

El vi.
2014.Sóller.IESGCC

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS

Juan Antonio Fernández Vila.



ENOLOGIA. ENÒLEG

SOMMELIER

El vi , iniciació a la degustació.

- Degustar el vi o catar-lo, és analitzar-lo, estudiar-lo, descriure'l, saber apreciar les seves qualitats i les sensacions que produeix.
- Intervenien els sentits de tacte, olfacte, vista, gust.

Tipus de degustacions:

- Degustació practicada per professionals, cerquen determinats aspectes del vi, la practiquen els enòlegs de les bodegues, els vitivinicultors i en general els que negocien amb el vi.
- Degustació sommelier: es la cata descriptiva i la finalitat és armonitzar-lo amb un tipus de menjar. MARIDATGE.

- Degustació aplicada a la investigació. Són anàlisis quantitatius i qualitius del producte, s'empra en la recerca del llindar de percepció d'una mol.lècula de vi.
- Degustació de concurs. Es basen en la comparació qualitativa de productes teòricament poc diferents. S'empren sistemes de puntuació o classificació amb fitxes.

PROTOCOL SERVEI DE VI

- Primer elecció de vi, en funcio del tipus de menú
- Generalment vins negres els servirem a temperatura ambient (18°C) i els blancs entre 4 i 10°C.
- Fases d'obertura de botella. Orejar. Decantar.Servir. Feina a taula.

Seqüències en les operacions de cata.

■ Sensacions visuals:

- Reconeixament de l'estat del vi, tipus i color.
- Reconeixament d'imperfeccions.
- Rotació del catavinos i repos.
- Reconeixament de la viscositat.

■ Sensacions olfatives.

– Primera fase:

- » Rotació del catavinos.
- » Aspiració
- » Descripció de possibles imperfeccions.

– Segona fase:

- » Rotació del catavinos
- » Aspiració
- » Descripció de característiques positives.

■ Sensacions gustatives.

- Introducció del vi dins la boca.
- Remoure i lleugera introducció d'aire.
- Expulsió del vi.
- Anàlisi.

Els aromes.

■ Aromes primaris.

– Aromes provinents de la fruita, de la rapa i del prensat.

» Aromes herbacis o vegetals

■ Pebre bo verd, menta, herba.

» Aromes florals

■ Til·la, rosa, etc.

» Aromes a fruites.

■ Plàtan, cirera, poma, etc

» Sensacions fresques.

» Sabors i aromes dolços.

■ Aromes secundaris. Provenients de la fermentació.

– La transformació del sucre en alcohol.

» Aromes agres.

» Picants

» A alcohol

■ Aromes terciaris.

– Procedents de l'envelliment.

» A fusta.

» A cendre.

» A coure.

» Sabors i olors d'intensitat elevada.

Fase de la cata

- Fase visual.

- Examen del disc. Sempre net i brillant, la presència d'un color mate o amb partícules blanques indica possibles alteracions microbiològiques.

(l'examen s'efectua per d'alt de la copa)

■ Fase visual (cont)

- Examen del color i transparència. Permet diferenciar vins joves d'adults , i la perfecció del sistema d'elaboració.
- Examen de les cames. El nombre el tamany,, la rapidesa de formació i el ragalim donen el contingut de glicerol, l'acohol i sucre. (s'obtenen amb unes agitacions suaus)

■ Fase olfactiva. Aroma o Bouquet.

- Olorar ens permet descobrir els aromes propis de cada vi, primaris, secundaris i terciaris, i ens pot donar una idea del tipus de vi, imperfeccions, etc.
- Etapes
 - » 1 pas. Sensa agitar la copa.
 - » 2 pas. Repetir l'operació amb un breu agitat.
 - » 3 pas. Agitar amb un poc d'energia.

Classificació dels olors.

- En 10 grups.
 - Sèrie animal. Carn i caça.
 - Sèrie Balsàmica. Reïna, pi, vainilla.
 - Sèrie fusta. Roure, escorça.
 - Sèrie química. Àcid, sofre, etc.
 - Sèrie Etèrea. alcohol
 - Sèrie Especiada. Anís .pebre bo.
 - Sèrie fum. Cendra, fumat, carbó.
 - Sèrie flors. Ametlles, rosa, etc.
 - Sèrie fruita. Poma, cirera, fraula, gerds.
 - Sèrie vegetal. Herba.

■ Fase olfactiva (cont)

- Estudi de les sensacions olfactives via retro-nasal.
- Potència de l' alcohol, cos de vi, intensitat.
- Estudi dels olor adquirits accidentalment: terra, o malalties del vi.

■ Fase gustativa.

– La riquesa de les terminacions nervioses de la llengua i el llavis ens permeten captar el que donomiman sensacions tàctils.

- » Astringència (com s'aferra)
- » Sedositat
- » Untuositat.
- » Consistència
- » Sensibilitat tèrmica (temp de servei)

■ Fase gustativa (cont)

- Introduir el vi i analitzar el sabors bàsics. Dolç, salt, àcid .amarg.
- Remoure i lleugera introducció d'aire.
- Expulsió del vi.
- Anàlisis.