



ALFREDO SELAS en
IES LA LABORAL

**APUNTES DE RIOJA Y
APRECIACIÓN SENSORIAL DE
SUS VINOS**

7 MARZO 2016



Programa

- Presentación
- 1. ¿VUESTRAS EXPECTATIVAS?
- 2. OBJETIVOS
- 3. ¿QUÉ ES LA DOC RIOJA?
- 4. CLAVES DE APRECIACIÓN SENSORIAL DEL VINO



¿EXPECTATIVAS?





OBJETIVOS

- CONOCER RIOJA
- DESCUBRIR QUÉ ES EL VINO
- FACILITAR ESTRATEGIAS DE APRECIACIÓN SENSORIAL DEL VINO

¿Qué es el vino?



Cómo se produce el vino.

La magia del vino...





LA MAGIA DEL VINO

- Vino, sus tres magnitudes:
 - Microbiología
 - Química
 - tecnología

- ¿SU MAGIA?



ELABORACIONES

- a) modifican definitivamente las propiedades de la cosecha/variedad
- b) marcan las características del vino o el estilo del mismo
- VOSOTROS/AS sois protagonistas



Concepto EQUILIBRIO del vino

- FRUTA —ACIDEZ— ALCOHOL
- Interacción entre la fruta (azúcares, componentes polifenólicos) con la acidez, la estructura tánica y la vida biológica, los alcoholes, grupos aromáticos, más lo que cede el roble y la evolución

Factores imprescindibles para elaborar vino de calidad





FACTORES

- son 7 -

- Agrosistema vitícola y sus influencias ¿Terroir?
- La variedad y su genética; sí, pero...
- Vendimia y maduración óptima
- Control procesos fermentativos –evitar estridencias-
- Barricas. Qué sucede ahí. Tiempos crianza
- Perfilado de los vinos. Los vinos de la DOC Rioja
- Trabajar con la mente abierta

Composición del vino desde el punto de vista de la cata





Sustancias del vino desde el punto de vista de la cata

- -sustancias responsables de los colores: antocianos, flavonoides, entre otras.
- -sustancias volátiles responsables de los aromas
- -sustancias sápidas, no volátiles, responsables de los sabores así como de ciertas impresiones táctiles:
- Dulces —azúcares
- Ácidas—procedentes de la uva y de la fermentación (ácido tartárico, ácido málico, y otros)
- Saladas—ácidos minerales y orgánicos (sulfatos, tartratos, calcio, potasio, hierro y otros)
- Amargas—compuestos fenólicos y taninos
- También se encuentra el carbónico endógeno—sensación acídula de picor, exaltación de aromas y potenciación de sabores; frescor.

PERCIBO, LUEGO EXISTO





CLAVES DE LA PERCEPCIÓN

- ATENCIÓN SELECTIVA, o habilidad para prestar atención y extraer información relevante
- ATENDER LA CATA DE VINOS COMO EJERCICIO SISTEMÁTICO que deviene experiencia adquirida al **integrar** y **familiarizarse** con los estímulos percibidos



IDEA

- SUPERAR EL DESCONOCIMIENTO ATÁVICO DE LO QUE ES Y SIGNIFICA LA CATA DE VINOS APORTANDO CLAVES DE VALOR
- (El cerebro, órgano de referencia)

Claves de apreciación sensorial





FUNDAMENTAL !!!

NO HAY PERCEPCIÓN CONSCIENTE SI
NO ESTAMOS ATENTOS
HAGAMOS USO DE NUESTRA
INTELIGENCIA SENSORIAL



EN LA CATA CONVENCIONAL SE HA DE TENER EN CUENTA

- Considerar y sentir el vino más allá de las puntuaciones
- Entenderlo y respetarlo, imaginando su origen y el concepto de quien lo creó
- Escoger el momento óptimo para disfrutarlo



...además, al tomar un vino:

- Poner en la copa sensaciones, emociones, sentidos vitales
- Vivir los aspectos sociales, rituales que lo trascienden
- Utilizar (si llega el caso) términos que expresen evocaciones o significados que el vino suscita



VARIABLES A CONSIDERAR CUANDO QUEREMOS CATAR UN VINO

- La cata es más que un acto mecánico o tarea autónoma. Las neuronas especializadas seleccionan la información e interpretan: aromas...
- Las sensaciones, percibidas, implican acción y provocan una integración multisensorial más amplia
- Otra cosa es la cata profesional



TIPOS DE SENTIDOS

- EXTEROCEPTORES-INTEROCEPTORES
- RACIONALES-EMOCIONALES
- SECUENCIA DE LA PERCEPCIÓN:
estímulo-sensación-percepción-
identificación-interpretación ¡¡¡clave!!!

¿**Emoción** y Sentimiento?

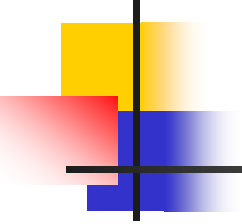
Metodología y dinámica de la cata en sus fases



- A la vista hay que fijarse en la limpidez/brillo, el color predominante y su posible gradación, así como en la profundidad, el aspecto general del vino.
- En nariz, apreciar la franqueza del vino, la intensidad aromática, adscribir aromas dominantes a sus familias, apreciar posibles variaciones y complejidad en la copa.
- En la boca, prestar atención a la entrada del vino y discernir entre sensaciones sápidas, táctiles, aromáticas, térmicas, químicas (reacciones de las mucosas) Igualmente y al mismo tiempo apreciar el peso de fruta, cuerpo, volumen, posgusto, retronasal, variación, armonía/equilibrio. Y llegar a una conclusión final.

METODOLOGÍA DE LA CATA

Rasgos identificativos de los vinos:

- 
- LA VISTA Y LOS COLORES:
monopolizadora de los sentidos
 - Tres magnitudes psicofísicas:
cromatismo, tonalidad, claridad o grado de saturación de color
 - Grupos o intervalos de colores.
Blancos: diferencias de intensidad/oxida.
Tintos: saturación y luminosidad
¿Importancia de la fase visual?



Más...

- LOS AROMAS Y SU APRECIACIÓN, básicos para testar la calidad
- Olfato --- emociones
- ¿Qué es el aroma del vino? ----+
- Fruta-autolisis-roble-evolución
- Aromas base o simples
- Aromas compuestos o complejos



¿Qué es el aroma del vino?

- la percepción sensorial e interpretación subjetiva de moléculas (o familia de moléculas) odoríferas que fueron sintetizadas por la planta de la vid y fijadas como precursores aromáticos en la parte interna del hollejo, para luego ser liberadas por el metabolismo de las levaduras durante el proceso fermentativo. O también.....



Más...

- LA BOCA Y EL VINO. SENSACIONES
- Tres sentidos implicados
- Los sabores y sus funciones
- El tacto, sus juegos y ubicación
- Aromas de boca. Olfacción integrada o retronasal

METODOLOGÍA de la cata

igual a



RESOLVEMOS LA ECUACIÓN

- Centra tu atención, percibe y discrimina
- Crea espacios mentales y dales significado
- Recuerda las sensaciones con sus nombres
- y comprobamos...





Lacresta el gallo creando experiencias sensoriales

- Muchas gracias
 - ALFREDO SELAS
 - Sumiller Diplomado
 - Master Integral del Vino
 - Profesor Análisis Sensorial del Vino
 - Blog en www.lomejordelvinoderioja.com
- Ha sido un placer... emocional