



## Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET®

Una herramienta de aprendizaje para ayudarle a catar y describir un vino.

### Aspecto

Claridad		claro – turbio (¿defectuoso?)
Intensidad		pálida – media – profunda
Color	blanco	verde limón – amarillo limón – dorado – ámbar – marrón
	rosado	rosado – rosa-naranja – naranja
	tinto	púrpura – rubí – granate – teja – marrón

### Nariz

Condición	limpia – no limpia (¿defectuosa?)
Intensidad	ligera – media – pronunciada
Características del aroma	ej. primario, secundario, terciario

### Boca

Dulzor	seco – casi seco – medio – dulce
Acidez	baja – media – alta
Tanino	bajo – medio – alto
Alcohol	bajo – medio – alto
Cuerpo	poco – medio – mucho
Intensidad del sabor	ligera – media – pronunciada
Características del sabor	ej. primario, secundario, terciario
Final	corto – medio – largo

### Conclusiones

Nivel de calidad	defectuoso – pobre – aceptable – bueno – muy bueno – excelente
------------------	--



## Léxico del Vino WSET

De apoyo a la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET®

### Características primarias: Los aromas y sabores de la uva y de la fermentación alcohólica

Floral	árbol en flor, rosa, violeta
Fruta verde	manzana, pera, grosella espinosa, uva
Fruta cítrica	pomelo, limón, lima, naranja
Fruta de hueso	melocotón, albaricoque, nectarina
Fruta tropical	plátano, lichi, mango, melón, fruta de la pasión, piña
Fruta roja	grosella roja, arándano rojo, frambuesa, fresa, cereza roja, ciruela roja
Fruta negra	grosella negra, zarzamora, arándano azul, cereza negra, ciruela negra
Herbáceo	pimiento verde, hierba, hoja de tomate, espárrago
Herbario	eucalipto, menta, hinojo, eneldo, hierbas secas
Espicias	pimienta negra/blanca, regaliz
Madurez de la fruta	fruta no madura, fruta madura, fruta seca, fruta cocida
Otros	piedras mojadas, caramelo de fruta

### Características secundarias: Los aromas y sabores de las opciones de vinificación posteriores a la fermentación

Levaduras (lías, autólisis, flor)	galleta, pastelería, pan, pan tostado, masa de pan, queso, yogur
Conversión maloláctica	mantequilla, queso, nata
Roble	vainilla, clavo, coco, cedro, madera carbonizada, humo, chocolate, café

### Características terciarias: Los aromas y sabores del envejecimiento

Vino tinto	fruta seca, cuero, tierra, champiñón, carne, tabaco, hojas mojadas, piso forestal, caramelo
Vino blanco	fruta seca, mermelada de naranja, petróleo (gasolina), canela, jengibre, nuez moscada, almendra, avellana, miel, caramelo
Vinos deliberadamente oxidados	almendra, avellana, nuez, chocolate, café, caramelo