

Iniciación a la bromatología (prácticas)	Protocolos de análisis	Ref: 16.1
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DEL VINO		

OBJETIVO Y FUNDAMENTOS

Análisis basado en la observación visual y olfativa y degustación del vino.

MATERIAL

Copas de cristal fino, incoloras y perfectamente transparentes, de forma ovoide o de tulipa.

Servilleta.

Cuchillo pequeño.

Sacacorchos de espiral.

METODOLOGÍA

- 1.- Sacar los precintos del tapón, cortando alrededor del cuello de la botella y a medio dedo de la boca de la misma; limpiar la boca de la botella con una servilleta limpia y inodora.
- 2.- Extraer el tapón, con ayuda del sacacorchos, con cuidado de no atravesarlo y tirar una pequeña porción del vino (para eliminar eventuales restos del corcho).
- 3.- Llenar la copa a 1/3 de su capacidad, observando si se forman burbujas más o menos persistentes (anotar); sostener la copa por la base, utilizando los dedos pulgar, índice y central.
- 4.- Apreciar visualmente el color.
- 5.- Agitar el vino en la copa y observar el aspecto y características de la espuma formada.
- 6.- Observar si el vino es turbio, claro o brillante y la presencia de depósitos (prueba de nitidez).
- 7.- Agitar con suavidad, haciendo girar el vino y oler, apreciando y caracterizando el olor.
- 8.- Catar el vino, sin apurar la copa, haciéndolo deslizar suavemente por la lengua y dejándolo unos segundos en el interior de la boca antes de tragarlo o escupirlo.
- 9.- Si hay que realizar otros análisis organolépticos, enjuagarse la boca con agua mineral.

INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Utilizar las siguientes calificaciones de color para vinos tintos o rojos:

- *rojo rubí*
- *morado*
- *cebolla*
- *viraje amarillento.*

Según la intensidad del color, el vino tinto se clasifica en:

- *negro* (también llamado *tinto*)
- *rosado*
- *clarete*

según tenga más o menos color dentro de estas clasificaciones, diremos que tiene *mucha* o *poca capa*.

En vinos blancos, utilizar las siguientes nomenclaturas de color:

- *verde*
- *casi incoloro*
- *amarillo*
- *dorado*
- *ambarino*
- *paja*
- *paja oscura (ó rancia)*

Formación de espuma; observar la cantidad, la persistencia y el color.

Los pasos 7 y 8 de la metodología consisten en la "*degustación* o *cata*"; deben consignarse: olores:

vinoso, afrutado, floral, joven, ácido, intenso, suave, amaderado, así como olores que puedan denotar defectos o alteraciones.

paladar:

con cuerpo, aterciopelado, ligero, fresco, ácido, agrio, etc.

La apreciación aproximada del grado alcohólico se hace en la degustación, así como la del tiempo, si bien en esta última apreciación también puede ayudar la observación visual.

OBSERVACIONES

Si hay que efectuar una cantidad relativamente alta (más de 3 ó 4) de análisis organolépticos, no debe ingerirse el vino, a fin de evitar alteraciones en la capacidad analítica del laborante. Deberán abstenerse de efectuar esta práctica aquellas personas que sufran alguna patología en que el vino resulte contraindicado (alcoholismo, hepatopatías, etc...)

Durante las horas anteriores al análisis organoléptico no se deben comer huevos ni queso, ni beber ningún tipo de bebida alcohólica, ni fumar ni tomar ningún alimento o bebida que dejen sabor persistente.

Cuestionario 16.1.- Análisis organoléptico del vino

1.- Per qué no deben comerse huevos durante las horas inmediatamente anteriores a la práctica?

2.- Per qué no debe comerse queso durante las horas inmediatamente anteriores a la práctica?

3.- Hacer un informe ("nota de cata") para cada uno de los vinos analizados donde se hará constar (no utilizar boletines de análisis; hacerlo en hojas corrientes de papel):
color y intensidad del color
capa del color

cantidad, persistencia y color de la espuma (si la hay)
olores
paladar
apreciación aproximada del grado alcohólico.