

Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 3

ASPECTO

Claridad	claro – turbio (¿defectuoso?)
Intensidad	pálida – media – profunda
Color	<i>blanco</i> verde limón – amarillo limón – dorado – ámbar – marrón <i>rosado</i> rosado – salmón – naranja <i>tinto</i> púrpura – rubí – granate – teja – marrón
Otras observaciones	<i>ej.</i> lágrimas/piernas, sedimento, efervescencia, burbujas

NARIZ

Condición	limpia – no limpia (¿defectuosa?)
Intensidad	ligera – media(-) – media – media(+) – pronunciada
Características del aroma	<i>ej.</i> primario, secundario, terciario
Evolución	joven – en evolución – evolucionado – cansado/pasó su mejor momento

BOCA

Dulzor	seco – casi seco – semisecco – semidulce – dulce – muy dulce
Acidez	baja – media(-) – media – media(+) – alta
Tanino	bajo – medio(-) – medio – medio(+) – alto
Alcohol	bajo – medio – alto vinos generosos: bajo – medio – alto
Cuerpo	poco – medio(-) – medio – medio(+) – mucho
Burbuja	delicada – cremosa – agresiva
Intensidad del sabor	ligera – media(-) – media – media(+) – pronunciada
Características del sabor	<i>ej.</i> primario, secundario, terciario
Final	corto – medio(-) – medio – medio(+) – largo

CONCLUSIONES

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD

Nivel de calidad	defectuoso – pobre – aceptable – bueno – muy bueno – excelente			
Estado para el consumo/ potencial para el envejecimiento	demasiado joven	– se puede beber ahora, pero tiene potencial para el envejecimiento	– beber ahora: no adecuado para el envejecimiento o para un mayor envejecimiento	– demasiado viejo

Notas para los alumnos:

Líneas en que las entradas están separadas por guiones – debe seleccionar únicamente una de las opciones.

Líneas que comienzan con “ej.”, en que las entradas están separadas por comas – estas son entradas que deberá tener en cuenta cuando escriba sus notas de cata. Puede que no necesite hacer comentarios sobre cada una de las entradas para cada vino.



WSET

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2022. La Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 3 solo puede ser reproducida con la autorización por escrito de la WSET, de acuerdo con sus términos y condiciones.
Para más información, contacte con wset@wsetglobal.com

Prohibido su uso/venta en China continental

Léxico del Vino WSET – Nivel 3: de apoyo a la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 3

DESCRIBIENDO AROMAS Y SABORES

Piense en términos de: primario, secundario y terciario

Aromas y Sabores Primarios

Los aromas y sabores de la uva y de la fermentación alcohólica

Cuestiones clave	Grupos	Descriptor
<p>¿Los sabores son delicados o intensos? simples o complejos? genéricos o bien definidos? frescos o cocidos? no maduros, maduros o sobremaduros?</p>	Floral	acacia, madreselva, manzanilla, flor de sauco, geranio, árbol en flor, rosa, violeta
	Fruta verde	manzana, grosella espinosa, pera, <i>pear drop</i> , membrillo, uva
	Fruta cítrica	pomelo, limón, lima (¿zumo o ralladura?), cáscara de naranja, cáscara de limón
	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, zarza, arándano azul, cereza negra, ciruela negra
	Fruta seca/cocida	higo, ciruela pasa, uva pasa, sultana, <i>kirsch</i> , en mermelada, frutas al horno/en compota, frutas en conserva
	Herbáceo	pimiento verde, hierba, hoja de tomate, espárrago, hoja de grosella negra
	Herbario	eucalipto, menta, medicinal, lavanda, hinojo, eneldo
	Especias picantes	pimienta negra/blanca, regaliz
	Otros	sílex, piedras mojadas, lana mojada

Aromas y Sabores Secundarios

Los aromas y sabores de las opciones de vinificación posteriores a la fermentación

Cuestiones clave	Grupos	Descriptor
<p>¿Los sabores provienen de las levaduras, de la conversión maloláctica o del roble?</p>	Levaduras (lías, autólisis)	galleta, pan, pan tostado, pastelería, <i>brioche</i> , masa de pan, queso
	Conversión maloláctica	mantequilla, queso, nata
	Roble	vainilla, clavo, nuez moscada, coco, <i>butterscotch</i> , pan tostado, cedro, madera carbonizada, humo, chocolate, café, resinoso

Aromas y Sabores Terciarios

Los aromas y sabores del envejecimiento

Cuestiones clave	Grupos	Descriptor
<p>¿Los sabores muestran oxidación deliberada, evolución de la fruta o envejecimiento en botella?</p>	Oxidación deliberada	almendra, mazapán, avellana, nuez, chocolate, café, <i>toffee</i> , caramelo
	Evolución de la fruta (blanco)	albaricoque seco, mermelada de cítricos, manzana seca, plátano seco, etc.
	Evolución de la fruta (tinto)	higo, ciruela pasa, alquitrán, zarzamora seca, arándano rojo seco, etc. zarzamora cocida, ciruela roja cocida, etc.
	Envejecimiento en botella (blanco)	petróleo, queroseno, canela, jengibre, nuez moscada, pan tostado, frutos secos, champiñón, heno, miel
	Envejecimiento en botella (tinto)	cuero, piso forestal, tierra, champiñón, caza, tabaco, vegetal, hojas mojadas, cárnico, corral

Nota a los alumnos: El Léxico del Vino WSET – Nivel 3 está diseñado para ser un apunte y una guía. No es necesario memorizarlo. Puede aprobar el examen de cata de vino con distinción si utiliza los descriptores incluidos en el Léxico del Vino, pero no es necesario limitarse a estos términos. Los examinadores aceptarán el uso de otros descriptores, siempre y cuando estos sean precisos y correctos.