vinetur

¿Qué es una cata horizontal y una cata vertical?

¿Sabes cuál es la diferencia entre cata horizontal y vertical y quién lleva a cabo cada una?

lunes 9 de junio de 2014

ESCRITO POR REDACCIÓN



En la cata o degustación de vinos, los catadores prueban con atención distintos tipos de vinos para apreciar sus cualidades, escriben sus impresiones y asignan puntaje.

También existen catas formativas, turísticas o para clientes que no necesariamente puntúan los vinos, sino simplemente lo disfrutan. Hay que diferenciar la degustación profesional de la de consumidores o aficionados.

En el aspecto profesional, la cata resulta imprescindible para la bodega productora, que se sirve de ella para el control del vino en las diferentes fases de producción, así como la decisión de salida al mercado.

Los cosecheros o viticultores también realizan catas para conocer la calidad de la uva, viñedo o añada.

Muchos distribuidores también realizan catas antes de embotellar o vender los vinos, esta última cata de calidad puede ser fundamental para la salida al mercado del vino producido.

La cata horizontal

La cata horizontal es una sesión donde se prueban diversos vinos pero de la misma cosecha y de la misma denominación de origen. De esta manera comparamos las distintas elaboraciones de los vinos catados y la calidad de la uva empleada.

Los consejos reguladores de las denominaciones de origen tienen como principal función la de ejercer el control de calidad en las bodegas de una región determinada, para que las botellas que salgan al mercado con la etiqueta que identifica una región, reúna todas las características organolépticas obligatorias y típicas del prestigio de los vinos del lugar (terruño).

Para realizar esta labor, además de exhaustivos controles en el proceso de producción, se realizan catas horizontales de los vinos producidos.

La cata horizontal se realiza de forma sistemática con los vinos producidos en cada cuba de fermentación de cada vendimia o añada.

Este procedimiento también lo realizan los distribuidores que compran vino a pie de cuba para su posterior embotellado y de cuya cata saldrá el precio final.

La cata vertical

Si los vinos que se catan son los mismos pero de diferentes cosechas, estaríamos ante una cata vertical.

La cata vertical, por tanto, es la que se aplica a vinos que poseen un denominador común -de una misma región, denominación de origen o de una misma bodega- pero aplicada a distintas añadas. Por ejemplo, en una sesión se puede probar el mismo vino, pero de sus cosechas 1998, 1999, 2000 y 2001.

El objetivo de estas catas es comprobar tanto la calidad de conservación, como la capacidad de evolución de los vinos. Estas catas se suelen complementar con controles químicos y de laboratorio. Suelen ser catas muy rigurosas, técnicas y llevadas a cabo por bodegas, consejos reguladores o grupos de investigación.

	**Cata Horizontal** Diferentes vinos (de varios sitios o bodegas) de la misma añada
	**Cata Vertical** Diferentes añadas del mismo vino (bodega)