

Vino	Blanco Rosado Tinto	Denominación	Tipo.....
Análisis efectuado			
Fecha.....	Densidad.....	Acidez total.....	
Por.....	Alcohol.....	Acidez fija.....	
.....	Azúcares residuales.....	Acidez volátil corregida.....	
.....	Alcohol en potencia	pH.....	
.....	Sulfuroso total.....	P/α.....	
.....	Sulfuroso libre.....	Índice de permanganato.....	
Observaciones eventuales del laboratorio.....			
Técnica de vinificación			
1º.- Examen visual	Superficie del líquido	brillante, opaca, limpia, irisada, con manchas aceitosas	
	Colores	Vino blanco	claro con reflejos verdes o amarillos, amarillo pálido, dorado, amarillo pajizo, amarillo serrín, amarillo ámbar
		Vino rosado	pálido, blanco con reflejos rosas o violetas, gris, rosa claro, rosa oscuro, rojo de perdiz, piel de cebolla
		Vino tinto	rojo claro con reflejos bermellones o violáceos, rojo cereza, rubí, granate, oscuro, violento
		Tinte	franco, oxidado, quebrado
	Aspecto	cristalino, brillante, límpido, velado, sucio, opaco, plúmbeo, turbio, con o sin depósito	
Burbujas	rápidas o lentas en su formación, inexistentes, pesadas, ligeras		
Temperatura del vino en el momento de la degustación			
¿Se detecta algún factor eventual que impide la degustación?			
2º.-Examen olfativo	1ª impresión	agradable, ordinario, desagradable	
	Aroma	Intensidad	potente, suficiente, débil, inexistente
		Calidad	muy fino, linajudo, distinguido, ordinario, no atractivo, grosero y rudo, desagradable
		Carácter	primario, secundario, evolucionado, maderizado, rancio, afrutado, floral, vegetal, animal
		Duración	larga, media, corta
	Olores anormales	anhídrido carbónico, sulfuroso, sulfhídrico, madera, mercaptanos, olores sucios, acescencia, láctico, olor fenicado, olor de corcho Defecto: pasajero, duradero, ligero, grave	
Particularidades			

¿Se detecta algún factor eventual que impida proseguir la degustación?

3°.- Examen gustativo	1ª impresión		muy agradable, atractiva, ordinaria, mala	
	Sabores y sensaciones originadas	Dulzor	Azúcar	licoroso, azucarado, dulce, seco, brut
			Glicerina y alcohol	rico y suave, untuoso, aterciopelado, fácil, rudo, fatigado
		Acidez	Excesiva	ácida, verde, mordiente, nerviosa, acidulada
			Equilibrada	fresca, viva, vacía, delicada
			Insuficiente	plana, blanda
		Cuerpo	Potencia alcohólica	generoso, cabezón, cálido, poderoso, pesado, suficiente, ligero
			Consistencia (extracto)	carnoso, graso, redondo, pleno, magro, carnosidad
			Tanino	rico y bueno, equilibrado y bueno, insuficiente, astringente, amargo
		Aroma retronasal	Intensidad	potente, media, débil, corta, larga
			Calidad	muy fino, elegante, atractivo, vulgar, pasado
			Naturaleza	floral, afrutado, herbáceo, complejo, joven, animal
		Sabores adquiridos o accidentales	Terruño	
	Enfermedades		grasa, vuelta, amargor, fermentación manítica, gusto de azufre, rancio, picadura acética, picadura láctica	
	Accidentes		gusto podrido, mohoso, de lías, metal de madera, de corcho, fénico, acre sulfídrico, herbáceo	
	Impresión final	Equilibrio		armónico, amplio, correcto, engañoso, anguloso, fatigado
		Posgusto		directo, franco, desagradable, estable, inestable
		Persistencia del gusto		muy larga, larga, media, corta
	Conclusiones	Conformidad a la denominación o al tipo		
		Nota sobre 20		
Conclusión de la cata (caracteres del vino, su porvenir, consejos eventuales)				

Ficha de cata
de A. Castell, 1967 (I.N.A.O)

Vino
(1) **Blanco**
Rosado
Tinto

Apelación:

Tipo:

Análisis realizado	Densidad:	Acidez total:
	Alcohol:	Acidez fija:
Fecha:	Azúcares residuales:	Acidez volátil corregida:
Por:	Alcohol en potencia:	pH:
.....	SO ₂ total:	P/a:
.....	SO ₂ libre:	Índice de permanganato:
.....	Eventualmente, observaciones de laboratorio:	

Modo de vinificación:

1.º Examen visual	Superficie del líquido	<i>brillante — apagado — limpio — irisado — trazas aceitosas</i>	
	Color	Vino blanco (1)	<i>claro con reflejos verdes o amarillos — amarillo pálido — dorado amarillo paja — amarillo canario — amarillo ambar</i>
		Vino rosado (1)	<i>pálido — blanco con reflejos rosa o violeta — gris rosa claro — rosa oscuro — ojo de perdiz — piel de cebolla</i>
		Vino tinto (1)	<i>rojo claro con reflejos vermellones o violetas rojo cereza — rubí — granate — oscuro — descolorido</i>
	Tinte	<i>franco — oxidado — quebrado</i>	
	Aspecto	<i>cristalino — brillante — límpido — velado — desenfocado — apagado plomizo — turbio con depósito o sin depósito</i>	
Burbujas	<i>rápidas o lentas en su formación — inexistentes — pesadas — ligeras</i>		

Temperatura del vino en el momento de la degustación:

Eventualmente factores que dificultan la degustación:

2.º Examen olfativo	Primera impresión	<i>agradable — ordinaria — desagradable</i>	
	Aroma	Intensidad	<i>potente — suficiente — débil — inexistente</i>
		Calidad	<i>muy fino — con raza — distinguido — fino — ordinario poco agradable — grosero — desagradable</i>
		Carácter	<i>primario — secundario — evolucionado — maderizado rancio — afrutado — floral — vegetal — animal</i>
		Duración	<i>larga — media — corta</i>
	Olores anormales	<i>CO₂ — SO₂ — SH₂ — mercaptanos — aireado — madera — maloláctico acescente — fenicado — corcho defectos: pasajero — durable — ligero — grave</i>	
Particularidades			

Eventualmente factores que impiden o molestan el desarrollo de la degustación

(1) Tachar lo que no proceda

3.^o Examen gustativo	Primera impresión		<i>muy agradable — placentera — ordinaria — mala</i>		
	Sabores y sensaciones originales	Suavidad	Azúcar	<i>licoroso — azucarado — suave — seco — brut</i>	
			Glicerina y alcohol	<i>suave — untuoso — aterciopelado fluido — tosco — seco</i>	
		Acidez	Excesiva	<i>ácida — verde — mordiente — nerviosa — acidulada</i>	
			Equilibrada	<i>fresca — viva — vacía — delicada</i>	
			Insuficiente	<i>plana — blanda</i>	
		Cuerpo	Potencia alcohólica	<i>generoso — cabezón — caliente potente — pesado — suficiente — ligero</i>	
			Consistencia (extracto)	<i>lleno — carnoso — redondo — lleno delicado — delgado</i>	
			Tanino	<i>rico y bueno — equilibrado y bueno insuficiente — astringente — amargo</i>	
		Aroma en boca	Intensidad	<i>potente — media — débil — corta — larga</i>	
	Calidad		<i>muy fino — elegante — placentero — común — agotado</i>		
	Naturaleza		<i>floral — afrutado — herbáceo — complejo — joven animal</i>		
	Sabores adquiridos o acciden- tales	Terruño	<i>acusado — sensible — agradable — desagradable</i>		
		Enfermedades	<i>graso — vuelto — agrio — agridulce — quebrado — azufrado rancio — avinagrado — ácido láctico</i>		
		Accidentes	<i>sabor a charca — a moho — lias — madera — corcho fenicado — metal — SH₂ — hierbas — agrio</i>		
Impresión final	Equilibrio	<i>armónico — amplio — correcto — engañoso</i>			
	Posgusto	<i>recto — franco — desagradable — estable — inestable</i>			
	Persistencia del gusto	<i>muy largo — prolongado — medio — corto</i>			
4.^o Conclusiones	Conformidad con la apelación o con el tipo:				
	Nota obtenida sobre 20:				
	Interpretación de la degustación (características del vino — su futuro — consejos eventuales)				

<p>NOMBRE DEL CATADOR:</p> <p>IDENTIFICACIÓN DEL VINO:</p>	
<p>ASPECTO</p>	<p>Color (matiz, intensidad) :</p> <p>Limpidez:</p> <p>Otras observaciones:</p>
<p>OLOR</p>	<p>Nitidez:</p> <p>Intensidad:</p> <p>Descripción:</p> <p>Cualidad:</p> <p>Defectos eventuales:</p>
<p>GUSTO</p>	<p>Ataque:</p> <p>Evolución:</p> <p>Postgusto:</p> <p>Equilibrio y estructura general:</p> <p>Olor en boca (intensidad y calidad):</p> <p>Persistencia aromática:</p> <p>Otras observaciones:</p>
<p>JUICIO</p>	<p>Conclusiones:</p> <p>Descripción:</p> <p>NOTA (sobre 5 - sobre 10 - sobre 20):</p>

Ficha de cata

Vino nº.....

Fecha:.....

Nombre.....

Nº de catador:.....

Fase visual**Características generales**

Intensidad de color	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Intensidad de capa (opacidad)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Características cromáticas

Pardos	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Rojos	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Violetas (azules)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Observaciones										

Fase olfativa

Intensidad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Calidad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Observaciones										

Fase gustativa**Características generales**

Intensidad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Calidad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Características gustativas

Acidez	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Astringencia (tanino)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Equilibrio/redondez	1	2	3	4	5					
Persistencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Observaciones										

Catador: N° de muestra: Denominación de Origen: Bodega: Marca:	Fecha: Clase de vino: Tipo de vino: Añada:																																																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;"></th> <th style="width: 10%;">Excelente</th> <th style="width: 10%;">Muy bien</th> <th style="width: 10%;">Bien</th> <th style="width: 10%;">Correcto</th> <th style="width: 10%;">Regular</th> <th style="width: 10%;">Defectuoso</th> <th style="width: 10%;">Eliminado</th> <th style="width: 10%;">Puntuación</th> <th style="width: 20%;">OBSERVACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fase visual</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>6</td> <td>9</td> <td>∞</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Fase olfativa</td> <td>Intensidad</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>6</td> <td>8</td> <td>12</td> <td>18</td> <td>∞</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calidad</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>6</td> <td>8</td> <td>12</td> <td>18</td> <td>∞</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Fase gustativa</td> <td>Intensidad</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>6</td> <td>8</td> <td>12</td> <td>18</td> <td>∞</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calidad</td> <td>0</td> <td>3</td> <td>9</td> <td>12</td> <td>18</td> <td>27</td> <td>∞</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Armonia</td> <td>0</td> <td>3</td> <td>9</td> <td>12</td> <td>18</td> <td>27</td> <td>∞</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado	Puntuación	OBSERVACIONES	Fase visual	0	1	3	4	6	9	∞			Fase olfativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	∞		Calidad	0	2	6	8	12	18	∞		Fase gustativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	∞		Calidad	0	3	9	12	18	27	∞		Armonia	0	3	9	12	18	27	∞		
	Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado	Puntuación	OBSERVACIONES																																																													
Fase visual	0	1	3	4	6	9	∞																																																															
Fase olfativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	∞																																																														
	Calidad	0	2	6	8	12	18	∞																																																														
Fase gustativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	∞																																																														
	Calidad	0	3	9	12	18	27	∞																																																														
Armonia	0	3	9	12	18	27	∞																																																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Excelente:</td> <td style="width: 30%;">0-7</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td>Muy bien:</td> <td>8-23</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bien:</td> <td>24-44</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Correcto:</td> <td>45-52</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Regular:</td> <td>63-78</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Defectuoso:</td> <td>79-90</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eliminado:</td> <td>> 90</td> <td></td> </tr> </table>			Excelente:	0-7		Muy bien:	8-23		Bien:	24-44		Correcto:	45-52		Regular:	63-78		Defectuoso:	79-90		Eliminado:	> 90																																																
Excelente:	0-7																																																																					
Muy bien:	8-23																																																																					
Bien:	24-44																																																																					
Correcto:	45-52																																																																					
Regular:	63-78																																																																					
Defectuoso:	79-90																																																																					
Eliminado:	> 90																																																																					
Firma	Valoración _____																																																																					



DENOMINACION DE ORIGEN

CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN TORO

COMITE DE CATA

CONTROL DE CALIDAD

Tipo de vino

Fecha

Añada

Catador

Bodega

Nº de muestra

Nº Total de puntos

		Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado	TOTALES PARCIALES
Fase Visual	Intensidad	0	1	3	4	6	9	99	
	Calidad	0	2	6	8	12	18	99	
Fase Olfativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	99	
	Calidad	0	2	6	8	12	18	99	
Fase Gustativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	99	
	Calidad	0	3	9	12	18	27	99	
Armonía		0	3	9	12	18	27	99	
SUMA TOTAL									

OBSERVACIONES

Firma: _____

FICHAS DE CATA BASICAS

Tipo de vino

Fecha

Añada

Catador

Bodega

Nº de muestra

Nº Total de puntos

		Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado	TOTALES PARCIALES	OBSERVACIONES
Fase Visual		0	1	3	4	6	9	99		
Fase Olfativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	99		
	Calidad	0	2	6	8	12	18	99		
Fase Gustativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	99		
	Calidad	0	3	9	12	18	27	99		
Armonía		0	3	9	12	18	27	99		
SUMA TOTAL										Firma:

Tipo de vino

Fecha

Añada

Catador

Bodega

Nº de muestra

Nº Total de puntos

		Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado	TOTALES PARCIALES	OBSERVACIONES
Fase Visual		0	1	3	4	6	9	99		
Fase Olfativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	99		
	Calidad	0	2	6	8	12	18	99		
Fase Gustativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	99		
	Calidad	0	3	9	12	18	27	99		
Armonía		0	3	9	12	18	27	99		
SUMA TOTAL										Firma:

FICHAS DE CATA PARA PRUEBAS DE CATA ESPECIALES

Ficha de prueba por parejas

Fecha:		Nombre del Catador:	
Muestras	¿Hay diferencia?	Muestra preferida	Observaciones

Ficha de prueba por parejas

Fecha:		Nombre del Catador:	
Muestras	¿Hay diferencia?	Muestra preferida	Observaciones

Ficha de prueba por parejas

Fecha:		Nombre del Catador:	
Muestras	¿Hay diferencia?	Muestra preferida	Observaciones

Ficha de prueba por parejas

Fecha:		Nombre del Catador:	
Muestras	¿Hay diferencia?	Muestra preferida	Observaciones

Ficha de prueba triangular

Fecha:		Nombre del Catador:	
Ante usted hay tres muestras. Dos de ellas son iguales entre sí. Dígase que muestra es diferente, cual prefiere y las diferencias observadas.			
Muestras	Muestra diferente	Muestra preferida	¿Cuál es la diferencia?

Ficha de prueba triangular

Fecha:		Nombre del Catador:	
Ante usted hay tres muestras. Dos de ellas son iguales entre sí. Dígase que muestra es diferente, cual prefiere y las diferencias observadas.			
Muestras	Muestra diferente	Muestra preferida	¿Cuál es la diferencia?

Ficha de prueba triangular

Fecha:		Nombre del Catador:	
Ante usted hay tres muestras. Dos de ellas son iguales entre sí. Dígase que muestra es diferente, cual prefiere y las diferencias observadas.			
Muestras	Muestra diferente	Muestra preferida	¿Cuál es la diferencia?

Ficha de prueba dúo-trío

Fecha:		Nombre del Catador:	
Cate con atención la muestra de referencia; a continuación pruebe las otras dos muestras e indique cual es diferente, cual prefiere y diferencias observadas.			
Muestras	Muestra diferente	Muestra preferida	¿Cuál es la diferencia?

Ficha de prueba dúo-trío

Fecha:		Nombre del Catador:	
Cate con atención la muestra de referencia; a continuación pruebe las otras dos muestras e indique cual es diferente, cual prefiere y diferencias observadas.			
Muestras	Muestra diferente	Muestra preferida	¿Cuál es la diferencia?

Ficha de prueba dúo-trío

Fecha:		Nombre del Catador:	
Cate con atención la muestra de referencia; a continuación pruebe las otras dos muestras e indique cual es diferente, cual prefiere y diferencias observadas.			
Muestras	Muestra diferente	Muestra preferida	¿Cuál es la diferencia?

Ficha de prueba “A / no A”

Fecha:		Nombre del Catador:	
Dígase que muestras son iguales a “A”			
Muestras	Muestras iguales	Muestras diferentes	Observaciones

Ficha de prueba dos de cinco

Fecha:		Nombre del Catador:	
De las cinco muestras siguientes, dígame cuáles son iguales y cuáles diferentes			
Muestras	Muestras iguales	Muestras preferidas	Observaciones