilibrio de la acidez natural
- Con azúcar suficiente
- Con gas
- Sabor de fruta en boca
- Precio asequible



Tinto de verano

Las Paradoja del Vino

- El consumidor quiere vinos secos que estén dulces
- El consumidor quiere vinos viejos con colores rojos
- El consumidor quiere vinos con poca MADERA
-pero que sepan a BARRICA



¿ Y Los vinos Tintos?

- **Búsqueda del potencial aromático**
- **La reducción de la astringencia sin perder el cuerpo y el volumen**
- **La conservación con el paso del tiempo.
Relación pH VS Ac.T.**
- **La fructosidad en boca y la frescura**
- **La conservación del color.**



La Cata (Los Aromas)

Primarios: Los naturales del vino, originarios de la uva.

-En Tintos frutos rojos picotas, cereza, pimienta negra, frutos negros como ciruela, o frutos del bosque: moras, grosellas, endrinas).

Secundarios: Producidos por las fermentaciones.

-Los aromas caramelizados, pasteleros, lácticos e incluso de bollería, queso.

Terciarios: Se desarrollan en el proceso de crianza en barrica y en botella.

-Tabaco, maderas, tostados, torrefactos, vainillas, lácticos como mantequilla, nata,...



Terciarios: Se desarrollan en el proceso de crianza en barrica y en botella.

-Tabaco, maderas, tostados, torrefactos, vainillas, lácticos como mantequilla, nata,...

AROMAS TERCIARIOS O DE CRIANZA

Serie floral	Serie frutal	Serie confitería	Serie madera balsámica
Flores secas, manzanilla, brezo, sotobosque, trufa, setas, etc.	Frutos secos: avellana, nuez, almendra seca, albaricoque seco, frutas rojas y negras en compota, mermeladas y recocidas, orejones, ciruela pasa, cereza confitada, cereza y ciruelas en licor, higos, higuera, aceitunas negras, etc.	Miel, praliné, pasta de almendras, cake, cera de abeja, coco rayado, orejones, etc.	Cedro, roble, madera blanca, madera tierna, vainilla, humo, tostadura, pino, resina, eucalipto, coco rayado, tabaco, ahumado, regaliz, madera ahumada, madera quemada, incienso, caja de puros, etc.



sotobosque



trufa



violeta



vainilla



tabaco



regaliz



almizcle



Volumen: 225 litros, unas 300 botellas aproximadamente.
Grosor de las paredes: Unos 30 mm. En climas calurosos no debe ser inferior. El vino se encuentra más resguardado y se evapora menos.

Quemado interno

El grado de tostado o quemado interno influye en las **características que va a portar el vino durante la crianza.**

A un mayor tostado corresponde una cesión mayor de ciertas sustancias aromáticas y tánicas que van a producir un mayor nivel aromático de los caldos;

Un quemado suave favorece la extracción de otro tipo de compuestos, más propios de la madera, que proporcionan **menor aroma, pero mayor sabor a roble.**



La cata (El roble)

Tostados de las barricas:

- Ligero** 10' entre 120 y 225°.
- Medio** 10'y 15' entre 120 y 275°
- Medio + y Fuerte** 15'-20' a 200 y 300°

Vainilla, regaliz, pan tostado, avellana, palomitas, cuero fresco, notas farmacéuticas, azúcar quemado, café tostado, ron, almendra amarga.



El roble de la la Barrica

- Francés Limousin:** Madera muy porosa. Acentúa la evaporación y enriquece las sustancias de roble. Ideal para periodos cortos.
- Francés Nevers:** Madera de porosidad media.
- Francés de Alliers o Tronçais:** Madera densa que proporciona al vino aromas muy elegantes. Éste y el anterior son más indicados para periodos medios.
- Americano:** Madera muy densa que cede aromas a vainilla y coco. Es el más indicado para bodegas calurosas y crianzas largas, al ser menos poroso, por lo que la evaporación del vino sera menor y la oxidación más equilibrada.



La Cata (El roble)

MADERA DE ROBLE			
SUSTRATO		MOLÉCULA AROMÁTICA	NOTA AROMÁTICA
Hemicelulosa	Hexosas	Metil-furfural	Almendra tostada
Celulosa	Pentosas	Furfural	Almendra
	Pironas	Maltol	Caramelo
		Iso-maltol	Pan tostado
	Heterocidos	Piridina	Chocolate
		Pirazina	Pan fresco
Lignina	Fenoles	Guayacol	Ahumado
		Eugenol	Especiado
	Aldehidos	Vanillina	Vainilla
Lípidos	Metil-octo-lactona	Cis-m.o.l.	Roble
			Coco



El tostado del roble en los “Aromas de los vinos”

TOSTADO	NARIZ	BOCA
ligero	Olor a madera ligero, madera muy evolucionada Desaparece olor a polvo	Fuerte sabor a madera Verdor Amargor Astringencia alta
medio	Olor a madera complejo, Vainilla, café, dulces. Aroma largo	Se nota redondez Notas de madera cocida, pan tostado, menos astringente y amargo
Fuerte	Olor a caramelo Torrefactos, café tostado	Intensa nota de madera cocida, amargo y astringente



Ejercicio de Aromas

11363 regaliz	23162 arándano	22173 mora	23289 rosa
31123 fresa	04474 mantequilla	33484 pan tostado	
34402 vainilla	24543 ahumado	45522 café	21304 pimienta verde

1-Vainilla. 3-Roble (difícil encontrar tan suave en vinos).
4-Madera Verde. 2-Coco (Whisky Lactonas-Roble americano). 7-Clavo (Dentista). 9-Amaderado Especiado (madera, canela, vainilla, incienso). 6-Cuero (Bacteriano-caballo-caballerizas-silla de montar. 10-Farmacéutica (Betadine-Café-tabaco-ron-whisky), 12-Pan Tostado (palomitas-avellana tostada. 8-Furfural (azúcar quemado-café tostado-ron-hojas de tabaco-Almeldra amarga). 11-Regaliz (Uvas-Chateau Petrus-Barricas nuevas). 5-Ahumado (Cabernet Sauvignon en barica nueva).



Defectos de los vinos

<i>Vendimia</i>	1	VEGETAL
<i>Oxígeno</i>	2	MANZANA PODRIDA
	3	VINAGRE
	4	PEGAMENTO
	5	JABÓN
<i>Azufre</i>	6	AZUFRE
	7	HUEVO PODRIDO
	8	CEBOLLA
	9	COLIFLOR
<i>Fenoles</i>	10	CABALLO
	11	ENMOHECIDO-TERROSO
	12	CORCHO



Defectos de los vinos

El corcho: gracias a su impermeabilidad, su elasticidad y sus propiedades de compresión, a partir del siglo XVII se impuso como tapón ideal para las botellas. En ocasiones, podremos encontrar vinos con defecto a corcho, molesto en la fase olfativa e intolerable en la gustativa. Bajo el "gusto a corcho", se agrupan varias alteraciones de origen variable:

- A) el gusto pútrido, muy raro, un caso sobre cien mil, se debe a las manchas amarillas del corcho en la base del tronco.
- B) El gusto próximo al agua estancada, viene de una mala higiene en la fabricación, generalmente por un secado defectuoso de las planchas de corcho.
- C) Los olores a disolventes, corresponden a un tapón "picado", lo cual favorece el desarrollo de humedades o bacterias; en cuanto se abre, se aprecia su presencia en el corcho.
- D) El gusto a humedad representa un noventa por ciento de los problemas ocasionados por el tapón. Un defecto que proviene de corchos alterados por productos clorados, provocando una sustancia denominada TCA (tricloro-2,4,6-anisol), sustancia que contamina el corcho y el vino que se mantiene en contacto con él. Podríamos encontrar el TCA en barricas viejas o maderas tratadas con clorofenol, por lo que apreciaríamos un falso gusto a corcho no en una botella sino en la totalidad de una partida o lote.



Defectos de los vinos

Enmohecido-terroso: una falta de higiene en el material de bodega y especialmente de las cubas y barricas puede traducirse en un aroma a enmohecido o terroso. Los vinos afectados presentan un olor y gusto a tierra húmeda que puede recordarnos a la remolacha. Muchas denominaciones de origen y bodegas presumen del uso relativamente nuevo de sus barricas, generalmente no superior a seis o siete años, con el fin de evitar la aparición de este tipo de olores.



Defectos de los vinos

Caballo: tras una larga investigación sobre la importancia olfativa de ciertos aromas en los vinos, Pierre Dubois, investigador del INRA, confirma un conjunto de aromas que evocan el olor a caballo, una nota animal, muy parecida al estiércol de caballo. Se encuentra setenta veces más en los vinos tintos que en los blancos. Favorece su aparición la maceración de las uvas al abrigo del oxígeno. Muchas veces se relaciona con un aroma que surge con el envejecimiento prolongado del vino en botella.

Coliflor: esta impresión azufrada de coliflor o de maíz en lata corresponde con un estado avanzado de reducción, que generalmente se manifiesta en vinos blancos mal desfangados (poco limpios antes de la fermentación).

Cebolla: una nota desagradable que muchas veces va unida al olor a caucho. Generalmente se trata de un problema por la falta de oxigenación. Se puede eliminar por ventilación, realizando los trasiegos necesarios.



Productos > Tapón natural

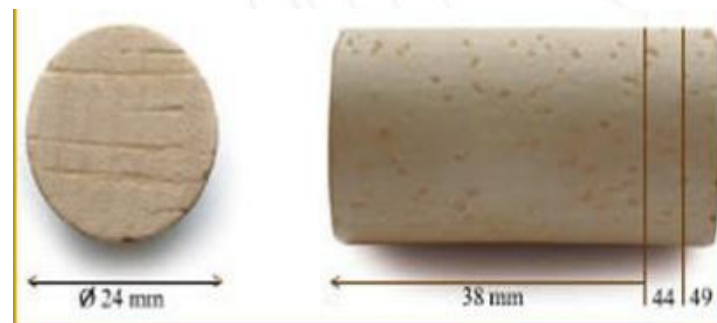
- **Gama alta:** Las características de calidad y tamaño de esta familia de tapones de corcho natural, los hace idóneos para vinos que por su alta calidad y complejidad tienen que ser sometidos a largos procesos de envejecimientos, como los Reserva y Gran Reserva.
- **Gama Media-Alta:** Estos tapones de corcho natural tienen la calidad suficiente a un coste económico equilibrado para su uso en vinos de calidad media-alta con periodos de crianza no excesivamente prolongados, como los de las categorías de Crianza y Reserva.



Productos > Tapón 1 + 1



Productos > Tapón colmatado



El Corcho

Corcho natural (44 mm)



Corcho colmatado (44 mm)



Corcho aglomerado (44 mm)



Tapón Altec

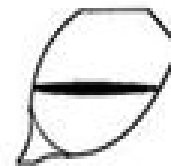
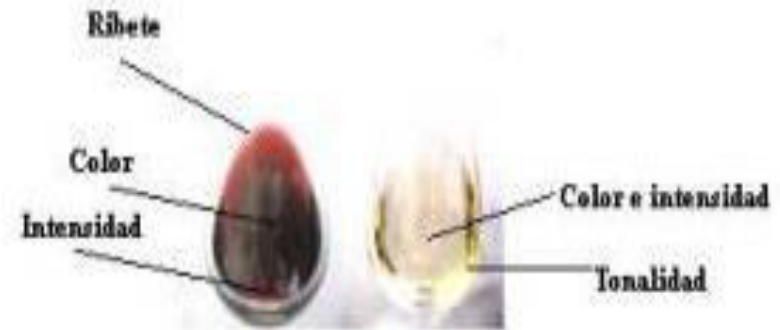
Poliuretano/polvo de corcho



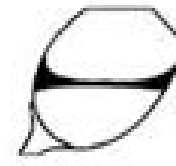
Tapón sintético



La Cata: Fase Visual



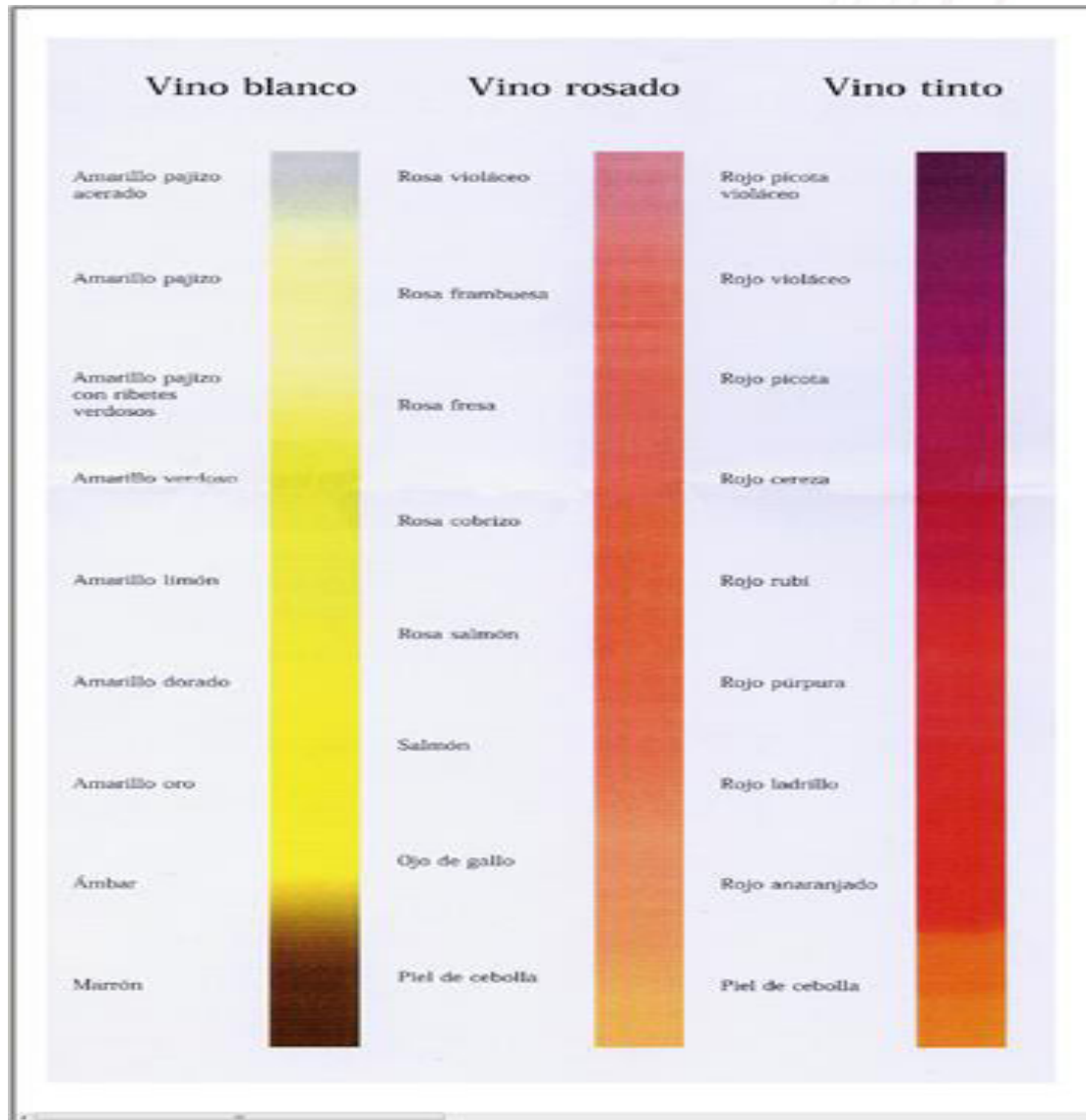
Vino Fluido



Vino Espeso

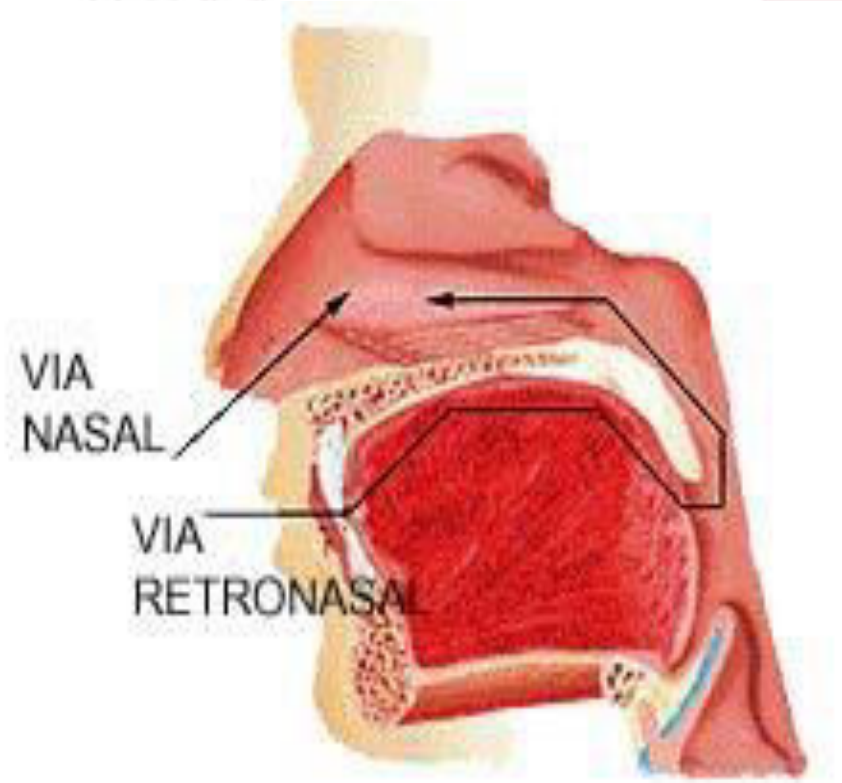
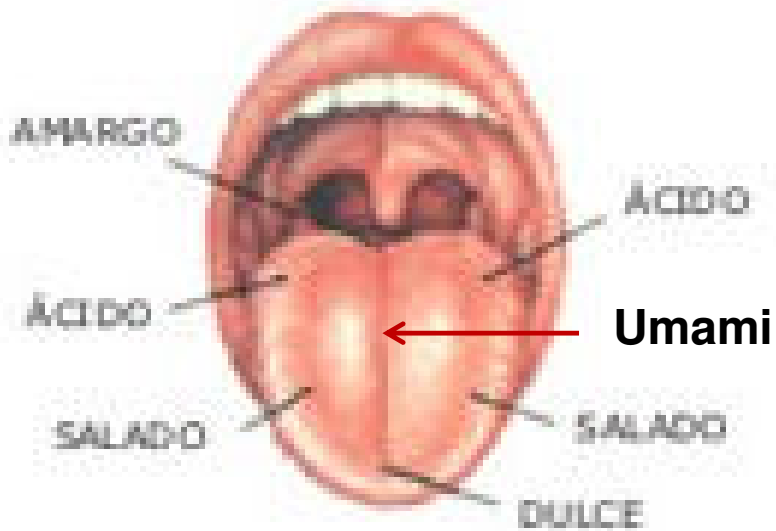


La Cata: Fase Visual



La cata (Fase Gustativa)

•Sabores Básicos



La cata (Fase Gustativa)

- **Sensaciones Táctiles:**

- Caliente (Alcohol), Frío, Ácido, Picor, Amargo,
- Sedosos, Aspero-Astrigengente, Carnoso, ...

- **Sensaciones Gustativas y Aromáticas**





Rosado
(Caja 12
botellas)



Joven
(Caja 12
botellas)



**Roble
75 cl**
(Caja 12
botellas)



**Roble
37,5 cl**
(Caja 24
botellas)

Comenzamos Cata Bodegas el Lagar de Isilla



Crianza
(Caja 12
botellas)



Reserva
(Caja 6
botellas)

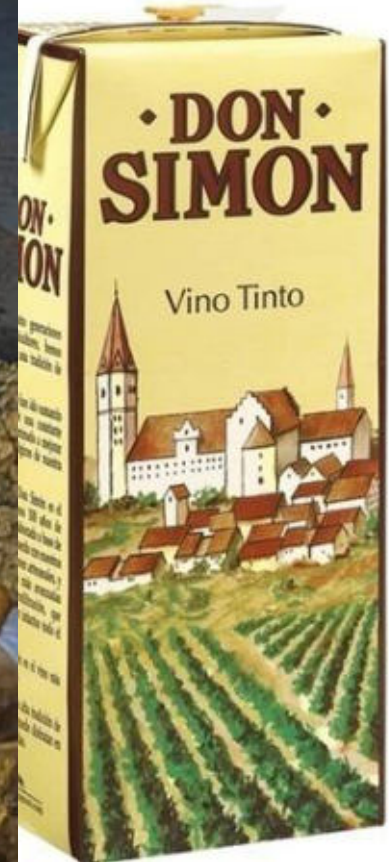


9 meses gestación
(Caja 6
botellas)



**Vendimia
seleccionada**
(Caja 6
botellas)

¿Servir Vinos?



Conclusiones

Lo importante no dejar de practicar.

Especialmente los aromas-nariz (Mente)

Poder identificar los defectos (Mente)

“Me Gusta no me Gusta! (Corazón)



¿Expertos?

...criado en barrica

...con x meses de barrica

... Madurado en roble americano

...fermentado en barrica.

...crianza...reserva

...envejecido en roble francés.



¿Expertos?

Cereza picota,
capa alta,
lágrima lenta,
fruta roja madura,
Intensidad aromática
alta,
un toque de vainilla,
algo de regaliz,
tostados,
taninos suaves y
dulces,....



Confianza

para comentar con el
Camarero/sumiller, amigos,...pero
(con humildad)



En casa...

- Importante..... que el sitio no sea demasiado **seco**, ni demasiado **húmedo**, que sea **oscuro** y libre de **vibraciones**.
- Humedad entre 70 y 75 %.
- 12º , con oscilación entre 10º y 15 º.
- **Tumbados**



La Primitiva o Bonoloto





**Cariño, espero que te guste el guiso;
Lo he hecho con tu Vega Sicilia Reserva Especial.**

(Luz, Temperatura, Movimientos, Vibraciones, Posición, ...)

- La cadena de distribución
- El transporte, viajes,
- La colocación en lineales
- La guarda y conservación,
- ...





Consejo:



**¡Mejor renovar existencias
que dejarlos envejecer
excesivamente!**



- Fecundación, nace, se desarrolla,...
- Que crezca sin riesgos, prospere y evolucione
- Se haga grande, mayor, incluso viejo
- Pero sin convertirse achacoso y decadente



El vino y las enfermedades



Vinificate



Cómo disfrutarlo



¡Nunca bebamos solos!, Disfrutémoslo en compañía.



El vino y las enfermedades

<u>Enfermedad</u>	<u>Medicamento</u>	<u>Dosis Diaria</u>
Melancolía, Depresiones	Ribera del Duero	1 vaso, cada hora, hasta que ceda. Se puede acompañar de aperitivo.
Anemia	Tempranillo	2 vasos (Antes de comer alimentos)
Arritmia	Reserva Lagar de Isilla	2 Copas al acostarse. (Repetir si necesario)
Bronquitis	Brandy	3 Tazas (Un poco calentito)
Estreñimiento	Tinto y Lechazo	4 Copas (Hasta que afloje)
Corazón	Tinto Crianza	3 Vasos (Cada 8 Horas)
Diarrea	Vino de Toro	1 o 2 Copas (Hasta que deje de fluir)
Fiebre	Cava o Champagne	1 Botella (Bien Fría)
Coronaria	Grandes Reservas	1 copa del médico a diario.
Acido Úrico	Rosado de Ribera del Duero	3 Vasos (Durante las comidas).
Hipertensión	Vino de Rueda, Verdejo	3 Copas (Antes de las comidas).
Menopausia o Andropausia	Vinos de Autor o Selección	1 Vaso (Cada 2 Horas)
Mal de Amores	Tinto Joven o Roble	1 Vaso (Cada vez que sea necesario)
Obesidad	Rioja	4 Copas (Con cada comida)
Lombrices	Asti o vinos con aguja	1 Botella (Antes de dormir).
Reumatismo	Cazalla 50º	2 Copas (Una de ellas en ayunas).
Alzheimer	Manzanilla	1 Vaso tras otro, porque se olvida.
Alergias	Borgoñas o Burdeos	13 Chupitos (Repartidos en el día).
Para Botellones	Mezclarlas con otras bebidas	Según requiera la mezcla

El vino y las Profesiones

1. Asmático: ¡Uhhh...uhhh...! Qué bueno.
2. Geógrafa: **Localizada la botella.**
3. Matemática: ¡Más, más, un poco más!
4. El Fraile: **¡ Ay Dios mío! Que perdemos la cabeza.**
5. Suicida: ¡Me muero! De lo bueno que está.
- 6 Homicida: **¡Otra copa o ¡Te mato!**
7. Veterinaria: ¡Venga **mi macho!** Otra copita.
8. Hinchado deportivo: **Venga, ¡Dale...dale...dale!**
9. Profesor de inglés: Oh... yes, oh...good...
10. El ciclista: **¡No pares! ¡Sigue, sigue!**
11. Negativa: ¡Nooo, noooo! No quiero más.
12. Positivo: **¡Sí...sí...sí! Otra copa.**
13. Profesora: Sí...eso...así...muy bien. Perfecto.
14. Clarividente: **Ya se acaba...y no veo nada.**
15. El Informático: Apaga, enciende y trae otra botella.



No todos los vinos son



lo que parecen.....

Restaurante El Lagar de Isilla, en la C/ Isilla



21/03/2020

Bodega Histórica



21/03/2020

Junior Suite “Las Barricas”



Suite “La Gruta”



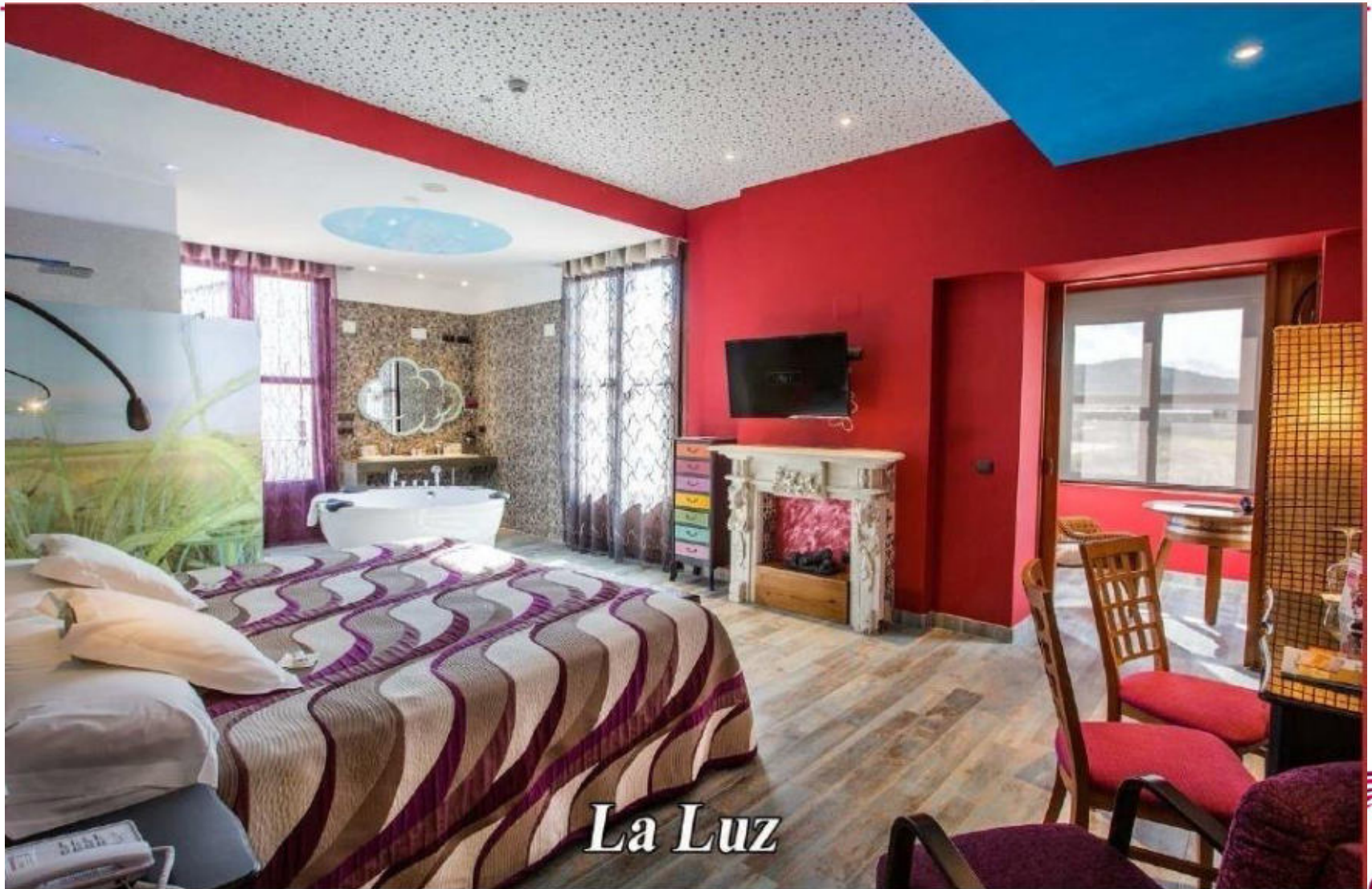
La Gruta



El Monasterio

21/03/2020

Suite “La Luz”



21/03/2020



Bodega Histórica

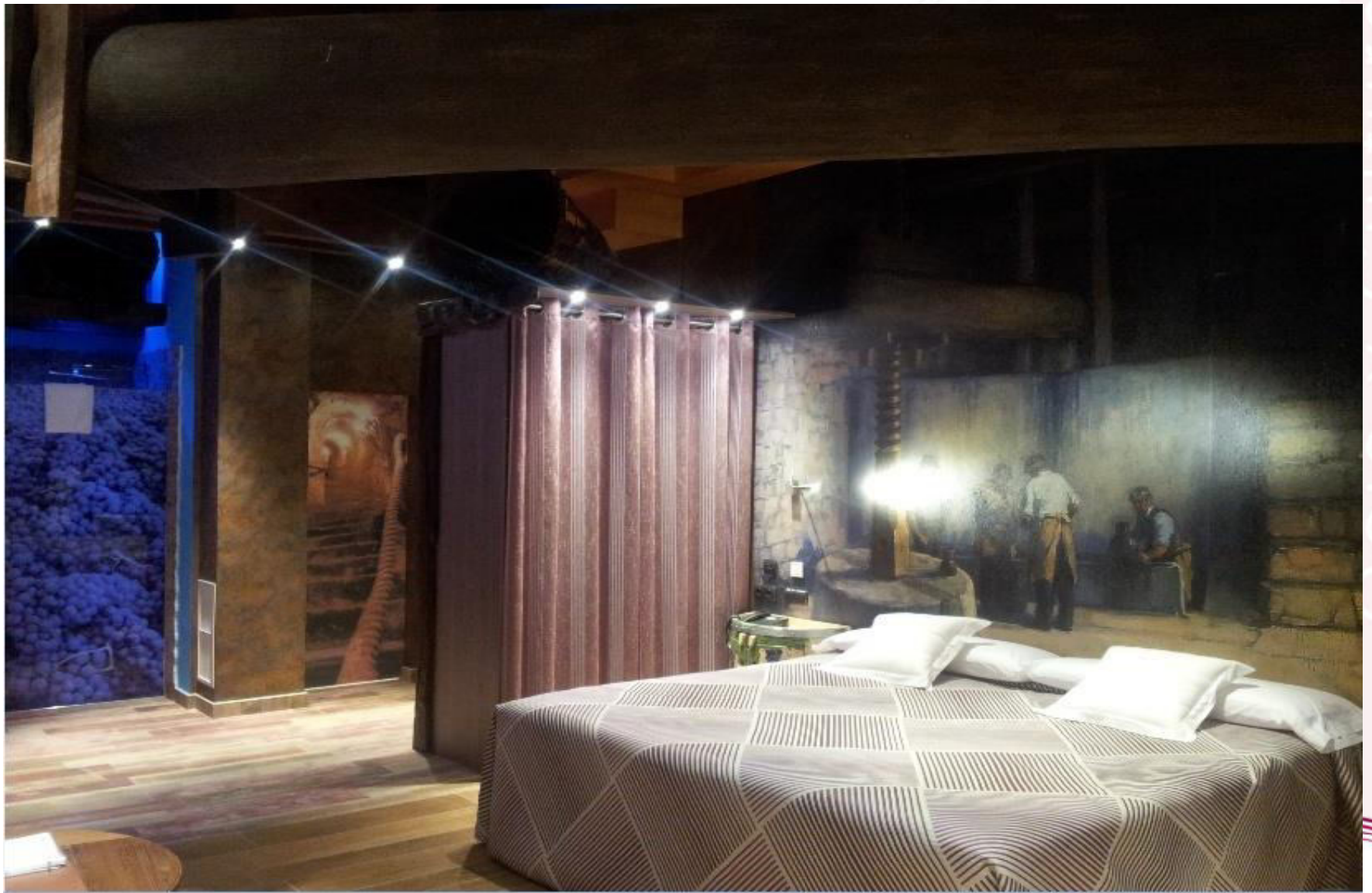
21/03/2020



Botellero dormitorio



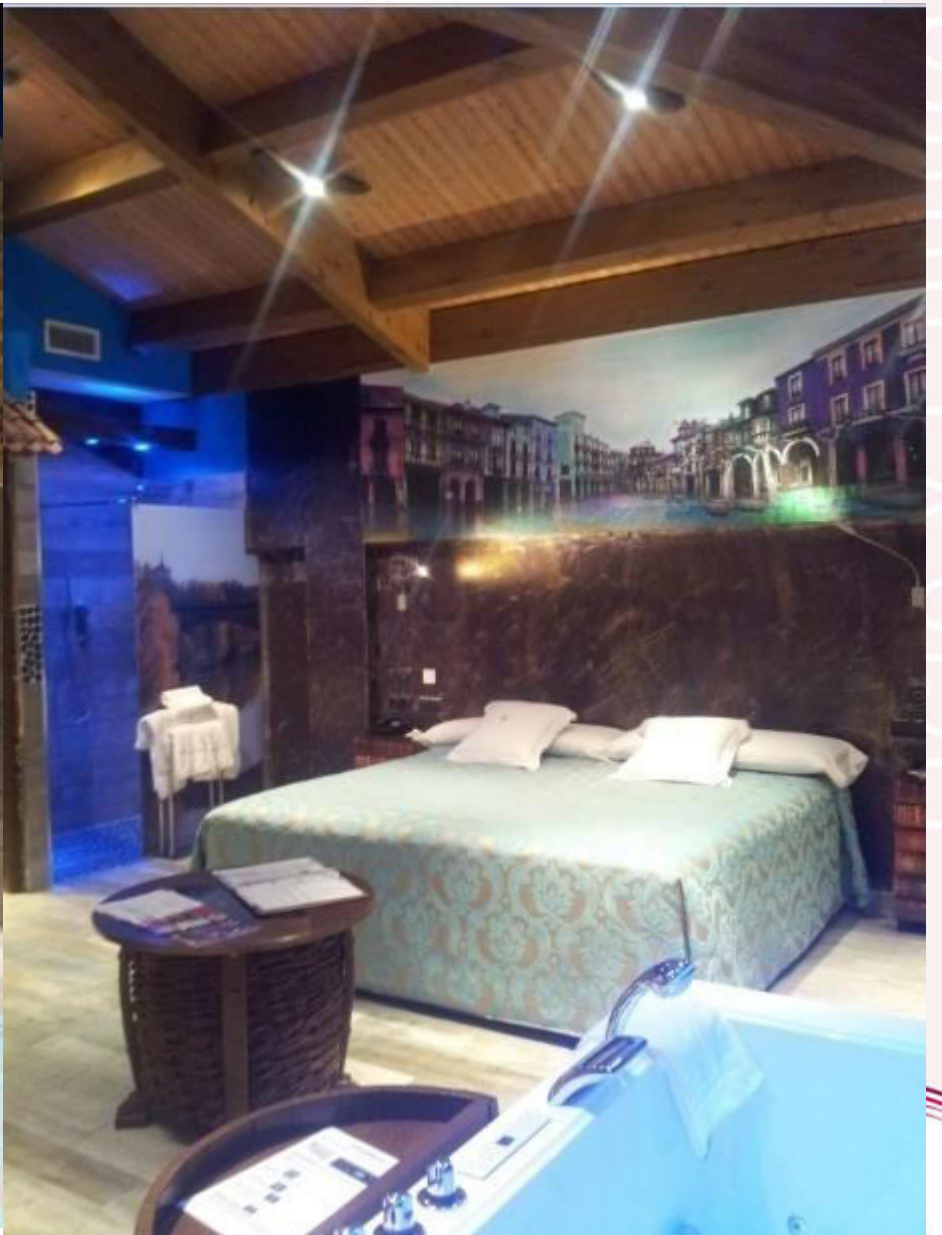
21/03/2020



21/03/2020



21/03/2020



 El Lagar de Isilla



***Organizamos eventos “a la carta”
Bodas, comuniones, bautizos y todo tipo de eventos***



¡Muchas Gracias!

www.lagarisilla.es



¡Muchas Gracias!