



CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Guía de Cata ENOTURISMO



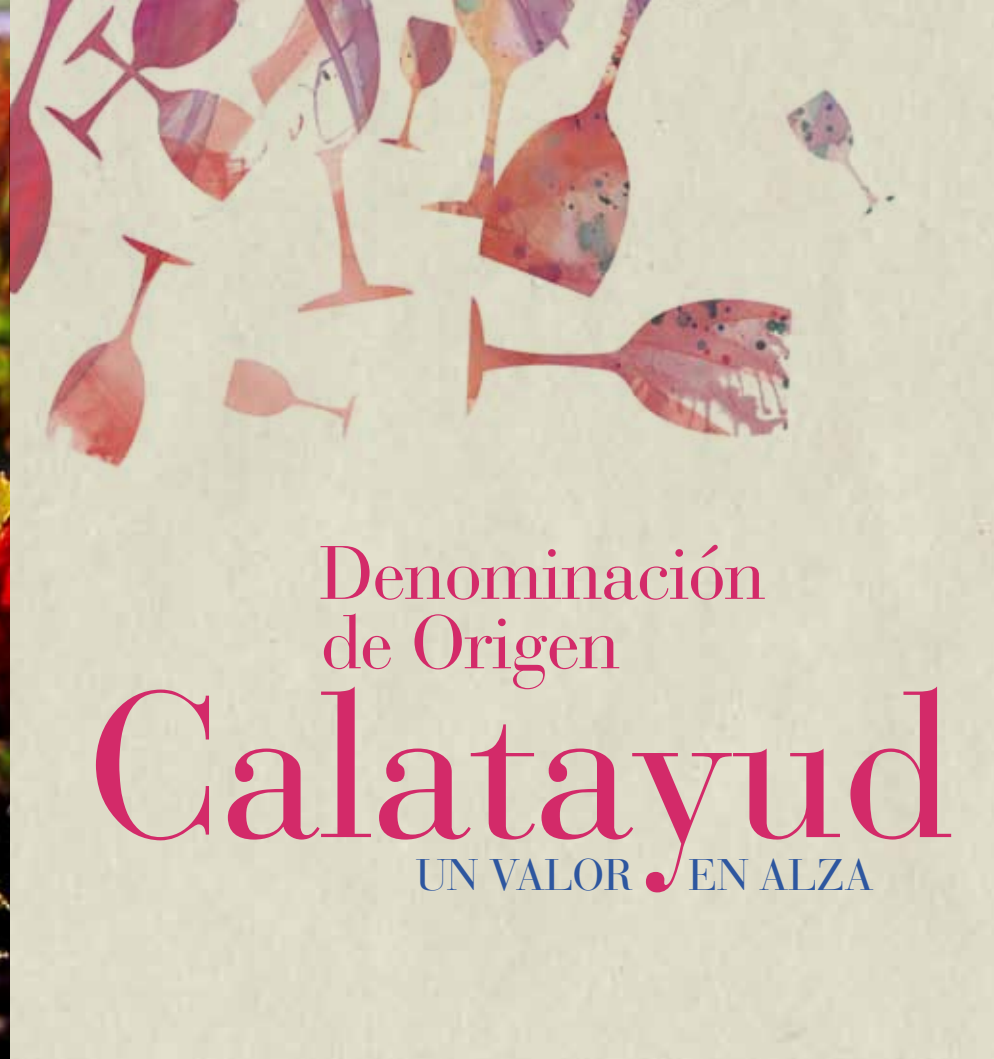
Comunidad de
Calatayud



CALATAYUD

CALATAYUD

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Comunidad de
Calatayud

Guía de Cata
ENOTURISMO



El Medio

La Denominación de Origen Calatayud fue creada en 1989. Se extiende sobre un terreno excepcional para el cultivo de la vid.

Las características de sus vinos son el resultado de la interacción del microclima, de la amplia gama de suelos y de una uva, como es la **garnacha tinta**, con una perfecta adaptación a la zona, produciendo unos vinos con una marcada personalidad.

La mayor parte del viñedo se encuentra ubicado en **zonas altas**, con elevadas pendientes que favorecen la aireación del viñedo. Son viñedos de muy difícil mecanización, por lo que la mayoría de las labores agrícolas se realizan de forma manual, respetando el medio ambiente.

La Comarca de Calatayud presenta una gran **diversidad de paisajes**; fértiles vegas agrícolas con árboles frutales, zonas cerealistas, viñedos, olivares de montaña, dehesas, bosques de coníferas, grandes hoces y cortados, manantiales termales, barrancos de ríos secos, estepas... 15 ríos riegan la comarca, otorgando a sus valles, sierras, dehesas y muelas esteparias una gran variedad de flora y fauna.

Calatayud VARIEDAD Y EQUILIBRIO



Comunidad de
Calatayud

El **clima de la D.O.** se caracteriza por su continentalidad, con inviernos fríos, calurosos veranos y grandes oscilaciones de temperatura durante la época de maduración. Bajo estas condiciones climatológicas, se favorece la perfecta maduración de la uva.

El **terreno** es ondulante, asentándose la mayor parte del viñedo sobre suelos de pizarra roja y gris, pedregosos, arcillosos, calizos, etc... Son suelos sueltos, muy pobres en nutrientes y de elevada proporción de caliza. Presentan buena permeabilidad y son sanos. El tipo de suelo y la orientación de cada viñedo da como resultado un vino diferente y personal.

La **Comarca de Calatayud** es una tierra privilegiada. Desde la prehistoria, todas las épocas del devenir humano han dejado su impronta; desde los talleres de sílex del Jiloca hasta los palacios y balnearios contemporáneos, pasando por la Edad Antigua que describió Marco Valerio Marcial, la Edad Media y su arquitectura defensiva y religiosa, la abundante huella musulmana, el mudéjar –gran tesoro de la comarca–, o las numerosas muestras de edificaciones civiles y religiosas del Renacimiento y el Barroco.

TIPOS DE SUELO D.O. CALATAYUD



Arcilloso



Calizo



Pizarra roja



Pizarra gris



La Uva

La variedad predominante de uva en la Denominación de Origen Calatayud es la Garnacha tinta, conocida coloquialmente en la zona como **“Garnacha fina”**.

También se cultivan otras variedades tintas como son la Tempranillo, Syrah, Mazuela, Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrell y Bobal y entre las variedades blancas destacan la Viura, Garnacha blanca, Malvasía, Chardonnay, y como última incorporación la Sauvignon blanc y la Gewürztraminer.

La garnacha tinta ocupa más de la mitad de la **superficie total de la D.O.** siendo la mayoría plantaciones con una antigüedad superior a los 25 años. Esta variedad se ha adaptado perfectamente a nuestro medio otorgándole unas características muy diferenciadas del resto de garnachas existentes en otras zonas vitivinícolas. Los racimos suelen ser pequeños, con el grano suelto y menudo que proporcionan un intenso color y un gran contenido aromático.

La vendimia se inicia por lo general a finales de septiembre pudiendo alargarse hasta mediados de noviembre, siendo una de las zonas de España dónde más tarde se vendimia.



Comunidad de
Calatayud



Los Vinos

En la Denominación de Origen Calatayud se elaboran vinos blancos, rosados y tintos. Estos últimos suponen el 90% de la producción. En ellos se conjuga la fruta de la uva con la complejidad aportada por su descanso en bodega.

Su color oscila entre tonalidades que van desde el rojo cereza al rojo picota, brillante, con ribetes morados. **Aromas** limpios e intensos que nos recuerdan los frutos de zarza (moras, frambuesas, etc.). **En boca** son muy agradables; en su paso, el vino se muestra con muchos sabores frutales. Son carnosos, bien estructurados y persistentes. Resalta su **equilibrio** entre los componentes alcohol, acidez y extracto. Así, las características de los vinos de la D.O. Calatayud se adecuan perfectamente a los gustos y preferencias del consumidor actual.

La búsqueda de la calidad es uno de los objetivos que se ha marcado el Consejo Regulador desde su fundación. Como resultado, se ha creado un tipo de vino denominado “**Calatayud Superior**”, para cuya elaboración se aplican criterios de la máxima exigencia.

El 85% de los vinos embotellados que se comercializan se destinan a la exportación, a países como EE.UU., Reino Unido, Alemania, Bélgica y Holanda.



Comunidad de
Calatayud

CALATAYUD

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Guía

DE CATA



Comunidad de
Calatayud

Guía de Cata
ENOTURISMO



La Cata. Generalidades

La cata consiste en apreciar y evaluar las cualidades del vino a través de los sentidos, aislando cada sensación para conseguir impresiones nítidas.

Con la cata, aprenderemos a detectar estas sensaciones, y a expresarlas además en un lenguaje que nos permita compartirlas con los demás.

Obtener la máxima satisfacción de un buen vino, y disfrutarlo con moderación, pasa por saber analizarlo y apreciarlo.



Los Componentes del Vino

El vino es una bebida natural, elaborada a partir de procesos fermentativos del zumo de la uva, en los que intervienen cientos de sustancias que proporcionan el color, aroma y sabor del vino.

El color de un vino con todos sus matices, proviene de las sustancias colorantes que se encuentran en el hollejo de la uva.

Los aromas aparecen en su elaboración, y se clasifican en tres tipos: primarios, secundarios y terciarios.

Se denominan **primarios** a los aromas que provienen de la uva, de la variedad y de la influencia que el suelo y el clima ejercen sobre la uva. Aromas sobre todo florales y frutales.

Los **secundarios** tienen que ver con la fermentación; las levaduras utilizadas, y las condiciones en que se desarrolla; aportan al vino aromas dulces, caramelizados y lacteados.

La estancia del vino en bodega y en botella añade los aromas **terciarios**. Son aromas a especias, vainilla, café, cueros, tabaco, etc. Aportan complejidad al vino y le proporcionan el “bouquet” final.



Sabores

Las sustancias sápidas se dividen en cuatro sabores elementales: dulce, ácido, salado y amargo.

En el sabor dulce intervienen dos grupos de azúcares: los que provienen de la uva y no fermentan, y los que si lo hacen, transformándose en alcoholes.

También en los ácidos, los hay que provienen directamente de la uva, y los que se suman en la fermentación.

El sabor salado es producto de ácidos minerales y orgánicos. La sensación refrescante que aporta sólo puede ser detectada por un catador experto.

El sabor amargo procede de compuestos fenólicos. Los pigmentos y los taninos, en un medio ácido como es el vino, traen a éste un sabor amargo, detectable por la sensación de astringencia que produce.

SENSACIONES GUSTATIVAS



Comunidad de
Calatayud



Equilibrio y Estructura del Vino

El equilibrio y la suavidad de un vino estarán en función de la proporción de sustancias que aportan, los distintos sabores y de cómo estos se compensan entre sí.

Un vino nos resultará tanto más agradable cuanto mejor equilibrados estén los sabores dulces con los ácidos y amargos. Un peso excesivo de cualquiera de los componentes romperá su armonía.

La estructura en un vino hace referencia a la impresión causada por el equilibrio entre sus sabores. Un vino estructurado es un vino armonioso, agradable, suave, tierno, aterciopelado, redondo, robusto, sólido.



Proceso de Cata

Si hemos de catar varios vinos, comenzaremos por los blancos, siguiendo por los rosados, tintos jóvenes y tintos de crianza; cada uno de ellos debe servirse a su temperatura ideal.

Las copas serán de cristal liso, y con un pie suficiente que nos permita sujetarlas sin tocar el cuerpo, para que el contacto de la mano con el cristal no caliente el vino.

La evaluación sensorial del vino empieza por el análisis visual, continúa con el olfativo y finaliza con el gustativo.



Fase Visual

En la fase visual se valoran la limpidez, los matices de color, la presencia de gas carbónico y la fluidez del vino.

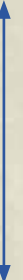
Para realizar este examen visual cogemos la copa por la base, e inclinándola ligeramente, se sitúa a la altura de la cintura; observamos la superficie, el disco del vino y el fondo. Debe mostrarse brillante, limpio, sin turbidez.

En los vinos blancos y rosados, se aprecia su limpidez, transparencia y brillo. En tintos, un color intenso puede hacer que la transparencia se pierda.

Después, llevando la copa a la altura de los ojos, valoraremos la intensidad y los matices del color del vino. La intensidad nos indica el cuerpo del vino, los matices de color y su grado de evolución.



COLOR

DESCRIPCIÓN			SIGNIFICADO		
Blancos	Rosados	Tintos	Intensidad		
Incoloro	Rosa violáceo	Rojo violeta	Baja	Juventud	
Amarillo verdoso	Rosa franco	Rojo cereza			
Amarillo limón	Rosa fresa	Rojo grosella			
Amarillo paja	Rosa frambuesa	Rojo sangre			
Amarillo dorado	Rosa carmín	Rojo ladrillo	Media	Vejez o mala conservación	
Oro pálido	Rosa anaranjado	Rojo carmín			
Dorado	Salmón	Rubí granate	Alta		
Ámbar	Piel cebolla	Púrpura			
Parduzco	Anaranjado	Teja			

ASPECTO

• Cristalino: perfecto en cuanto al aspecto. Brilla como el cristal. • Brillante: no contiene nada suspendido ni precipitado. Al ser atravesado por la luz aparecen brillos. • Limpio: no contiene nada suspendido ni precipitado aunque no brilla. • Claro: contiene un ligerísimo residuo en suspensión en un vino brillante, suele proceder del deterioro del corcho o restos de agentes filtrantes. • Opalescente: velado, con reflejos irisados. • Ligeramente turbio: contiene un precipitado que se aprecia con facilidad. • Turbio: contiene material precipitado en cantidad considerable.	Máxima limpieza y transparencia Sucio 
---	---



Comunidad de
Calatayud



Fase Olfativa

Acercamos la copa a la nariz, sin remover el vino, para percibir sus aromas más sutiles: los primarios, provenientes de la variedad de la uva.

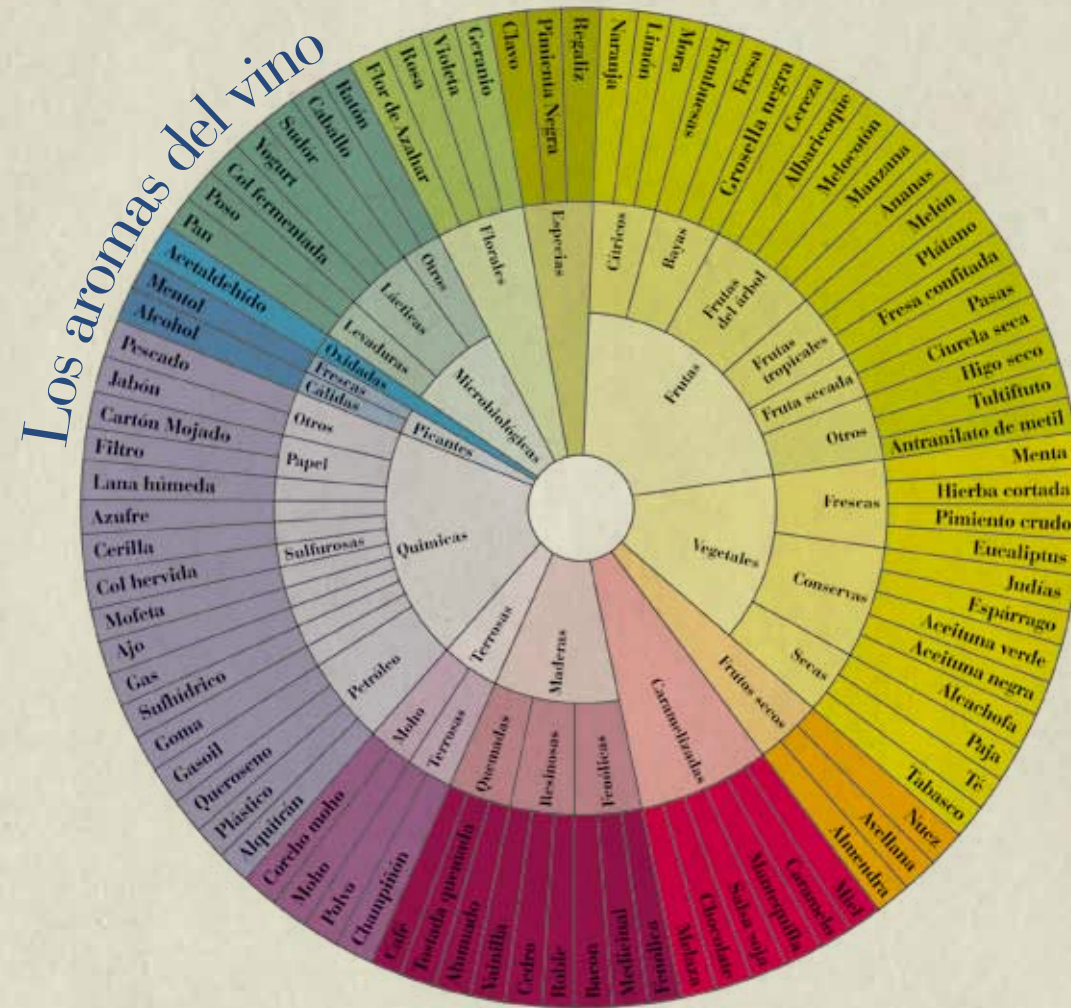
Después, la copa se agita para aumentar la evaporación y hacer surgir los aromas secundarios de la fermentación. Son aromas que dominan sobre los de la uva, típicos de bodega.

Posteriormente, en una nueva búsqueda, descubriremos los aromas terciarios, propios de la evolución en madera, aportados por la propia madera y su tostado.



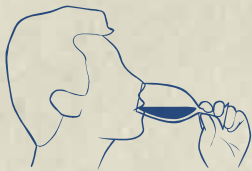
En la rueda de aromas del vino se pueden apreciar las familias aromáticas más importantes.

DESCRIPCIÓN				SIGNIFICADO
Tiempos	Intensidad	Tipo	Gama	
• Copa parada	Baja	Primarios	Frutales Florales	VINO JOVEN
		Secundarios	Vinosos Lacteados	
• Tras girar la copa	Media	Terciarios (Bouquet)	Madera Botella (Verduras, tostados, vainilla, etc.)	VINO CON CRIANZA
• Tras romper la copa	Alta	Olores	Oxidación Moho Suciedad Acético Azufre, etc.	DEFECTUOSO



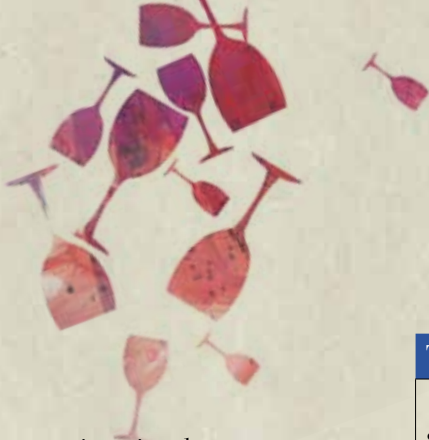


Fase Gustativa



En esta fase el vino toma contacto por primera vez con nuestra lengua y las papilas gustativas situadas en la boca. El examen gustativo del vino se divide en diferentes partes:

- **Ataque o entrada en boca.** Tomaremos un pequeño sorbo de vino y, aspirando un poco de aire, apreciaremos la primera sensación en boca, con la punta de la lengua. Las sensaciones variarán pudiendo resultar más o menos agradables.
- **Paso en boca.** El vino se distribuye por toda la boca, agitándolo y oxigenándolo, entrando en contacto con todas las partes de la lengua. Así, definiremos un vino corto o ligero o un vino amplio o voluminoso.
- **Postgusto.** Es la sensación que se mantiene en boca después que el catador ha ingerido una pequeña cantidad de vino. Esta sensación se define corta o larga.
- **Retronasal.** En esta fase reafirmamos las sensaciones anteriormente percibidas. Consiste en expulsar por la nariz el aire que ha estado en contacto con el vino en nuestra boca.



DESCRIPCIÓN		SIGNIFICADO
Tiempos		
• Ataque	Suave Punzante Agresivo	
• Paso en boca	Ligero	Vinos con poco cuerpo y poca estructura
	Amplio	Vinos estructurados con abundancia de matices
• Postgusto	Corto	Sensación en boca es corta
	Largo	Sensación en boca es larga
• Retronasal	Fase olfativa, donde vuelven a salir los aromas	



Análisis Sensorial

FICHA DE CATA DE VINO

TIPO Y CLASE DE VINO
(Blanco joven, rosado joven, tinto joven, blanco crianza, tinto crianza, fermentación en barrica, maceración carbónica...)

ASPECTO
(Limpio, brillante, cristalino, transparente, turbio, velado, sucio, apagado, mate, manchado...)

COLOR		
• Amarillo pálido • Amarillo verdoso • Amarillo pajizo • Amarillo dorado • Ambarino	• Rosa pálido • Rosa frambuesa • Rosa fresa • Piel de cebolla • Rosa anaranjado	• Rojo violeta • Rojo rubí • Rojo cereza • Rojo teja • Rojo marrón

OLOR
• FLORAL: acacia, madreselva, espino, clavel, rosa, violeta, geranio, jazmín, limón, anís... • FRUTAL: mora, grosella, frambuesa, fruta de la pasión, melón, plátano, albaricoque, melocotón, piña, mango, ciruela, almendra amarga, avellana, manzana, frutos secos, membrillo, uva moscatel... • VEGETAL: herbáceo, heno, raspón, pimienta verde, resina, paja húmeda, hojas secas, helecho... • ESPECIAS: vainilla, trufa, canela, pimienta, clavo, laurel, tomillo, orégano... • DE ORIGEN ANIMAL: caza, pelo enmohecido, almizcle... • QUÍMICO: medicinal, moho, sulfhídrico, alcanfor, farmacia... • OTROS OLORES: de madera, verde de ácidos, miel, láctico, terruño, ahumado, tostado, acetona...

CUSTO
Fresco, afrutado, ácido, abocado, ligero, caliente, amargo, sabroso, carnoso, amable, equilibrado, franco, duro, áspero, redondo, cálido, vacío, agresivo, astringente, austero, con cuerpo, con aguja, agradable, con personalidad, plano, cabezón, elegante, delicado, decrepito, fragante, herbáceo, oxidado, acuoso, suave, sedoso, pastoso, aterciopelado, vinoso, seco, dulce, maderizado, pasado, rancio, ardiente...

POST-GUSTO
Muy largo, largo, medio, corto, muy corto.

EQUILIBRIO
Muy bueno, bueno, satisfactorio, regular, mediocre, malo, muy malo.

PUNTUACIÓN
Sobre 10

PRESENTACIÓN
Elegante, fina, artística, común, sobrecargada, pobre, vulgar. Etiquetado con poca información, con información suficiente, con buena información.

RELACIÓN CALIDAD / PRECIO
Muy buena, buena, regular, mala, muy mala.

Análisis Sensorial

FICHA DE CATA DE VINO

Fecha: _____

Nº de muestra: _____

Tipo de vino: _____

		Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Puntuación
Fase Visual		0	1	3	4	6	9	
Fase Olfativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	
	Calidad	0	2	6	8	12	18	
Fase Gustativa	Intensidad	0	3	6	8	12	18	
	Calidad	0	3	9	12	18	27	
Armonía		0	3	9	12	18	27	

PUNTUACIÓN TOTAL



Puntuaciones	
Excelente	0 - 7
Muy Bien	8 -23
Bien	24 - 44
Correcto	45 - 62
Regular	63 - 78
Defectuoso	79 - 90
Eliminado	> 90





CALATAYUD

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Comunidad de
Calatayud

Guía de Cata
ENOTURISMO



Nuestras Bodegas

1 BODEGAS LANGA HNOS., S.L.

Ctra. Nacional-II, Km. 241,700
50300 CALATAYUD (Zaragoza)
Tel. 976 881 818
Fax. 976 884 463
E-mail. info@bodegas-langa.com
www.bodegas-langa.com

2 BODEGA NIÑO JESÚS

C/ Las Tablas, s/n
50313 ANIÑÓN (Zaragoza)
Tel. 976 899 150
Fax. 976 896 160
E-mail. gerencia@satinojesus.com
www.satinojesus.com

3 BODEGAS SAN ALEJANDRO

Ctra. Calatayud/Cariñena, Km. 16,4
50330 MIEDES DE ARAGÓN (Zaragoza)
Tel. 976 892 205
Fax. 976 890 540
E-mail. bodegas@san-alejandro.com
www.san-alejandro.com

4 BODEGA SAN FABIÁN

Ctra. Calatayud-Cariñena, Km. 12
50331 MARA (Zaragoza)
Tel. 976 892 060
Fax. 976 890 583
E-mail. bodegasanfabian@hotmail.com



Comunidad de
Calatayud

5 BODEGA SAN GREGORIO
Ctra. de Villalengua, s/n
50312 CERVERA DE LA CAÑADA (Zaragoza)
Tel. 976 899 206
Fax. 976 896 240
Email: tresojos@bodegasangregorio.com
www.bodegasangregorio.com

6 BODEGA SAN ISIDRO
Avda. José Antonio, 61
50340 MALUENDA (Zaragoza)
Tel. 976 893 027
Fax. 976 546 969
Email: clozano@castillodemaluenda.com

7 BODEGA VIRGEN DEL MAR Y DE LA CUESTA
Ctra. Monasterio de Piedra, s/n
50219 MUNÉBREGA (Zaragoza)
Tel. 976 895 071
Fax. 976 895 071
E-mail: bodegamuncbrega@hotmail.com

8 BODEGA VIRGEN DE LA PEANA
Ctra. Nacional-II
50200 ATECA (Zaragoza)
Tel. 976 842 164 / 976 842 167
Fax. 976 842 164
Email: estacionlarubia@gmail.com

9 BODEGA VIRGEN DE LA SIERRA
Avda. de la Cooperativa, 21-23
50310 VILLARROYA DE LA SIERRA (Zaragoza)
Tel. 976 899 015
Fax. 976 899 132
Email: oficina@bodegavirgendelasierra.com
www.bodegavirgendelasierra.com

10 BODEGA AGUSTÍN CUBERO, S.L.
Polígono La Charluca, nave 1
50300 CALATAYUD (Zaragoza)
Tel. 976 882 332 / 976 840 032
Fax. 976 887 512
Email: calatayud@bodegascubero.com
www.bodegascubero.com

11 BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN, S.A.
Avda. José Antonio, 61
50340 MALUENDA (Zaragoza)
Tel. 976 893 017
Fax. 976 546 969
Email: clozano@castillodemaluenda.com
www.castillodemaluenda.com

12 BODEGAS ESTEBAN CASTEJÓN, S.L.
C/ Portada, 13
50236 IBDES (Zaragoza)
Tel. 976 848 031
Fax. 976 848 031
Email: bodegasesteban@telefonica.net
www.bodegasesteban.com

13 BODEGAS ÁNGEL L. PABLO URIOL, S.L.
Camino de Calatayud, s/n
50293 TERRER (Zaragoza)
Tel. 976 898 400
Fax. 976 898 401
Email: valdepablo@valdepablo.com
www.valdepablo.com

14 BODEGAS LUGUS
El Charquillo, s/n
50300 CALATAYUD (Zaragoza)
Tel. 976 466 830
Fax. 976 466 831
Email: lugus@luguswines.com
www.luguswines.com

15 BODEGAS GUERRERO SEBASTIÁN
Ctra. Daroca, 6
50347 ACERED (Zaragoza)
Tel. 976 896 704
Fax. 976 896 704
Email: maguese1@hotmail.com
www.bodegasguerrerosbastian.com

16 BODEGAS AUGUSTA BÍLBILIS, S.L.
C/ Carraniedes, s/n
50331 MARA (Zaragoza)
Tel. 677 547 127
Email: bodegasaugustabilbilis@hotmail.com



Comunidad de
Calatayud



CALATAYUD



**Consejo Regulador de la
Denominación de Origen Calatayud**
Ctra. de Valencia, 8
50300 Calatayud (Zaragoza)
Teléfono 976 884 260
www.docalatayud.com
administracion@docalatayud.com



**Comunidad de
Calatayud**

Palacio de la Comunidad
Plaza de la Comunidad, 1
50300 Calatayud (Zaragoza)
Teléfono 976 883 075
www.turismo.comarcacalatayud.com
turismo@comunidadcalatayud.com



**Comunidad de
Calatayud**

Plan de
Dinamización
de Producto
Turístico

