

Rioja Alavesa y sus vinos



MANUAL DE CATA



APRA

I N I C I A C I O N

Vitoria-Gasteiz

Álava

Salinillas de Buradón

Rioja Alavesa

Labastida

Sierra de Cantabria

Rioja Alavesa

Cripán

Yécora

Labruza

Samaniego

Leza

Elvillar

Lanciego

Barriobusto

Párganos

Laguardia

Villabuena de Álava

Navaridas

El Campillar

Moreda de Álava

Baños de Ebro

Elciego

Lapuebla de Labarca

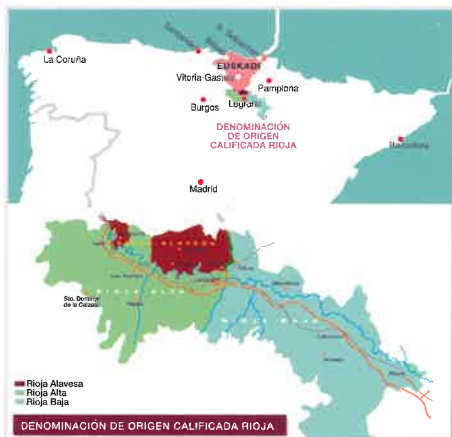
Assa

Oyón

Laserna

A-68

232



índice



El vino de Rioja Alavesa	4
<i>Definición</i>	4
<i>Ubicación</i>	4
<i>Factores de calidad</i>	5
<i>Tipos de vino</i>	8
<i>Comercio</i>	10
La cata de vinos de Rioja Alavesa	11
<i>Principios</i>	11
<i>Procedimiento</i>	15
<i>Cuestiones</i>	16
<i>Decálogo-resumen</i>	19
Anexo	22
<i>Calidad de las añadas de Rioja Alavesa</i>	22
<i>Directorio de Bodegas</i>	23
<i>Ficha de Cata</i>	27

Edita: APRA - Avda. Diputación, s/n.
Edificio Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa
01300 Laguardia-Biasteri (Álava)
Tfno.: 945 62 12 17 • Fax: 945 60 10 65 • e-mail: aprara@euskalnet.net
Textos: Manuel Ruiz Hernández • Diseño: Pelcons

el vino de Rioja Alavesa

Definición

Como concepto vitivinícola, **Rioja Alavesa** es la porción de la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja vinculada a la Administración vasca.

Considerando los factores de calidad de los vinos, esta unidad territorial se apoya sobre el mejor suelo, dispone de las mejores variedades para vino tinto y goza de un microclima óptimo.

Ubicación

Rioja Alavesa se halla situada en la zona sur de Álava y, por lo tanto, al sur del País Vasco. La comarca limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur con el río Ebro y la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Desde los 1.200 metros de la Sierra de Cantabria hasta la cota de los 350-400 metros del río Ebro, Rioja Alavesa desciende por la ladera sur de dicha sierra.

Vista desde el satélite artificial Lansat, Rioja Alavesa ofrece un color peculiar, ocre claro, un indicio de su característico suelo calcáreo. No se distinguen, además, parcelas, por imponer el terreno una estructura de viñas de pequeña extensión.

No tiene nada de extraño el hecho de que esta sierra se denomine Cantabria como la Comunidad Autónoma de tal nombre, ya que en ambos casos el origen hay que



buscarlo en los pueblos celtas que a todo monte que tenía rocas en su cumbre, lo bautizaban con el prefijo cant- (piedra). De un modo similar, el monte que domina Labastida se conoce por Toloño que, como el monte gallego Teleno, tiene su origen en el dios celta Tulousius.



Factores de calidad

Los factores de calidad de los vinos son el suelo, el clima y las viníferas.

Pero, sobre esta simple consideración, cabe situar el cuarto factor: el hombre. El hombre es decisivo y definitorio de la conservación de la calidad de los vinos. El hombre es fruto del medio pero puede, a su vez, conservarlo o deteriorarlo.

Suelos

La DO Ca Rioja apoya sus viñedos sobre siete tipos de suelo diferentes. Tres de ellos se extienden sobre superficies importantes:

- arcillo calcáreo: de color ocre.
- arcillo ferroso: de color granate.
- aluvial: de color grisáceo, de piedras, o negruzco.

El suelo arcillo-calcáreo es el que hace posible los vinos de mejor calidad, ya que les confiere un aroma delicado y un paladar muy suave.

Este tipo de suelo se extiende por Rioja Alavesa, por la Sonsierra y por zonas del otro lado del Ebro como Villalba, Haro, San Asensio, Cenicero o El Cortijo.

Prácticamente, el 95% del viñedo de Rioja Alavesa se apoya en estos suelos arcillo-calcáreos. El 5% restante lo constituyen algunos suelos aluviales en Oyón y en las riberas del Ebro a su paso por Baños, Elciego y Lapuebla de Labarca y otros suelos muy complejos de Salinillas de Buradón.

Pero este tipo de terreno no sólo impone la calidad sino que implica un trabajo complicado ya que en el subsuelo se presenta como un emparedado de roca areniscocaliza y de tierra algo arcillosa.



La roca es horizontal por lo que impone el cultivo en terrazas a veces muy pequeñas e impide configurar parcelas grandes. Además es una roca relativamente blanda y presenta grietas (diaclasas) por donde penetran las raíces de la vid. Todo ello hace que resulte difícil reducir el coste de la mano de obra en este tipo de viñedo.

El carácter arcilloso amortigua las lluvias tardías, durante el periodo de maduración, lo que evita que pase fácilmente el agua a la uva. Los granos maduran así con un tamaño menor, que es síntoma de calidad.

Esta sinuosa orografía de Rioja Alavesa impidió a finales del siglo XIX el paso del ferrocarril por la comarca. Esta aparente desventaja justifica hoy la existencia de una zona relativamente recóndita con unas unidades vitivinícolas peculiares de estructura familiar.

Clima

El segundo factor de calidad del vino es el clima. La latitud y la altitud de Rioja Alavesa proporcionan a la subzona un clima peculiar, favorable a la vid, por dos razones: el régimen de vientos y la orientación de las viñas.

Desde Lugo hasta Gerona existe una barrera montañosa alta que actúa como un muro impidiendo el paso de



los vientos del mar Cantábrico. Sin embargo, existe una brecha definida por la fosa tectónica vasca con la forma de un triángulo cuyos vértices serían Castro Urdiales, Bayona y Rioja. Esta fosa hace que los montes sean, aunque intrincados, bajos, y permitan el paso de los vientos procedentes del Cantábrico.

Así, en verano, el anticiclón de las Azores se halla alto y lanza vientos húmedos de norte a sur que penetran en Rioja Alavesa y Rioja Alta, pero no en León, Castilla o Aragón. Estos vientos húmedos originan algunas precipitaciones en julio y en agosto que son beneficiosas para la calidad.

Por otro lado, las viñas de Rioja Alavesa, desde la Sierra de Cantabria hasta el río Ebro, se disponen en una pendiente orientada al sur -un "carasol", según el habla de los viticultores-, lo que implica una uva de categoría superior.



Variedades de uva

La Denominación de Origen Calificada Rioja permite siete variedades para elaborar sus vinos:

- Tintas: Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo.
- Blancas: Viura, Malvasía y Garnacha blanca.



El buen tinto es de Tempranillo, el buen rosado de Garnacha tinta y el buen blanco de Viura. La Tempranillo y la Graciano son autóctonas de Rioja; el resto son del área mediterránea, pero perfectamente aclimatadas a esta zona.

El vino tinto de Rioja Alavesa se apoya casi en un 97% en la Tempranillo. En el siglo pasado también se apoyó en la Graciano, que es la uva tinta riojana más parecida a las francesas y que hoy está volviendo a ser impulsada.

Por tanto, hoy Rioja Alavesa se basa en la mejor uva de Rioja y en lo autóctono, sin frivolidades foráneas.

El hombre

Las regiones vitivinícolas que han llegado a nosotros consolidadas lo han logrado tanto por los factores naturales de calidad como por la actitud de sus gentes.

La capacidad de hacer vino de calidad en Rioja Alavesa a lo largo de la historia dice mucho de la calidad de sus hombres y de una actitud inteligente. Hay buenos ejemplos:

Sentido crítico: El fabulista Samaniego, de Rioja Alavesa, es un buen exponente de la necesidad de cuestionarse en cada momento la situación y la trayectoria de los viticultores.

Fidelidad y progreso: Los hermanos Quintano, de Labastida, se preguntaban a finales del siglo XVIII cómo hacer un vino moderno sin traicionar sus raíces. Asociaron a la tradición vitícola de Labastida, la moderna Enología de Burdeos. Fue el primer intento exitoso de crear el modelo actual de vino de Rioja que le ha dado fama en el mundo. No cambiaron su viticultura pero aplicaron la enología moderna.

Método: El Marqués de Riscal se estableció en Elciego para hacer vinos tintos de calidad después de estudiar científicamente los suelos, los microclimas y las vides de Rioja. Entre las muchas posesiones que tenía se decidió por las de Elciego, para lograr la calidad perseguida mediante la aplicación de un método científico muy riguroso.

Sus archivos son una Academia Vitícola y demuestran que no hubo ni improvisación ni aventura, sino pasos medidos hacia la calidad.

La técnica actual para hacer el vino de Rioja Alavesa es un compendio del sentido intelectual que lleva a conectar unas raíces con un mercado, sin traicionar el sentido de una tierra.



Tipos de vino



Así, hoy en Rioja Alavesa se hacen dos modelos de vino tinto: tinto de año y tinto de crianza.

Tinto de año

Si guardamos en una bolsa de plástico varias frutas y volvemos a abrir la bolsa a los seis días, apreciaremos que se han reblandecido, se han puesto marrones y huelen a alcohol o a vinagre. Significa que el gas carbónico de la respiración de los frutos ha asfixiado a las células y, aisladamente, han fermentado hasta estallar.

Esto es lo que desde hace siglos pone en práctica el cosechero de Rioja Alavesa. Echan los racimos enteros de uva tinta en los lagos, que son envases abiertos de aproximadamente 3 metros de largo, 3 de ancho y 3 de alto, donde la uva se asfixia y fermenta produciendo un porcentaje de alcohol.

Después de que el mosto-vino ha tomado todo el color de la piel, lo pasan a unas cubas donde, sin hollejos ya, concluye la fermentación. Por el orden de salida del lago puede separarse en lágrima, yema o medio y vino de prensa.

Con este sistema se obtienen vinos suaves y aromáticos, adecuados para consumir como vino del año.

Hasta finales del siglo XVIII la totalidad del vino tinto de Rioja Alavesa se hacía así. Hoy representa en torno a un 20% y centrado principalmente en la elaboración de vinos jóvenes.

Este método se conoce por diversos nombres que significan lo mismo: vino de cosechero, vino de maceración carbónica, vino de uva entera, vino fermentado en lago, vino de fermentación intracelular...

Tinto de crianza

A finales del siglo XVIII, los hermanos Quintano se dieron cuenta de que el vino de cosechero era difícil de conservar y se plantearon vinificar por el sistema bordelés, que consiste en romper la uva y retirar el raspón. Este método produce un vino joven menos aromático y un poco más áspero y ácido, que no es tan grato para ser consumido pronto, pero que, con la intervención de la bodega y de la botella, al cabo del tiempo, se suaviza y aumenta de valor.

Desgraciadamente, gran parte del mercado sigue pensando que en Rioja Alavesa sólo se hace vino para consumo rápido, a pesar de haber sido la comarca pionera en la crianza de vinos con evidente éxito.

Este sistema se conoce por: despalillado, sistema bordelés, fermentación de uva rota, fermentación de desgranado, fermentación de estrujado...

En resumen:

- El vino tinto de cosechero, de maceración carbónica, supone en el proceso una sucesión:

1º Se extrae color. 2º Fermenta.

- El vino tinto elaborado por el sistema bordelés o desgranado supone:

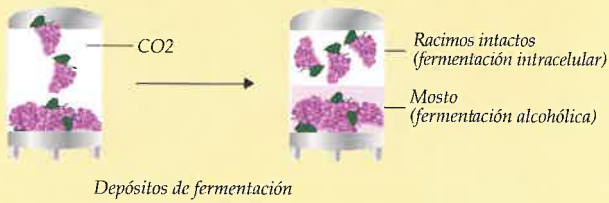
1º Fermenta. 2º Se extrae el color.

El siguiente cuadro refleja las diferencias obtenidas en los vinos según el método de elaboración utilizado:

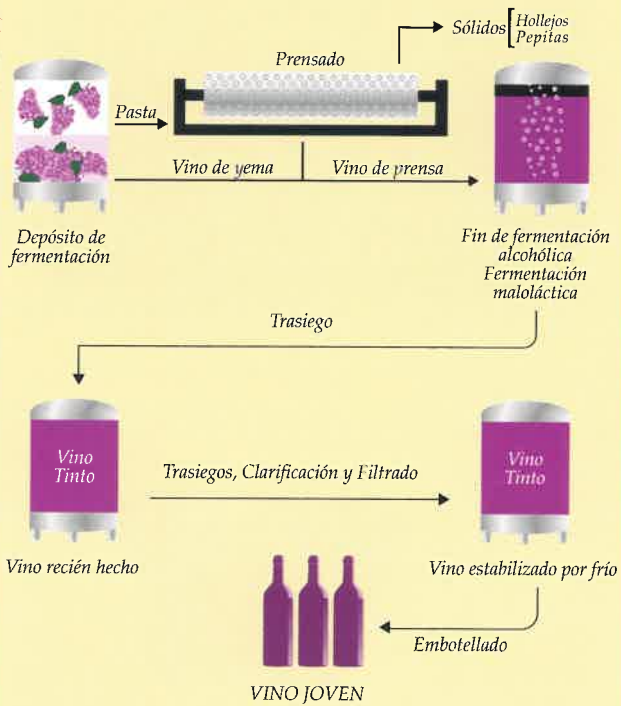
	Grado	Acidez	Índice color
Desgranado	12,8	5,5	6,0
Uva entera:	12,6	4,3	6,5
- 15% lágrima	12,0	6,0	3,0
- 80% corazón	12,7	4,0	7
- 5% prensa	12,7	3,5	9

Obtención de Vino Tinto Joven (MACERACIÓN CARBÓNICA)

Encubado, fermentación y maceración

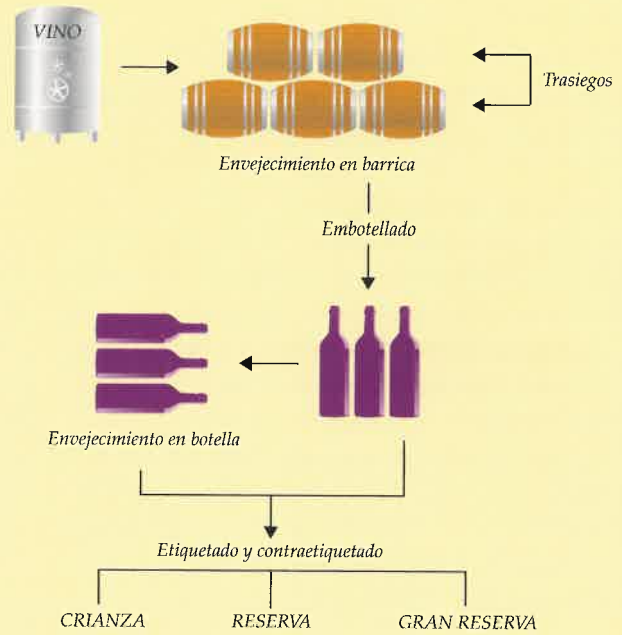


Descubado, prensado y fermentación maloláctica



Obtención de Vino Tinto Crianza

Crianza



Crianza: denominación reservada a vinos criados y envejecidos durante al menos dos años naturales, de los cuales, un mínimo de un año deberá ser en barrica de roble.

Reserva: reservado a vinos que deberán madurar durante un período mínimo de tres años en barrica y botella, de los cuales al menos uno será en barrica de roble.

Gran Reserva: mención exclusiva para vinos criados durante un mínimo de dos años en barrica de roble y envejecidos al menos otros 3 en botella.

Comercio

Destaca, como peculiaridad, la actitud dinámica del hombre de Rioja Alavesa para conectar en cada situación comercial con los mercados para mantener sus raíces. Tal actitud ha sido ostensible históricamente:

1º Unificación comercial (en España, 1492, Reinado de los Reyes Católicos): Rioja Alavesa responde inmediatamente y el mejor exponente es la Guerra del Vino con Rodrigo de Mendoza en Laguardia.

2º Unificación comercial (continental, 1791, Reinado de Carlos III): Rioja Alavesa, a través de los hermanos Quintano, responde con el inicio inmediato de la exportación.

3º Unificación comercial (mundial): Rioja Alavesa pone en este amplio mercado global grandes calidades de vinos de Reserva y Gran Reserva.

Esta actitud de conexión entre unas raíces y unos mercados ávidos de calidad ha hecho que, mientras en puntos lejanos se tiene idea clara y coherente de la calidad de los vinos de Rioja Alavesa, en el mercado próximo existan informaciones aún tópicas.



cata de vinos de Rioja Alavesa

(Extracto del texto "La cata y el conocimiento de los vinos". Editor: A. Madrid Vicente, 1975)

Principios

Catar los vinos es evaluarlos a través de los sentidos. Se conoce también la cata de vinos como análisis sensorial, análisis organoléptico o degustación.

Si el lector no tiene experiencia en la cata de vinos, la primera información que debe recibir es el deseo de que se produzca en él una apertura psicológica total.

La cata de vinos es un ejercicio sencillo, al alcance de todas las personas. Podrá aducirse que se han conocido catadores sofisticados y ejercicios complicados con lenguaje esotérico. Ciertamente, esto ocurre. Pero esto no es cata, sino ejercicio circense o de confusión.

Resulta fácil de entender. En el mundo se producen 300 millones de hectolitros de vino y sólo se consumen 200. Si alguna persona se muestra como portadora de poderes superiores para evaluar los vinos podrá, sobre una base productora angustiada, orientar el consumo y derivar en buenos beneficios. Por lo tanto, cuando un ejercicio de cata es complicado en expresiones puede ser por un interés comercial que orienta el confusionismo.

Todos disponemos de los mismos sentidos y, si al tacto sabemos lo que es liso, rugoso, blando, etc. y al oído, distinguimos ruidos, susurros, acordes, estruendos, etc., ¿por qué al olfato y paladar, que son básicos en la evaluación de vinos, íbamos a ser diferentes?

A los implicados en la producción de vinos de calidad nos interesa que usted, lector, valore la calidad y, aún

recibiendo información de vinos y regiones que incrementen su cultura, pueda ejercer un control fácil y legítimo de la calidad de los vinos que compra.

La confusión suele derivarse del lenguaje. Al consumidor se le abruma a veces con un repertorio muy amplio de palabras para definir las características de los vinos. Tal abundancia de vocablos ya es posiblemente una frustración. No se trata en la práctica de disponer de muchos calificativos, sino de comunicar las mismas sensaciones.

Por ejemplo, cuando se dice que un vino es granate, ciclamen, aterciopelado, etc., etc., ¿Servimos a la comunicación? ¿Podemos decir que todos adquirimos la misma idea de ese vino?

Aunque sería deseable afrontar los vinos con un criterio abierto total, es conveniente aportar ideas sobre las características que en los mercados generalizados se buscan en



los vinos, ya que los criterios de calidad no han sido siempre idénticos y han variado con las distintas épocas. Los criterios de hoy, que serán válidos para otros 25 años, no son los criterios del siglo pasado, aunque en los aspectos negativos (mal gusto, turbidez, falta de aroma, etc.) han sido siempre idénticos.

Hoy los mercados buscan características de:

VINO BLANCO:

Joven: Pálido, fresco, olor a flor o frutas, ácido, de 10,5° a 11,5° de alcohol.

De crianza: Dorado, olor a caramelo o miel. Sabor a roble. Graduación de 11,5° a 12,5°.

VINO ROSADO:

Criterios idénticos al blanco joven con color rosa vivo. Existe también modelo clarete, que es un rosado pálido.

VINO TINTO:

Del año: Suave al paladar, aroma a flor. Color morado. Grado de 12° a 13°.

De crianza: Color granate con borde amarillento. Aroma entre roble y fruta. Grado de 12° a 13,5°.

Hay un concepto fácil, la denominada **armonía**, que es la coherencia. Por ejemplo, un vino blanco joven que reúna las condiciones expresadas es armónico. En cambio, si hay incoherencia (como puede ser presentar color muy pálido y ser soso al paladar o saber a roble) ya no es armónico.

Volvamos hacia atrás. Existen uvas tintas y uvas blancas.

Las blancas tienen la piel blanca y la pulpa blanca. Las tintas tienen pulpa blanca y piel roja.

Si se exprime uva blanca y se recoge el mosto, echando fuera las pieles, después de fermentar, se obtiene vino blanco.

Si se exprime uva tinta y se echa el hollejo fuera se consigue un mosto que da vino rosado. Si lo que se exprime es uva tinta, pero se dejan los hollejos con el mosto fermentando durante 10 días, se consigue el vino tinto.

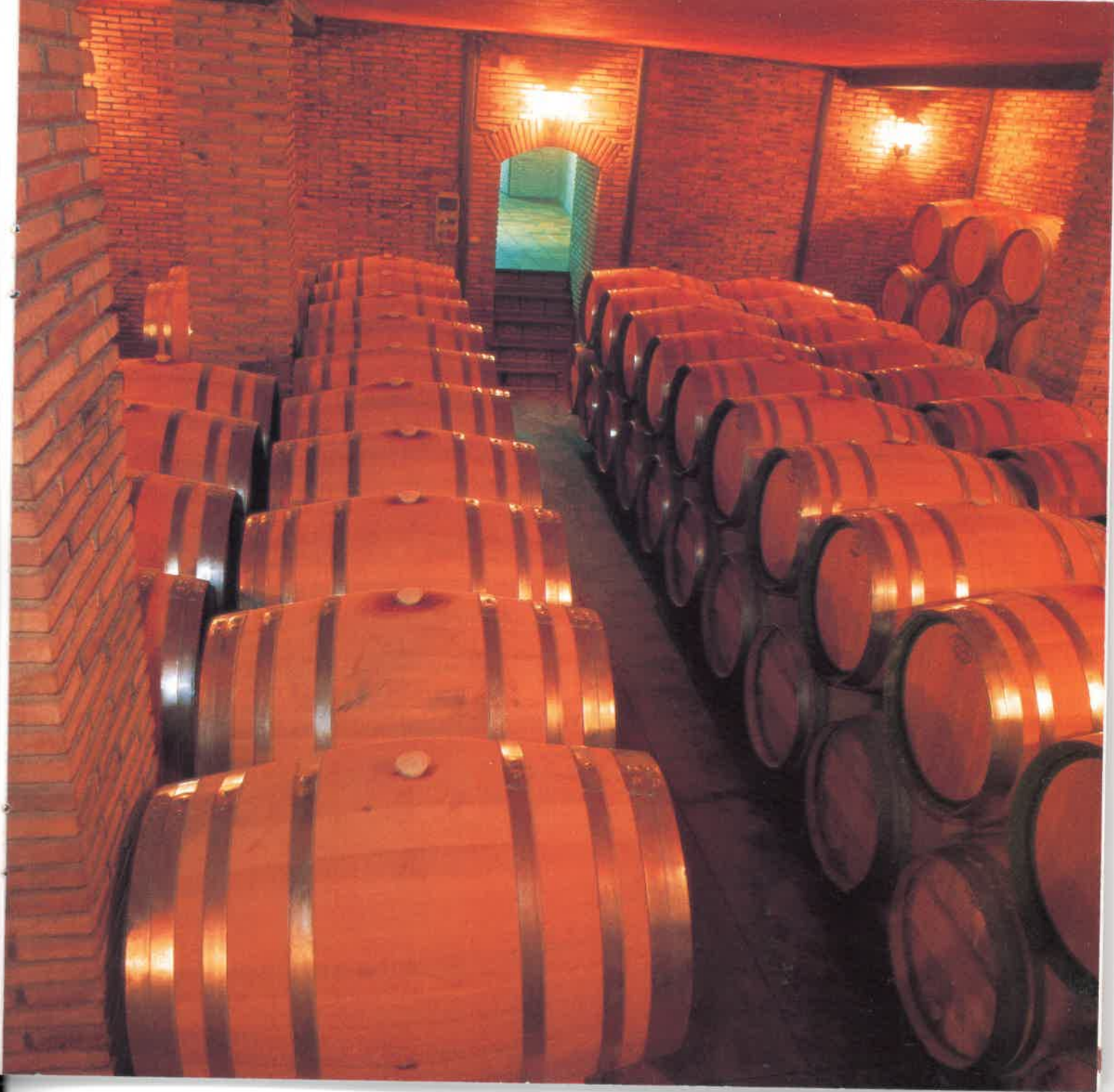
El primer impulso debe ser asociar la compra de vino con la comida. La gama de asociación es amplia. Desde unos aperitivos o comida ligera de pasta o pescado que puede asociarse a un vino blanco joven hasta un plato de carne asada que debe asociarse a un tinto, pueden elegirse, en situación intermedia, blancos de crianza, rosados, etc. No todo está escrito ni establecido en este campo.

Después, la etiqueta expresa estas características del vino, además de la obligatoriedad de exponer el grado alcohólico, la zona, el contenido de vino en centilitros y el número de registro de embotellado.

Las condiciones precisas para evaluar los vinos son fáciles de resumir. Básicamente, son: iluminación, temperatura y copa de cata.

Sobre la iluminación se debe entender que sirven tipos de luz como la solar, la de una vela, la de lámparas de filamentos o halógenas y la de tubos de descarga de luz de calidad. No son válidas la luz de sodio ni la de tubos de descarga vulgares (fluorescentes).





A su vez, el fondo de reflexión de luz debe ser claro, blanco mate preferentemente.

Si se huele con los ojos tapados un mismo vino en distintas copas nos parecerían vinos diferentes. Para eludir esto y poder establecer una comunicación entre catadores se ha adoptado una **copa normalizada**.

Y con respecto a la temperatura del vino, se debe entender que el vino gusta frío. Pero si se enfría el vino se puede volver áspero al paladar. El factor que vuelve áspero al vino está asociado al color.

Las temperaturas recomendadas para el consumo del vino de Rioja Alavesa son las siguientes:

Tipo de vino	Temperatura de servicio
Cava:	6-9°
Blanco seco:	8-10°
Blanco crianza:	10-13°
Rosado:	10-14°
Tinto Joven:	12-14°
Tinto Crianza, Reserva y Gran Reserva:	17-18°

Podemos ver que cuanto menor es el color y la edad, menor es la temperatura a la que se debe consumir.

Recordar además tres normas básicas, que no siempre son respetadas:

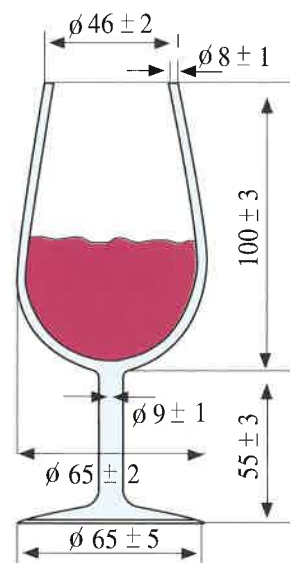
- Los vinos blancos, rosados y cavas, nunca deben meterse en el congelador; hay que enfriarlos en la nevera o en un cubo con hielos.
- Los vinos tintos, caso de estar algo fríos, deben calentarse con la palma de la mano alrededor de la copa, hasta que se vaya notando que aumenta su potencial aromático.
- Nunca se deben añadir cubitos de hielo a la copa,

ya que al deshacerse falsean y desmerecen las características del vino; en definitiva, estaríamos aguando el vino, y eso nunca se hace, ni tan siquiera con un vino malo.

Los sentidos implicados en la cata son los faciales: Vista, olfato y gusto.

El orden de actuación debe ser: primero, el olfato; después, la vista; y, finalmente, el gusto.

Un vino puede haber permanecido sin contacto con el aire meses o años. En esa condición puede haber generado un aroma bueno o malo. Conviene conocerlo. Si se somete al vino a la apreciación de vista antes que a la nariz puede el aire anular, entretanto, el aroma. De la apreciación olfativa inmediata, si es buena o mala, se derivará si la botella debe consumirse de inmediato o es necesaria cierta aireación, aireación que siempre será más fácil en la copa que en botella.





Procedimiento

1° Se abre la botella y se llena la copa hasta 1/3, aproximadamente.

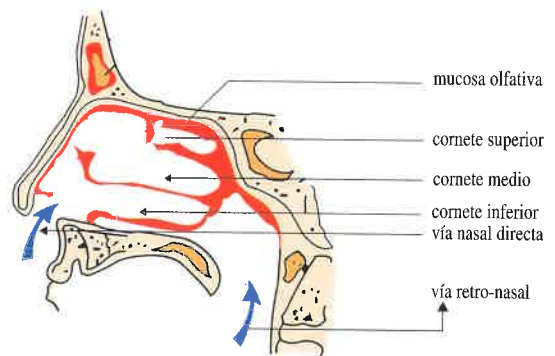
2° Se toma la copa por la base, se agita suavemente, se acerca la nariz y se huele. Puede ser un vino neutro, que no huele a nada, puede ser un aroma desagradable, pero los vinos de calidad deben manifestar un aroma agradable. Se definirá si huele poco o intensamente y después se identificará el aroma, que en un vino joven debe ser de flor o fruta (identificando la flor o fruta) y en un vino viejo será de roble o de bálsamo (definiendo este bálsamo, si es parecido a vainilla o regaliz).

3° Después, se interpone el vino entre un punto luminoso y la vista para apreciar el color. En blanco, rosado y tinto, la búsqueda del amarillo indica la edad. Todos los vinos tienen color amarillo. Los blancos sólo amarillo y los rosados y tintos, asociado con rojo. El amarillo, con el paso del tiempo, aumenta su color por oxidación; en cambio, el rojo con el tiempo, desaparece. La idea de edad se percibe, por tanto, por el amarillo, en los blancos y rosados al trasluz.

De joven, un blanco será incoloro y a los tres años dorado. Un rosado del año tendrá color rojizo, pero a los dos años habrá subido el amarillo, habrá descendido el rojizo y aparecerá como piel de cebolla. En los tintos ocurre algo similar, pero por la intensidad de color, no se verá al trasluz, sino por su reflejo sobre un fondo blanco. Al inclinar la copa, mostraría un color rosa, que sería morado en el bulbo de la copa.

4° Se pasa un poco de vino a la boca. Se cierra la boca y se cuenta hasta 10. En ese tiempo el vino se calienta hasta 35°C. Si tuviera gas carbónico se desprendería y picaría en la punta de la lengua.

Es una forma de distinguir un vino joven de uno viejo, ya que el gas carbónico sólo debe aparecer en vinos de un año o de edad inferior.



5° Se efectúa la retroolfacción, que consiste en mantener el vino en la boca y absorber aire a través de él, con lo cual se arrastran los aromas destilados a 35°C. Después, se cierra la boca y se expulsan por la nariz, como en el ejercicio de fumar. El olor, entonces, debe ser similar al percibido directamente de la copa, pero resalta en este caso el olor del roble y, en los vinos defectuosos, el olor a hierba.



6º Y, finalmente, se traga el vino y se memorizan las impresiones. Verá el lector que, aunque se dice que las impresiones del gusto se localizan en la lengua, no es sólo en la lengua. Las impresiones abarcan a toda la cavidad bucal. No son inmediatas, no ocurren sólo mientras está el vino en la boca, y, además, son cambiantes en localización, en intensidad y en significado.

Los vinos jóvenes dejan una impresión ácida en la zona anterior de la boca (encías y punta de la lengua), que deriva en una sensación fresca en el paladar.

Los vinos viejos o de crianza ya no dejan impresiones en la punta de la lengua ni en las encías ni en la zona anterior del paladar, sino en los bordes de la lengua, en su zona posterior y en la zona posterior del paladar, incluso en la epiglotis, que es la zona más retrasada de la cavidad bucal.

Cuestiones

A partir de la cata de los vinos podemos dar contestación a diversas preguntas sobre vinos:

¿Cómo conocer la edad?

Evidentemente, por el color amarillo y por el cambio de gusto y de aroma. Así, se puede establecer la edad con precisión si el vino es de menos de cuatro años. Para vinos más viejos resulta difícil, ya que habrá de asociarse con el concepto de añadas. Por ejemplo, un vino no puede ser de 1982, que fue de gran calidad, si se muestra ligero al paladar y pobre de color.



RIOJA
ALAVESA

¿Cuánto vive un vino?

Algunos vinos son idóneos para consumir apenas están elaborados, como por ejemplo los vinos blancos, rosados y tintos del año. Sobre todo si lo que buscamos es el encanto de la frescura y el sabor a fruta.

Por otro lado los vinos de crianza necesitan ser guardados para obtener su potencial completo. Cada vino y cada vendimia tiene su propia escala de tiempo, por ejemplo un vino de Reserva de la excelente añada del 94 de Rioja Alavesa experimenta durante unos 5 años una evolución creciente, seguido de un periodo estacionario no inferior a otros 5 años, para continuar a partir de este momento con una caída lenta y progresiva.

En cualquier caso, el consumidor se encuentra vinos que las bodegas ponen en el mercado en su momento óptimo de consumo.

¿Cómo descorchar?

Hay que procurar no mover la botella. El tapón es el punto débil de un embotellado. A veces, los taponos mantienen mohos del alcornoque y, si embeben vino, éste toma gusto a moho. La extracción del tapón supone el paso de éste por una tenue estrangulación del cuello de la botella. Si el tapón se ha impregnado en vino suelta unas gotas y si el tapón tiene moho las gotas que suelta son de mal gusto. Al extraer el tapón debemos olerlo y si la sensación es desagradable, con una débil sacudida expulsamos un poco de vino, que en teoría llevará las gotas exprimidas y con mal gusto. Si al descorchar se agitate la botella, estas gotas se dispersarían.

¿Sirve el catavinos de plata?

El catavinos de plata permite apreciar el color y el brillo de los vinos, pero impide apreciar los aromas y apenas el gusto. Es una reliquia de los tiempos en que los vinos eran evaluados en los ayuntamientos por un equipo



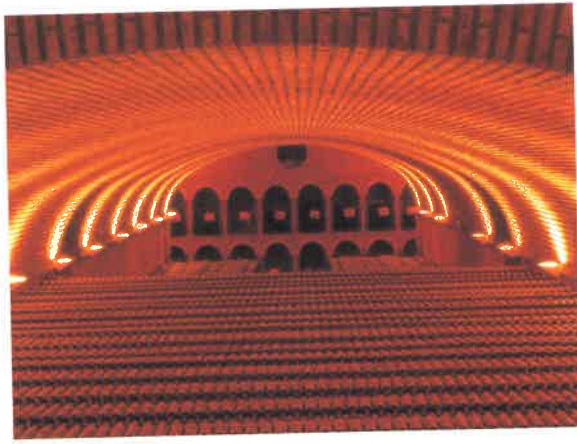
de catadores. Hace 200 años era normal. Hoy es una reliquia que sólo sirve para ver color y brillo.

¿Qué son las lágrimas?

En la copa, a veces, se forma un anillo ondulado incoloro que, finalmente, desciende por la copa como gotas laterales. Se conoce este fenómeno como formación de lágrimas. Se deben al contenido alcohólico y al de glicerina.

Los vinos de poco grado, inferior a 11°, apenas forman lágrimas, y los vinos con contenido bajo en glicerina, menos de tres gramos por litro, tampoco. No es un indicio estricto de calidad, pero sí de grado y glicerina.





¿Cómo reconocer una región?

La región de origen de un vino es hoy difícil de reconocer. Antiguamente era sencillo, ya que pocas regiones hacían bien los vinos y muchos se definían por defectos peculiares: sabor a tierra, cabezones, ásperos, etc. Después, al mejorarse las elaboraciones, los vinos se distinguían por su sabor varietal, al ser las variedades diferentes en las distintas zonas. Hoy ya es muy difícil, ya que la mayoría de las regiones han cambiado su viñedo y plantado variedades acreditadas de otras zonas.

¿Cómo guardar el vino?

El tapón, a veces, ataca al vino al cederle gusto, pero, a su vez, el vino puede atacar al corcho contrayéndolo y endureciéndolo. A pesar de todo, si la botella se mantiene vertical con el tapón hacia arriba, el vino acaba haciendo telilla en la superficie libre. Y si la botella se mantiene en la bodega invertida, con el tapón hacia abajo, se corre el riesgo de que si el vino dejara sedimento se acumularía en el tapón y al descorchar enturbiaría todo el vino. Por ello, debe guardarse en posición horizontal.

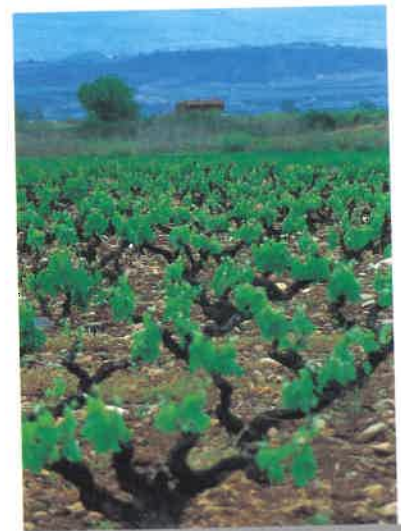
¿Cómo está el vino en la bodega?

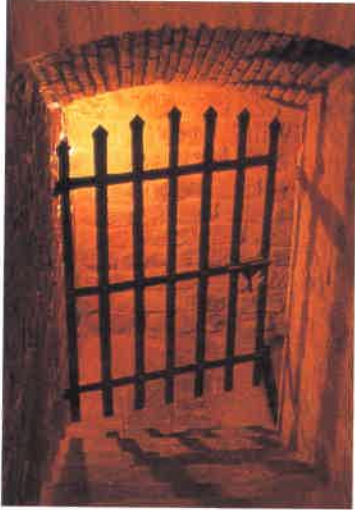
Si tenemos una cierta cantidad de botellas de una cosecha y bodega concreta y queremos saber su vida posible, se puede proceder a un muestreo sin descorchar.

Se toma con cuidado una botella y sin cambiar su posición horizontal, se pasa a una mesa iluminada. Se limpia lateralmente con un paño húmedo y se rueda observando el área de la burbuja. Si aparece un cordón de sedimento, es un indicio, no decisivo pero sí importante, de que el vino puede tener ya una vida limitada en la bodega. Para confirmarlo, se coloca la botella vertical y se observa la altura del vacío. Si es superior a 20 milímetros y, además existía cordón lateral, cabe suponer una vida ya comprometida, aunque puede estar el vino sano.

¿El cataador nace o se hace?

La pregunta es una simpleza que se plantea a menudo, a lo cual hay que contestar que es cuestión sólo de método y experiencia. Por lo tanto, se hace.





Decálogo-resumen

1º El catador de vinos se hace, no nace. Si al tacto, oído y vista tenemos todos las mismas sensaciones, ¿por qué los aplicados al vino, gusto y olfato van a ser diferentes? Simplemente, con una metodología, toda persona puede ser buen catador de vinos y controlar la calidad de su consumo.

2º El consumidor de vinos de calidad primero busca un vino para una comida. Pasa de un deseo a la lectura de etiquetas (zona, grado, contenido y añada). Después, con sus sentidos, debe juzgar en la copa si responde a la idea previa.

3º Los sentidos aplicados son vista, olfato y paladar. Son los instrumentos más valiosos para el conocimiento de los vinos; los tenemos todos y su significado tiene más importancia que los datos de los sofisticados laboratorios de investigación.

4º Primero se somete el vino a olfato, después a la vista y, finalmente, al paladar. Lo primero, en cuanto se abre la botella, se ha de oler el vino.

Considérese que puede haber permanecido sin contacto con el aire meses o años; habrá entonces producido aromas que el aire puede anular si lo primero que se hace es ver. De ello depende que la botella deba abrirse antes o inmediatamente antes del consumo. El enólogo debe hacer vino sin complicaciones comerciales, es decir, que se pueda consumir en cuanto se abra la botella.

5º El aroma representa la mayor dificultad para el enólogo, que debe transmitirlo de la uva al vino y superar la crianza.

Pero la otra dificultad reside en transmitir las sensaciones. Para ello se precisa operar con una copa normalizada. De otro modo, la comunicación de sensaciones se

rompería. Y se debe utilizar un lenguaje de asimilaciones a elementos de conocimiento general, como flores, frutos, bálsamos, etc.

6° *La vista* ha de buscar el amarillo, que es el indicio de edad. Todos los vinos, blancos, rosados y tintos, tienen tanino que, al envejecer, pasa de incoloro a amarillo y hasta dorado; es el indicio de edad. El amarillo, en el blanco y el rosado, se ve como reflejo directo de la luz, es decir, al trasluz. Pero en el tinto ha de inclinarse la copa, con poco espesor de vino, para apreciar el amarillo en el borde.

7° El paladar se considera importante, pero *la boca es compleja*. El lector habrá visto ilustraciones de lenguas que muestran las distintas posiciones donde se perciben impresiones dulces, saladas, amargas, etc. Esto, sin embargo, no es válido para vinos porque no sólo recibe impresiones la lengua, sino también las encías, los labios, el paladar, etc. Y, además, las impresiones son residuales -permanecen cuando el vino pasa- y cambiantes en intensidad y ubicación.

8° Habrá oído el lector que los vinos tintos se catan a 16°C, los rosados a 11°C y los blancos a 9°C. Esto es cierto, pero se debe razonar. *El vino gusta frío*, pero al enfriarse el componente de color se vuelve áspero; por lo



tanto, cuanto menos color tenga, más frío puede consumirse. Sin embargo, hay tintos ligeros que pueden beberse a 14°C y otros de gran color que precisan 18°C.

9º Abra la botella y, pase vino a la copa hasta 1/3, agite suavemente a la vez que huele. Asimile el aroma a algo conocido. Ante todo, **método**.

Después, la vista apreciará el brillo y el color, y de éste se usará el amarillo como índice de edad.

Pase a la boca un poco de vino y manténgala cerrada contando hasta diez. Si es vino joven, tendrá aún gas y picará en la punta de la lengua.

Después se absorbe aire a través del vino para, intermitentemente, cerrar la boca y expulsarlo por la nariz. Es la retroolfacción.

Finalmente, se traga el vino y se memoriza si deja recuerdo ácido, amargo o áspero, en qué zona de la boca

y el tiempo que perdura, y, sobre todo, si la lengua se calienta en la parte posterior, lo que sería negativo.

Finalmente, se oxigena el vino en la copa y se vuelve a oler. Puede haber mejorado o empeorado el olor desde la primera olfacción.

10º La cata es comunicación de sensaciones. Por lo tanto, el léxico, el énfasis y la flexibilidad oral son decisivos. A su vez, la cultura enológica es deseable, pero no es imprescindible para evaluar los vinos por los sentidos.



A modo de **ejercicio final**, comparemos las características de un tinto del año y de un tinto Reserva de Rioja Alavesa:



	Del año	Reserva
Aroma	Olor a regaliz si es de la zona alta y a rosas si es de la zona próxima al Ebro.	Aroma que asocia regaliz con vainilla y caramelo tostado.
Color	Brillo apreciable. Color (inclinando la copa rosa-morado) en el borde que pasa a morado oscuro en el bulbo.	En el borde, con la copa inclinada se percibe un tono amarillento que pasa a naranja y en el bulbo a granate.
Paladar	Impresión de tenue picor en el ápice de la lengua. La retroolfacción es más regaliz que a rosas. El residuo bucal es, en principio, de tenue acidez en la punta de la lengua que desaparece rápidamente para dejar frescura en la lengua y en la parte anterior del paladar y envolver finalmente en suavidad toda la cavidad.	En retroolfacción se percibe la vainilla y el roble, sin agredir. El gusto residual es de mucha suavidad en la zona anterior (encías, ápice de la lengua y labios) mientras se fija una delicada aspereza tánica en la zona posterior, a los lados de la lengua.

anexo

Calidad de las añadas de Rioja Alavesa

1850.- Normal	1888.- Muy buena	1917.- Buena	1946.- Normal	1975.- Muy buena
1856.- Buena	1889.- Muy buena	1918.- Buena	1947.- Muy buena	1976.- Buena
1858.- Mediana	1890.- Muy buena	1919.- Muy buena	1948.- Excelente	1977.- Normal
1859.- Buena	1891.- Normal	1920.- Excelente	1949.- Muy buena	1978.- Muy Buena
1860.- Buena	1892.- Buena	1921.- Buena	1950.- Normal	1979.- Normal
1862.- Mediana	1893.- Muy buena	1922.- Excelente	1951.- Normal	1980.- Buena
1864.- Muy buena	1894.- Excelente	1923.- Normal	1952.- Excelente	1981.- Muy Buena
1865.- Muy buena	1895.- Excelente	1924.- Excelente	1953.- Mediana	1982.- Excelente
1866.- Muy buena	1896.- Buena	1925.- Muy buena	1954.- Buena	1983.- Buena
1867.- Excelente	1897.- Excelente	1926.- Mediana	1955.- Excelente	1984.- Normal
1868.- Buena	1898.- Excelente	1927.- Mediana	1956.- Buena	1985.- Buena
1869.- Buena	1899.- Muy buena	1928.- Muy buena	1957.- Normal	1986.- Buena
1870.- Mediana	1900.- Normal	1929.- Normal	1958.- Excelente	1987.- Muy buena
1871.- Normal	1901.- Muy buena	1930.- Mediana	1959.- Muy buena	1988.- Buena
1872.- Mediana	1902.- Buena	1931.- Muy Buena	1960.- Buena	1989.- Buena
1873.- Normal	1903.- Buena	1932.- Normal	1961.- Buena	1990.- Buena
1874.- Mediana	1904.- Muy buena	1933.- Normal	1962.- Muy buena	1991.- Muy buena
1875.- Muy buena	1905.- Muy buena	1934.- Excelente	1963.- Normal	1992.- Buena
1876.- Muy buena	1906.- Excelente	1935.- Muy buena	1964.- Excelente (*)	1993.- Buena
1877.- Muy buena	1907.- Muy buena	1936.- Normal	1965.- Mediana	1994.- Excelente
1878.- Muy buena	1908.- Buena	1937.- Normal	1966.- Normal	1995.- Excelente
1879.- Muy buena	1909.- Buena	1938.- Mediana	1967.- Normal	1996.- Muy buena
1880.- Buena	1910.- Normal	1939.- Normal	1968.- Muy buena	1997.- Buena
1881.- Mediana	1911.- Normal	1940.- Normal	1969.- Normal	1998.- Muy buena
1882.- Mediana	1912.- Mediana	1941.- Buena	1970.- Muy buena	1999.- Buena
1883.- Mediana	1913.- Buena	1942.- Muy buena	1971.- Mediana	2000.- Buena
1885.- Mediana	1914.- Normal	1943.- Buena	1972.- Mediana	2001.- Excelente
1886.- Mediana	1915.- Muy buena	1944.- Buena	1973.- Buena	
1887.- Normal	1916.- Normal	1945.- Buena	1974.- Buena	

(*) La mejor del siglo

■ Baños de Ebro ■

B. DE SANTIAGO, S.C.
Avda. Puente del Río Ebro, 50
Tfno./Fax: 945 60 92 01
"Práxedes de Santiago"

BODEGAS GAILUR, S.L.
Avda. Puente del Río Ebro, 76
En Orío (Gipuzkoa)
Tfno: 943 83 03 86
Fax: 943 83 59 52
"Solar Gailur" y "Arandegi"

BODEGAS HNOS. BERZAL TRONCOSO, S.L.
Avda. Puente Río Ebro, 24
Tfno.: 945 60 90 39
Fax: 945 60 92 22
"Dominio de Berzal"

BODEGAS LUBERRI J., S.C.
Las Piscinas, s/n
Tfno./Fax: 945 60 93 17
"Albiker" y "Altún"

■ Elciego ■

B. CAMPANILE, S.L.
C/ Norte, 10
En Getxo (Bizkaia)
Tfno./Fax: 94 463 09 38
"Díez Caballero"

BODEGAS DOMEcq, S.A.
Ctra. Elciego-Villabuena, 9
Tfno.: 945 60 60 01
Fax: 945 60 62 35
"Marqués de Arienzo" y
"Viña Eguía"

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL
C/ Torrea, 1
Tfno.: 945 60 60 00
Fax: 945 60 60 23
"Barón de Chirel" y
"Herederos del Marqués de Riscal"

LUIS M^o PALACIOS SÁEZ
Término Vialva, s/n
Tfno.: 945 60 60 94
"Palacios Sáez" y
"Hacienda Palaciana"

B. MONJE AMESTOY, S.C.
Camino Rehoyos, s/n
Tfno./Fax: 945 60 60 10
"Luberrí" y "Monje Amestoy"

BODEGAS MURIEL, S.A.
Ctra. Laguardia-Cenicero, s/n
Tfno.: 945 60 62 68
Fax: 945 60 63 71
"Muriel"

BODEGAS MURUA, S.A.
Ctra. Laguardia, s/n
Tfno.: 945 60 62 60
Fax: 945 60 63 26
"Murua"

B. VALDELANA
C/ Puente de Barricuelo, 67-69
Tfno./Fax: 945 60 60 55
"Valdelana"

BODEGAS VIÑADORES ARTESANOS, S.L.
Camino de la Tejera, 109
Tfno.: 945 60 60 42
"Viñadores Artesanos" y
"Heredad de Ustaran"



VIÑA SALCEDA, S.L.
Ctra. Cenicero, km. 3
Tfno.: 945 60 61 25
Fax: 945 60 60 69
"Viña Salceda" y
"Conde de la Salceda"

■ Elvillar ■

B. HEREDAD DE BAROJA
Cercas Altas, n^o 6
Tfno.: 945 60 40 68
Fax: 945 60 41 05
"Heredad de Baroja"

■ Labastida ■

BODEGAS AGRÍCOLA LABASTIDA, S.L.
C/ El Olmo, 8
Tfno.: 945 33 12 30
Fax: 945 33 12 57
"Fernández Gómez" y
"Tierra de Fernández Gómez"

GRANJA NTRA. SRA. DE REMELLURI, S.A.
Ctra. Rivas de Tereso, s/n
Tfno.: 945 33 18 01
Fax: 945 33 14 41
"Remelluri"

B. PONCIANO QUINTANA QUINTANA, S.C.
C/ Larrazuría, 46
Tfno.: 945 33 10 22
"Matzalde"

SEÑORÍO DE ARANA
C/ La Cadena, 20
Tfno.: 94 421 60 00
Fax: 94 421 27 38
"Viña del Oja"

UNIÓN DE COSECHEROS DE LABASTIDA
Avda. Diputación, 53
Tfno.: 945 33 11 61
Fax: 945 33 11 18
"Montebuena" y "Solagüen"

■ Laguardia ■

BODEGAS ALAVESAS, S.A.
Ctra. Elciego, s/n
Tfno.: 945 60 01 00
Fax: 945 60 00 31
"Solar de Samaniego" y
"Señorío de Berbete"

BODEGAS ARACO S.A.T.
Ctra. Lapuebla de Labarca, s/n
Tfno.: 945 60 02 09
Fax: 945 60 00 67
"Señorío Araco" y "Araco"

ARTADI
Ctra. Logroño, s/n
Tfno.: 945 60 01 19
Fax: 945 60 08 50
"Artadi"

BODEGAS CAMPILLO
Ctra. Logroño, s/n
Tfno.: 945 60 08 26
Fax: 945 60 08 37
"Campillo"





B. CASA JUAN, S.A.
Paseo Sancho Abarca, 22
Tfno./Fax: 945 62 12 41
"Cuarteto" y
"Señor de Lesmos"

CUNE, S.A.
Ctra. Logroño-Laguardia,
km. 4,8. Pº Casa Blanca
Tfno.: 945 62 52 10
Fax: 945 62 52 09
"Viña Real" e "Imperial"

**BODEGAS GARCÍA DE
OLANO, S.C.**
Ctra. de Laguardia-Vitoria, s/n.
Párganos
Tfno./Fax: 945 62 11 46
"Hereditad García Olano"

**BODEGAS GÓMEZ DE
SEGURA IBÁÑEZ, S.L.**
Barrio El Campillar, 7
Tfno./Fax: 945 60 02 27
"Gómez de Segura"

B. HEREDAD UGARTE, S.A.
Ctra. Vitoria-Logroño, km. 61
Párganos. Tfno.: 945 62 11 33
En Vitoria-Gasteiz (Álava)
Tfno.: 945 27 88 33
Fax: 945 27 13 19
"Martín Cendoya" y
"Dominio de Ugarte"

**BODEGAS JUAN J.
URARTE ESPINOSA**
Mayorazgo de El Redondo
de Assa
Tfno./Fax: 945 60 01 02
"Viña Emiliano" y
"Mayorazgo de El Redondo"

B. LUIS ALEGRE, S.A.
Ctra. Navaridas, s/n
Tfno.: 945 60 00 89
Fax: 945 60 07 29
"Luis Alegre"

BODEGAS PALACIO, S.A.
C/ San Lázaro, 1
Tfno.: 945 60 01 48
Fax: 945 60 02 97
"Glorioso" y
"Cosme Palacio y Hnos."

BODEGAS PRIMICIA, S.A.
Camino de la Hoya, 1
Tfno.: 945 60 02 96
Fax: 945 62 12 52
"Besagain" y "Viña Diezmo"

B. SAN PEDRO, S.C.
Camino de la Hoya, s/n
Tfno.: 945 62 12 04
Fax: 945 60 00 40
"Vallobera" y
"Javier San Pedro Randez"

**BODEGAS SANTAMARÍA
LÓPEZ, S.L.**
Camino de la Hoya, nº 3
Tfno.: 945 62 12 12
Fax: 945 62 12 22
"Solar Viejo"

**BODEGAS SEÑORÍO DE
LAS VIÑAS, S.L.**
C/ Mayor, s/n. Laserna
Tfno./Fax: 945 62 11 10
"Señorío de Las Viñas" y
"Monte la Mesa"

**BODEGAS TORRE DE
OÑA, S.A.**
Ctra. Laguardia, s/n. Párganos
Tfno.: 945 62 11 54
Fax: 945 62 11 71
"Barón de Oña"

VIÑEDOS DEL CONTINO
Finca San Rafael, s/n- Laserna
Tfno.: 945 60 02 01
Fax: 945 12 11 14
"Contino"

BODEGAS YSIOS, S.A.
Camino de la Hoya, s/n
Tfno.: 945 60 06 40
Fax: 945 60 06 45
"Ysios Ars Vinum"

Lanciego

BODEGAS DE LUIS R., S.
Camino de Elvillar, 18
Tfno.: 945 60 80 22
"De Luis R."

Lapuebla de Labarca

**BODEGAS CASADO
MORALES, S.C.**
Avda. La Póveda, 12-14
Tfno./Fax: 945 60 70 17
"Nobleza" y
"Casado Morales"

B. ESTRAUNZA, S.A.
Camino La Póveda, s/n
Tfno.: 945 62 72 45
Fax: 945 62 72 93
En Bilbao (Bizkaia)
Tfno.: 94 421 59 36
Fax: 94 421 99 41
"Solar de Muskiz" y
"Solar de Estrauza"

**BODEGAS FÉLIX
LARREINA RODRÍGUEZ**
Travesía del Castillo, 5
Tfno./Fax: 945 60 71 52
"Félix Larreina" y
"Hereditad Larreina"

B. LARCHAGO, S.A.
Avda. La Póveda, s/n
Tfno.: 945 60 70 35
En Vitoria
Tfno.: 945 23 19 74
Fax: 945 13 55 12
"Larchago" y
"Hereditad Chavarri"

**B. LUIS A. CASADO
MANZANOS, S.L.**
Ctra. de Elciego, s/n
Tfno.: 945 60 71 33
Fax: 945 62 72 56
"Begin" y "Jilabá"

BODEGAS L. CASADO, S.L.
C/ Mayor, 22
Tfno.: 945 60 70 96
Fax: 945 60 74 12
"Jaun de Alzate" y "Covara"

**SDAD. COOP. VINÍCOLA
DE LAPUEBLA DE
LABARCA «COVILA»**
Avda. Soto, s/n
Tfno.: 945 62 72 32
Fax: 945 62 72 95
"Pagos de Labarca" y "Covila"

BODEGAS ZUGOBER, S.A.
C/ Tejería, s/n
Tfno.: 945 62 72 28
Fax: 945 62 72 81
"Belezos"

Leza

**BODEGAS HNOS. LAREDO
VILLANUEVA, C.B.**
C/ Mayor, 18
Tfno.: 945 60 50 18
Fax: 945 60 51 78
"Laredo Anaiak" y
"Señorio de Laredo"

Navaridas

**BODEGAS RODOLFO
GARCÍA MARTELO**
C/ Vitoria, 3
Tfno.: 945 60 50 36
Fax: 945 60 51 41
"Rodolfo García Martelo" y
"Maitaren"

Moreda de Álava

**BODEGAS FERNÁNDEZ
DE PIÉROLA, S.L.**
Ctra. Logroño - Finca el Somo
Tfno.: 945 62 24 80
Fax: 945 62 24 89
"Piérola"



Oyón

EL COTO DE RIOJA, S.A.
Camino Viejo de Logroño, s/n
Tfno.: 945 62 22 16
Fax: 945 62 23 15
"El Coto" y "Coto de Imaz"

**BODEGAS FAUSTINO
MARTÍNEZ, S.A.**
Ctra. Logroño, s/n
Tfno.: 945 62 25 00
Fax: 945 62 21 06
"Faustino I" y "Faustino V"

B. MARTÍNEZ BUJANDA
Camino Viejo de Logroño, s/n
Tfno.: 945 62 21 88
Fax: 945 62 21 11
"Conde de Valdemar" y
"Matinez Bujanda"

**BODEGA MARQUÉS DE
VITORIA, S.A.**
Camino Santa Lucía, s/n
Tfno.: 945 62 21 34
Fax: 945 60 14 96
"Marqués de Vitoria"

**BODEGAS TORRE SAN
MILLÁN, S.L.**
Ctra. Vitoria, km 52. Barriobusto
Tfno./Fax: 945 62 29 04
"Gorrebusto"

**BODEGAS Y VIÑEDOS
ZUAZO GASTÓN, S.C.**
C/ Las Norias, 2
Tfno.: 945 60 15 26
Fax: 945 62 29 17
"Zuazo Gastón"

Samaniego

**BODEGAS ANTONIO
ESCRIBANO PASCUAL**
C/ Matarredo de Abajo, 10
Tfno./Fax: 945 62 33 31
"Señorio de las Ventas" y
"Antonio Escribano"

**BODEGAS FERNANDO
REMÍREZ DE GANUZA,
S.A.**
C/ Constitución, 1
Tfno.: 945 60 90 22
Fax: 945 62 33 35
"R." y "Remírez de Ganuza"

**BODEGAS HEREDAD
DE ADUNA, S.L.**
C/ Matarredo, 39
Tfno.: 945 62 33 43
Fax: 945 60 92 90
"Heredad de Aduna" y
"Aduna"

**BODEGAS MIGUEL A.
PASCUAL LARRIETA**
Camino Santa Lucía, s/n
Tfno.: 945 60 90 59
Fax: 945 60 93 06
"Pascual Larrieta" y
"Pascual Gómez de Segura"

BODEGAS OSTATU, S.C.
Ctra. Vitoria-Logroño, 1
Tfno.: 945 60 91 33
Fax: 945 62 33 38
"Ostatu" y "Mazarredo"

**BODEGAS VIRGEN DEL
VALLE, S.A.**
Ctra. Villabuena, 3
Tfno.: 945 60 90 33
Fax: 945 60 91 06
"Cinzel" y "Chocante"

Villabuena

B. ARABARTE, S.L.
Ctra. Samaniego, s/n
Tfno.: 945 60 92 05
En Gometxa (Álava)
Tfno.: 945 29 00 02
Fax: 945 29 00 26
"Arabarte"

**BODEGAS BAIGORRI-
Rioja Alavesa.**
Camino de Baños, s/n
En Vitoria-Gasteiz (Álava)
Tfno.: 945 14 11 16
Fax: 945 13 58 65
"Baigorri"

B. JOSÉ BASOCO BASOCO
Ctra. Samaniego, s/n
En Labastida (Álava)
Tfno./Fax: 945 33 16 19
"Betikoa"

BODEGAS LUIS CAÑAS
Ctra. Samaniego, nº 10
Tfno.: 945 62 33 73
Fax: 945 60 92 89
"Luis Cañas"

**VIÑEDOS Y BODEGAS DE
LA MARQUESA, S.L.**
C/ Herrería, 76
Tfno.: 945 60 90 85
Fax: 945 62 33 04
"Valserrano"

VIÑA VILLABUENA, S.A.
Camino de Baños, s/n
Tfno.: 945 60 90 86
Fax: 945 60 92 61
"Viña Izadi" y "Viña Salbide"



bodegas Coscehero

■ Baños de Ebro ■

BODEGAS AMADOR GARCÍA CHÁVARRI
Avda. del Río Ebro, 70
Tfno.: 945 60 33 22
En Vitoria-Gasteiz (Álava)
Tfno.: 945 29 03 85
Fax: 945 29 03 73
"Peñagudo" y "Viña Balcorre"

BODEGAS BERZAL MUÑOZ, S.C.
Avda. del Río Ebro, 28-30
Tfno.: 945 60 93 10
"Júpiter"

BODEGAS ROBERTO MIGUEL BLANCO
C/ Mayor, 2
Tfno./Fax: 945 62 33 23
"Viña Artuke"

BODEGAS VARAL S.A.T.
C/ San Vicente, 40
Tfno./Fax: 945 62 33 21
"Trujalero" y
"Mayor Trujalero"

■ Elciego ■

VIÑA PATERNA, S.A.
Camino de Lapuebla, 77
En Vitoria-Gasteiz (Álava)
Tfno.: 945 12 08 78
Fax: 945 27 53 47
"Viña Paterna"



■ Labastida ■

BODEGAS MITARTE, S.L.
Avda. de La Rioja, 5
Tfno.: 945 33 10 69
"Mitarte"

■ Laguardia ■

B. EL FABULISTA, S.L.
Plaza San Juan, s/n
Tfno.: 945 62 11 92
Fax: 945 60 01 10
"Decidido" y
"Bodega El Fabulista"

BODEGAS MARIANO ANTÓN SÁENZ
Ctra. de Vitoria, s/n
Tfno./Fax: 945 60 01 89
"Mariano Antón Sáenz" y
"Castillares"

BODEGAS S.A.T. COVIAL
C/ San Andrés, 7 Bajo
Tfnos.: 945 60 07 76
945 60 00 14
"Viña Losilla" y "Bastarrica"

■ Lanciego ■

BODEGAS AZPILLAGA URARTE, S.C.
Camino de Elvillar, s/n
Tfno.: 945 60 80 45
"Viña el Pago" y
"Señorio de Aztule"

■ Lapuebla de Labarca ■

BODEGAS AGUIRRE
Camino de Soto, s/n
Tfno./Fax: 945 60 71 48
"Aguirre-Viteri"

B. ALCALDE LÓPEZ, S.C.
C/ Mayor, 35
Tfno.: 945 60 70 16
"Heredad Alcalde López"

B. CÓRDOBA MEDRANO, S.C.
Plaza El Plano, 5-1º
Tfno.: 945 62 72 12
"José Córdoba"

BODEGAS FÉLIX IBÁÑEZ BUJANDA, S.C.
Avda. Gasteiz, 2
Tfno./Fax: 945 62 73 42
"Ibáñez Bujanda"

B. GOYO GARRIDO
Travesía de Assa, 2
Tfno.: 945 60 71 38
"Goyo Garrido"

B. GRIJALBA MURO, S.C.
C/ Diputación Foral de Álava, 13
Tfno.: 945 60 70 34
"Viña Veduño"

BODEGAS JESÚS FCO. MURO NAJERA
C/ Las Heras, 16
Tfno.: 945 60 71 65
"Harresi"

B. MURO GARRIDO, S.C.
C/ Nueva, 9
Tfno.: 945 60 71 15
"Murogarri"

■ Leza ■

B. PÉREZ DE LOZA, S.L.
C/ Mayor, 65
Tfno.: 945 60 50 24
Fax: 945 60 50 09
"Pérez de Loza"

BODEGAS RAMÓN GUTIÉRREZ EZQUERRA
C/ Horno, 1
Tfno.: 945 60 51 52
"Patxontxo"

■ Samaniego ■

B. HEREDEROS BELLO BERGANZO, S.C.
C/ San Miguel, 15
Tfno./Fax: 945 60 92 99
"Heredad de Berganzo" y
"Marino Bello"

B. PASCUAL BERGANZO, S.C.
C/ Constitución, 2
Tfno./Fax: 945 62 33 37
"Cepa Raíces de Oro"

BODEGAS SÁENZ DE SAMANIEGO ZUNEDA, S.C.
C/ Murriarte, 23
Tfno.: 945 60 91 12
"Teófilo Sáenz de Samaniego"

■ Villabuena ■

B. ESKUERNAK S.A.T.
C/ Travesía de Calle Mayor, 3
Tfno./Fax: 945 62 33 01
"Uriona" y "Bestelako"

BODEGAS JUAN JOSÉ GARCÍA BERRUECO
Ctra. Samaniego, 26
Tfno.: 659 75 61 84
"García Huizi" y "G. Berrueco"

Análisis Sensorial

VOCABULARIO BASE UTILIZADO EN LA CATA DE VINOS

FASE VISUAL

COLOR - VINO BLANCO: *Intensidad:* incoloro, pálido, claro, sostenido, marcado.
Matiz: amarillo con reflejos verdes, amarillo pálido, amarillo oro, amarillo ámbar (reflejos marrones), amarillo marrón, manchado (matiz anaranjado).

- VINO ROSADO: *Intensidad:* gris (muy pálido), pálido, claro, sostenido, marcado.
Matiz: gris, rosado violáceo, rosado naranja (piel de cebolla), rosado ámbar (reflejos marrones), rosado marrón.

- VINO TINTO: *Intensidad:* claro, bastante claro, sostenido, marcado, oscuro, muy oscuro.
Matiz: rojo violáceo, rubí, granate, grante teja, rojo pardo, marrón.

LIMPIDEZ Turbio, borroso, con niebla, limpio.

BRILLO Mate, brillante, cristalino.

DENSIDAD APARENTE Fluido, denso, espeso, muy espeso.

EFERVESCENCIA Intensidad.
Finura y tamaño de las burbujas.
Persistencia de las burbujas.
Permanencia del cordón.

FASE OLFATIVA

INTENSIDAD GLOBAL Muy débil, débil, bastante débil, mediana, bastante aromática, aromática, muy aromática.

CALIDAD Defectuoso, simple, rico, complejo.

CARACTERES Categorías o clases de olores: frutos frescos, frutos transformados (secos, cocinados); flores, vegetales (hierbas, hojas); animales, especias, ...

FASE GUSTATIVA

RETROOLFACCIÓN (ver el examen olfativo.)

SENSACIONES GUSTATIVAS - **ACIDEZ:** Nula, débil, bastante débil, mediana, bastante fuerte, fuerte, muy fuerte.
- **TANINO:** Ídem.
- **ALCOHOL:** Ídem.
- **SUAVIDAD (PASTOSIDAD):** Ídem.
- **OTRAS SENSACIONES:** Azúcar, gas carbónico, amargor, otros, ...

FIN DE BOCA

P.A.I. (Segundos) muy largo, largo, mediano, corto, muy corto.

PERSISTENCIA GUSTATIVA O FIN DE BOCA - **DOMINANCIA:** Ácido, tanino, alcohol u otro.
- **FINAL DE BOCA:** Aparición de una sensación nueva después de escupir el vino.



APRA

Avda. Diputación, s/n • Edificio Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa
01300 Laguardia-Biasteri (Álava) • Tfno.: 945 62 12 17 • Fax: 945 60 10 65
e-mail: aprara@euskalnet.net

Ficha de Cata

Nombre del vino _____ Año _____
Región / D.O. _____ Fecha de compra _____
Bodega _____ Precio _____

FASE VISUAL

Color:

- Intensidad:

- Matiz:

Limpidez:

Brillo:

Densidad aparente:

Efervescencia:

FASE OLFATIVA

Intensidad:

Calidad:

Caracteres:

FASE GUSTATIVA

Retroolfacción:

Acidez:

Tanino:

Alcohol:

Suavidad:

Equilibrio:

Otras sensaciones:

FIN DE BOCA

P.A.I.

Persistencia gustativa:

CONCLUSIÓN

Tipicidad:

Evolución:

Maridaje:

