



# UTN.BA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL  
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

## TEMARIO: Introducción a la cata y apreciación de vinos

### Unidad 1: Cata y apreciación

- × CATA 1.1 ➔ Demostración de factores a cuidar en la cata (en vino tinto seco).
  - Servido en copa estilo fonda a temperatura de servicio (15°C aprox.).
  - Servido en copa de vino a temperatura de servicio (15°C aprox.).
  - Servido en copa de vino demasiado caliente (30°C aprox.).
  - Servido en copa de vino demasiado frío (3°C aprox.).
- × Factores a cuidar en la cata.
  - Copas para vino.
  - Temperatura de servicio.
- × Por qué aprender de vinos.
- × Catar a ciegas.
- × CATA 1.2 ➔ Demostración de la técnica básica de cata y contraste de estilos.
  - Vino tinto seco concentrado sin madera de alta acidez.
  - Vino tinto dulce de cosecha tardía (no fortificado).
- × Atributos sensoriales de un vino:
  - Color.
  - Aromas y sabores.
  - Gusto.
  - Sensaciones táctiles.
  - Cuerpo o volumen.
  - Persistencia.
- × Estructura.
- × Atributos estéticos de un vino:
  - Complejidad.
  - Equilibrio.
  - Armonía.
  - Elegancia o fineza.
- × Objetividad y subjetividad.
  - Umbrales de detección e identificación.
  - Aromas *limpios* y *sucios*. (olfacción de acetato de etilo)
  - Gustos innatos y adquiridos.
- × El lenguaje de la cata.
- × La rueda de aromas del vino y sus múltiples versiones.
- × Juntando y ordenando las partes: una metodología de cata.
- × CATA 1.3 ➔ Poniendo la metodología en práctica.

- Vino tinto seco limpio de alta gama con madera y acidez volátil muy perceptibles.
- Vino tinto seco con Brettanomyces.

## **Unidad 2: El vino y sus componentes**

- × CATA 2.1 ➔ Identificación de carácter varietal en vinos blancos.
  - Vino blanco seco de variedad neutra.
  - Sauvignon Blanc.
  - Torrontés.
  - Riesling con notas marcadas de TDN.
- × ¿Qué es el vino? (y qué no lo es)
- × Los procesos biológicos fundamentales del vino:
  - Fotosíntesis.
  - Fermentación alcohólica.
- × Composición química del vino: qué aportan y dónde se originan los distintos grupos funcionales.
  - Agua, azúcares y alcoholes.
  - Ácidos.
  - Aldehídos, cetonas, ésteres, lactonas y otros generadores de aromas.
  - Compuestos fenólicos.
- × La uva: composición química y degustación.
  - Piel: origen de color, astringencia y aromas.
  - Pulpa: origen de alcohol, dulzor, acidez y aromas.
  - Semillas: origen de amargor y astringencia.
  - Raquis: origen de amargor y astringencia.
- × Proceso general de elaboración.
- × Aditivos permitidos.
- × Aditivos prohibidos.
- × CATA 2.2 ➔ Identificación de carácter varietal en vinos tintos.
  - Pinot Noir.
  - Malbec.
  - Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc.
  - Syrah.
- × Varietales y mezclas.
- × Indicaciones geográficas y denominaciones de origen.
- × Factores que definen el estilo y la calidad:
  - Uva.
  - Origen (terruño).
  - Hombre.

## **Unidad 3: En la viña**

- × CATA 3.1 ➔ Efecto de variables climáticas y geográficas en Sauvignon Blanc.
  - De región costera baja (Chile).
  - De región continental alta (Salta).
- × Ecuación básica de fotosíntesis.
- × El género Vitis:
  - Especies, variedades, híbridos y clones.
  - El mapa vitícola mundial.
- × Ciclo de la vid.

- × Factores del origen:
  - Clima.
  - Latitud y elevación.
  - Topografía.
  - Suelo.
- × Clima, mesoclima y microclima.
- × Índice de Winkler e índice de Huglin.
- × CATA 3.2 ➔ Efecto de variables climáticas y geográficas en Merlot o Malbec.
  - Calchaquí.
  - Patagónico.
- × Diseño de la viña:
  - Selección de sitio, variedad, clon y pie.
  - Sistemas de conducción.
  - Densidad de plantación.
  - Orientación.
- × Prácticas agronómicas:
  - Poda y manejo de canopia.
  - Riego y viticultura de secano.
  - Otras prácticas: manejo del suelo y control fitosanitario.
  - Determinación de la madurez óptima y cosecha.
- × Factores cualitativos valorados y sus contradicciones con la ciencia.
  - Rendimiento por planta y por hectárea.
  - Edad de las viñas.
  - Composición de los suelos y *mineralidad*.
  - Tamaño de las bayas (BBB).
- × Variaciones según la añada. Vinos con y sin añada.
- × El concepto de terroir. Vinos de parcela versus vinos multirregionales.

#### **Unidad 4: En la bodega**

- × CATA 4.1 ➔ Maceración en vinos secos de igual variedad vinífera blanca.
  - Vino blanco.
  - Vino naranja.
- × Ecuación básica de fermentación alcohólica.
- × Levaduras.
- × Proceso de elaboración:
  - Recepción y selección de uvas.
  - Despalillado, molienda, maceración y prensado.
  - Fermentación alcohólica.
  - Fermentación maloláctica.
  - Crianza.
  - Envasado.
  - Transporte, distribución y almacenaje.
- × CATA 4.2 ➔ Distintas crianzas en vino tinto.
  - Malbec criado en cemento.
  - Malbec criado en madera.
- × Manejo del oxígeno.
- × Ajustes:
  - Chaptalización.
  - Acidificación (y desacidificación).
  - Estabilización: clarificado, filtrado, sulfitado.

- Desalcoholización y reducción de acidez volátil.
- × Los estilos más relevantes: matriz explicativa.
- × Otros diferenciadores estilísticos: madurez, concentración, crianza y evolución.
- × Conocer el propio gusto: la clave para disfrutar el vino.

<b>Cata y apreciación</b>	1 clase
<b>El vino y sus componentes</b>	1 clase
<b>En la viña</b>	1 clase
<b>En la bodega</b>	1 clase