



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, AGUA Y DESARROLLO RURAL
D. G. ALIMENTACIÓN
SERVICIO DE SEGUIMIENTO Y MEJORA DEL FUNCIONAMIENTO DE LA CADENA ALIMENTARIA

IT-VTC.01
Rev. 1
Fecha: DICIEMBRE-2021
Página 1 de 19

INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



INSTRUCCIÓN TÉCNICA IT-VTC.01, DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN, RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE LOS
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA.



Castilla-La Mancha

INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

DIRECCIÓN GENERAL DE
INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS Y COOPERATIVAS

IT-VTC.01
Rev.: 1

REGISTRO DE REVISIONES

Documento	VERSIÓN	FECHA	VIGENCIA
IT-VTC.01	Revisión 0	22/06/2016	No
IT-VTC.01	Revisión 1	Diciembre/2021	Sí

CUADRO DE REVISIÓN

REVISIÓN	APARTADOS AFECTADOS POR LA MODIFICACIÓN
0	Ninguno
1	Normativa aplicable y Otros Procedimientos

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Fdo.: Felipe A. Cuesta Laguna Técnico Superior de Apoyo	Fdo.: Sagrario Navarro Perales. Jefe de Servicio de Seguimiento y Mejora del Funcionamiento de la Cadena Alimentaria	Fdo.: Elena Escobar Sánchez Directora General de Alimentación.



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA


ÍNDICE

1. ANTECEDENTES, OBJETIVO Y ALCANCE DE LA INSTRUCCIÓN	4
2. NORMATIVA APLICABLE	5
3. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA	7
3.1. Fase visual	
3.2. Fase olfativa: Intensidad	
3.3. Fase olfativa: Calidad	
3.4. Fase gustativa: Intensidad	
3.5. Fase gustativa: Calidad	
3.6. Armonía	
4 CUADRO RESUMEN.....	17
5 OTROS PROCEDIMIENTOS	18

ANEXOS

Anexo I - Sistema de puntuación para la cata de los Vinos de la Tierra de Castilla



	<p align="center">CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, AGUA Y DESARROLLO RURAL D. G. ALIMENTACIÓN <i>SERVICIO DE SEGUIMIENTO Y MEJORA DEL FUNCIONAMIENTO DE LA CADENA ALIMENTARIA</i></p>	<p>IT-VTC.01 Rev. 1 Fecha: DICIEMBRE-2021 Página 4 de 19</p>
	<p align="center">INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DE LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA</p>	

1. ANTECEDENTES, OBJETIVO Y ALCANCE DE LA INSTRUCCIÓN

El 23 de mayo de 2011 se publicó en el DOCM la Orden de 09/05/2011, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se establece el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de la indicación geográfica protegida Vino de la Tierra de Castilla.

En el DOCM de 6 de agosto de 2021 se publicó la Resolución de 29/07/2021, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con Indicación Geográfica Protegida Castilla y se publican el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado.

En dicho pliego de condiciones, apartado 2.2 relativo a *Elementos característicos de los Vinos de la Tierra de Castilla a determinar mediante análisis organoléptico*, se establece que


“Los Vinos de la Tierra de Castilla no podrán presentar defectos organolépticos que puedan dar lugar a su eliminación por el laboratorio de ensayo que realice el análisis organoléptico.”

La decisión del laboratorio de ensayo respecto de cada vino examinado consistirá en su declaración como apto o eliminado. Serán eliminados los vinos que superen los 62 puntos al hallar la mediana de las evaluaciones de todos los catadores, de acuerdo con el sistema de puntuación que figura como anexo 1 de ese pliego de condiciones.”

Si bien en este anexo se puntualiza la valoración respecto a fase visual, fase olfativa (intensidad y calidad), fase gustativa, (intensidad y calidad) y armonía y su puntuación respecto a la consideración del vino como excelente, muy bien, bien, correcto, regular, defectuoso y eliminado, no queda claro cómo establecer los criterios de valoración de los distintos paneles de cata que deben analizar organolépticamente las muestras de vino en base a la norma ISO 17025 para que la decisión sobre los mismos se haga de una forma armonizada.

Con la aprobación de esta instrucción se pretende establecer un procedimiento para la evaluación sensorial de los Vinos de la Tierra de Castilla de manera que pueda ser aplicado por los paneles de cata que realicen el análisis sensorial mediante el establecimiento de los descriptores a evaluar, concretando los esperados para cada tipo de vino y cómo llegar al sistema de puntuación indicado en el anexo 1 del pliego de condiciones (incluido como anexo 1 de esta Instrucción) y todo ello con una metodología que pueda ser implementada para su acreditación por la norma UNE-EN



	<p align="center">CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, AGUA Y DESARROLLO RURAL D. G. ALIMENTACIÓN <i>SERVICIO DE SEGUIMIENTO Y MEJORA DEL FUNCIONAMIENTO DE LA CADENA ALIMENTARIA</i></p>	<p>IT-VTC.01 Rev. 1 Fecha: DICIEMBRE-2021 Página 5 de 19</p>
	<p align="center">INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DE LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA</p>	

ISO/IEC 17025:2017 y se ajuste a la “Guía para la acreditación de laboratorios de análisis sensorial (G-ENAC-02 Rev. 2 Enero de 2018)”.

En la elaboración de este procedimiento han colaborado técnicos de los laboratorios LIEC SL, DOLMAR SL y del Consejo Regulador de la D.O. P. La Mancha, entidades que en la actualidad llevan a cabo la mayor parte de los análisis sensoriales de los vinos de la Tierra de Castilla encargados por los organismos de certificación autorizados para la verificación del pliego de este tipo de vino.

Asimismo, esta Instrucción contempla que el análisis organoléptico del Vino de la Tierra de Castilla pueda realizarse por laboratorios acreditados bajo la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 para análisis sensorial descriptivo para vino cuya acreditación se base en procedimientos propios, distintos del contemplado en el apartado 3 de la presente instrucción, siempre que cumplan lo establecido en el apartado 5 de la misma.

Las entidades de control autorizadas para el alcance Vino de la Tierra de Castilla en virtud de La Orden de 7/04/2010 de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establecen las disposiciones de aplicación para la declaración de los operadores, certificación y control de los vinos con indicación geográfica protegida - vinos de la tierra- y del certificado de indicación geográfica protegida en los documentos que acompañan el transporte de los mismos deberán adoptar esta instrucción e integrarla entre sus procedimientos en vigor y/o asegurarse que los laboratorios de ensayo donde realizan los análisis de este tipo de vino han desarrollado sus procedimientos teniendo en cuenta lo definido en esta instrucción.

2. NORMATIVA APLICABLE

- El Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados agrícolas y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007, regula en sus artículos 93 a 111 las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas del sector vitivinícola
- El Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, establece en su artículo 90.3 sobre controles relativos a las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales protegidos que, la comprobación anual del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación, deberá estar garantizada por la autoridad competente mencionada en el apartado 2, o por



uno o varios de los organismos de control con arreglo al artículo 2, párrafo segundo, punto 5, del Reglamento (CE) n o 882/2004 que actúen como órganos de certificación de productos de conformidad con los criterios establecidos en el artículo 5 de dicho Reglamento.

- El Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM nº 30, de 09-02-2007).
- Decreto 83/2019, de 16 de julio, por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural.
- La Orden de 7/04/2010 de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establecen las disposiciones de aplicación para la declaración de los operadores, certificación y control de los vinos con indicación geográfica protegida -vinos de la tierra- y del certificado de indicación geográfica protegida en los documentos que acompañan el transporte de los mismos (DOCM nº 77/2010, de 23-04-2010). La Resolución de 29/07/2021, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con Indicación Geográfica Protegida Castilla y se publican el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado (DOCM 06/08/2021).
- Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.
- Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

3 PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA.

3.1 Fase visual:

El catador indicara si el vino es limpio, velado o turbio.

Definimos limpio al vino de aspecto transparente, sin materias sólidas en suspensión.

Definimos velado como un vino ligeramente alterado en su limpidez.

Definimos turbio como un vino sin transparencia como consecuencia de las materias coloidales en suspensión.

Así mismo indicará el matiz de color y la intensidad con referencia a la siguiente tabla colorimétrica:

INTENSIDAD / CAPA	5														
	4														
	3														
	2														
	1														
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
		MATIZ													

El catador valorará el matiz sobre una superficie blanca bien iluminada, con la copa inclinada 45 grados, observando los bordes del vino en la zona más cercana a la boca de la copa y valorará la intensidad o capa observando el centro de la copa. Con las dos valoraciones dará un código de la tabla colorimétrica.



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

Referencias a las tablas colorimétricas:


	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	CORRECTO	REGULAR	DEFECTUOSO	ELIMINADO
VINO BLANCO	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio
	A-B-C 1	A-B-C 2/3	A-B-C 4/5	D 1/2/3/4/5	E 1/2/3	E 4/5	
VINO BLANCO	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado
			A-B-C 1/2/3	A-B-C 4/5	D 1/2/3/4/5	E 1/2/3/4/5	
VINO BLANCO	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio
					A-B-C 1/2/3/4/5	D 1/2/3/4/5	E 1/2/3/4/5
VINO BLANCO FERMENTADO Barrica envejecido	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio
	A-B-C-D 4/5	A-B-C-D 2/3	D-C 1	A-B 1	E 4/5	E 1/2/3	
VINO BLANCO FERMENTADO Barrica envejecido	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado
			A-B-C-D 2/3/4/5	C-D 1	A-B 1	E 1/2/3/4/5	
VINO BLANCO FERMENTADO Barrica envejecido	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio
					C-D 1/2/3/4/5	A-B 1/2/3/4/5	E 1/2/3/4/5
	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	CORRECTO	REGULAR	DEFECTUOSO	ELIMINADO
ROSADO	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio
	F-G-H 4/5	F-G-H 2/3	F-G-H 1	I 1/2/3/4/5			
ROSADO	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado
			F-G-H 2/3/4/5	F-G-H 1	I 1/2/3/4/5		
ROSADO	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

						F-G-H 1/2/3/4/5	I 1/2/3/4/5	
		<u>EXCELENTE</u>	<u>MUY BUENO</u>	<u>BUENO</u>	<u>CORRECTO</u>	<u>REGULAR</u>	<u>DEFECTUOSO</u>	<u>ELIMINADO</u>
TINTO ENVEJ. SIN		Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio
		J-K 4/5	J-K 2/3	J-K 1	L 1/2/3/4/5	M-N 3/4/5	M-N 1/2	
TINTO ENVEJ. SIN		Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado
				J-K 2/3/4/5	J-K 1	L 1/2/3/4/5	M-N 1/2/3/4/5	
TINTO ENVEJ. SIN		Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio
						J-K 1/2/3/4/5	L 1/2/3/4/5	M-N 1/2/3/4/5
TINTO < 2 AÑOS CON ENVEJECIMIENTO		Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio
		J-K-L 4/5	J-K-L 2/3	J-K-L 1	M 1/2/3/4/5	N 4/5	N 1/2/3	
TINTO < 2 AÑOS CON ENVEJECIMIENTO		Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado
				J-K-L 2/3/4/5	J-K-L 1	M 1/2/3/4/5	N 1/2/3/4/5	
TINTO < 2 AÑOS CON ENVEJECIMIENTO		Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio
						J-K-L 1/2/3/4/5	M 1/2/3/4/5	N 1/2/3/4/5
TINTO > 2 AÑOS CON ENVEJECIMIENTO		Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio
		J-K-L-M 4/5	J-K-L-M 2/3	J-K-L-M 1	N 1/2/3/4/5			
TINTO > 2 AÑOS CON ENVEJECIMIENTO		Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado	Velado
				J-K-L-M 2/3/4/5	J-K-L-M 1	N 1/2/3/4/5		
TINTO > 2 AÑOS CON ENVEJECIMIENTO		Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio	Turbio
						J-K-L-M 1/2/3/4/5	N 1/2/3/4/5	



	<p style="text-align: center;">CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, AGUA Y DESARROLLO RURAL D. G. ALIMENTACIÓN <i>SERVICIO DE SEGUIMIENTO Y MEJORA DEL FUNCIONAMIENTO DE LA CADENA ALIMENTARIA</i></p>	<p>IT-VTC.01 Rev. 1 Fecha: DICIEMBRE-2021 Página 10 de 19</p>
	<p style="text-align: center;">INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA</p>	

3.2 Fase olfativa: Intensidad:

El catador indicará tanto a copa parada como a copa movida o agitada si la intensidad aromática es alta, media, baja o nula solo para los atributos positivos.

El catador evaluará la intensidad aromática del vino con el siguiente grado de percepción de aromas:

- Intensidad alta: si al realizar el proceso de inspiración, percibimos los olores a 5 cm o más del borde de la copa.
- Intensidad media: si al realizar el proceso de inspiración, percibimos los olores entre 5 cm y el borde de la copa.
- Intensidad baja: Si al realizar el proceso de inspiración, percibimos los olores introduciendo la nariz dentro de la copa
- Intensidad nula: Si al realizar el proceso de inspiración, no percibimos olores

3.3 Fase olfativa: Calidad:

Definimos limpio como un vino sin defectos

La valoración la realiza el catador según el siguiente esquema: en primer lugar, evalúa si detecta algún defecto, en caso de detectarse un defecto le asigna un nivel entre alto, medio o bajo. En caso de no detectarse ningún defecto en esta fase, el catador señalará los atributos positivos encontrados.

Grado de percepción de defectos.

Se clasifica en:

- Intensidad alta: si al realizar el proceso de inspiración, percibimos los olores a 5 cm o más del borde de la copa.
- Intensidad media: si al realizar el proceso de inspiración, percibimos los olores entre 5 cm y el borde de la copa.
- Intensidad baja: Si al realizar el proceso de inspiración, percibimos los olores introduciendo la nariz dentro de la copa



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

Atributos positivos.

Como descriptores positivos se contarán los que se nombren mayoritariamente por el panel (aquellos que sean nombrados al menos por la mitad de los catadores) y de estos contarán como descriptores positivos los que estén como esperados para el tipo de vino. En función de que tengan uno, dos tres o cuatro o más descriptores positivos se valoraran en esta fase de calidad olfativa como correcto, bien, muy bien o excelente respectivamente.

Los descriptores positivos que no se encuentran entre los esperados no contarán, aunque sean nombrados por mayoría en el panel. El director del panel lo tendrá en cuenta para, si lo considera necesario proponer la revisión del listado.

Descriptores defectos fase olfativa calidad:

<u>DEFECTO</u>	<u>SINÓNIMOS</u>
Anhídrido sulfuroso	
Moho–terroso:	tierra húmeda, hongo, polvoriento, rancio, bodega húmeda, corcho
Oxidado:	evolucionado - manzana madura
Acético	picado – avinagrado- acescente (cola, disolvente, esmalte de uñas, pegamento)
Reducido	sulfhídrico - huevos podridos - agua estancada, cerrado, ajo, col, lías
Herbáceo	pimiento verde
Animal	cuadra, animal, establo, cuero
Otros	caucho, leche agria, , cocido, plástico, medicamento,



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

DESCRIPTORES POSITIVOS FASE OLFATIVA CALIDAD

Grupo	Tipos	Aromas
FRUTAL	FRUTAS DE ÁRBOL	Engloba las Frutas verdes o blancas y las frutas de hueso : Manzana verde, Pera, Melocotón, Albaricoque, Ciruela
	FRUTAS TROPICALES	Mango, Piña, Plátano, Melón, aromas tiólicos
	FRUTAS CÍTRICAS	Pomelo, Limón, Naranja, Lima
	FRUTAS ROJAS Y NEGRAS	Cereza, Frambuesa, Fresa, Arándanos, Mora, Grosella
FLORAL	FLORES BLANCAS	Jazmín, Azahar, Flor de Acacia
	FLORES ROJAS	Rosa, Violeta, Lila
ESPECIADO		Clavo, Pimienta, Regaliz, Canela, Nuez Moscada
BALSÁMICO		Cedro, Pino, Tomillo, Romero, Eucalipto, Menta Incluye las hierbas aromáticas
MADERAS Y TOSTADOS		Madera, Ahumado, Torrefacto, Coco, Vainilla, Caramelo, Cacao, Chocolate, Tabaco, Café, Pan tostado
CONFITURAS		Mermelada, Pasas, Ciruelas pasas, Compota, Higos, Miel, Fruta madura
FRUTOS SECOS		Almendra, Cacahuete, Avellana



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

Descriptorios esperados para cada tipo de vino.

BLANCOS

1. FRUTAL:
 - 1.1 FRUTAS DE ÁRBOL
 - 1.2 FRUTA TROPICAL
 - 1.3 FRUTA CITRICA
2. FLORAL:
 - 2.1 FLORES BLANCAS
 - 2.2 FLORES ROJAS

BLANCOS FERMENTADOS EN BARRICA

- 1.FRUTAL:
 - 1.1FRUTAS DE ÁRBOL
 - 1.2FRUTA TROPICAL
 - 1.3FRUTA CITRICA
2. FLORAL:
 - 2.1 FLORES BLANCAS
 - 2.2 FLORES ROJAS
3. ESPECIADO
4. BALSÁMICO
5. MADERAS Y TOSTADOS
6. CONFITURAS / FRUTA MADURA
7. FRUTOS SECOS

ROSADOS

1. FRUTAL:
 - 1.1 FRUTAS DE ÁRBOL
 - 1.3 FRUTAS CÍTRICAS
 - 1.4 FRUTAS ROJAS Y NEGRAS
2. FLORAL
 - 2.1 FLORES BLANCAS
 - 2.2 FLORES ROJAS
- 4 BALSÁMICO

TINTOS SIN ENVEJECIMIENTO

1. FRUTAL:
 - 1.1 FRUTAS DE ÁRBOL
 - 1.2 FRUTA TROPICAL
 - 1.4 FRUTAS ROJAS Y NEGRAS
2. FLORAL
 - 2.2 FLORES ROJAS
3. ESPECIADO
4. BALSÁMICO
6. CONFITURAS / FRUTA MADURA



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

TINTOS CON ENVEJECIMIENTO

MENOS DE 2 AÑOS DE COSECHA

1. FRUTAL:
 - 1.1 FRUTAS DE ÁRBOL
 - 1.2 FRUTA TROPICAL
 - 1.4 FRUTAS ROJAS Y NEGRAS
2. FLORAL
 - 2.2 FLORES ROJAS
3. ESPECIADO
4. BALSÁMICO
5. MADERAS Y TOSTADOS
6. CONFITURAS / FRUTA MADURA

MAS DE 2 AÑOS

1. FRUTAL:
 - 1.1 FRUTAS DE ÁRBOL
 - 1.4 FRUTAS ROJAS Y NEGRAS
2. FLORAL
 - 2.2 FLORES ROJAS
3. ESPECIADO
4. BALSÁMICO
5. MADERAS Y TOSTADOS
6. CONFITURAS / FRUTA MADURA
7. FRUTOS SECOS



3.4 Fase gustativa: Intensidad

El catador indicará tanto en la sensación en boca como en persistencia si la intensidad es baja, media, alta o nula.

Se define sensación en boca como el resultado de las sensaciones retronasales y de contacto del vino en la boca del catador.

Se define persistencia como el tiempo y la intensidad del post-gusto, o conjunto de sensaciones que permanecen en la garganta y las fosas nasales después de haber tragado o escupido el vino

3.5 Fase gustativa: Calidad

En esta fase se valorará el conjunto de rasgos y características de los sabores detectados y viene determinada por los equilibrios presentes en el vino. El catador puntuará en función del equilibrio del vino y de las aristas del mismo, teniendo en cuenta las siguientes definiciones:

Definimos equilibrio como la redondez o conjunción entre las distintas sensaciones básicas y físico-químicas que desde un punto de vista gustativo puede tener un vino siendo estas el dulzor, el alcohol, la acidez, el amargor y la astringencia.

Definimos arista como la presencia de alguna sensación gustativa o físico-química que sin llegar a desequilibrar el vino rompen la redondez o equilibrio

Definimos desequilibrio como un vino sin conjunción entre sus componentes, por exceso o defecto de uno de ellos.

Se determinará el equilibrio o la posible presencia de aristas o desequilibrios en los siguientes niveles:



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

	Desequilibrio por defecto	Arista por defecto	Equilibrado Redondo	Arista por exceso	Desequilibrio por exceso
Acidez					
Alcohol					
Dulzor*					
Amargor					
Astringencia					

* En los Vinos Semisecos, Semidulces y Dulces, en esta fase de calidad gustativa no se tendrá en cuenta un desequilibrio por exceso de dulzor.

3.6 Armonía.

Lo asignara el jefe de panel en función de los resultados anteriores como una apreciación global.



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

4. CUADRO RESUMEN.

Valoración	Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado
Fase visual	Limpio. Códigos de intensidad y color asignado.	Limpio Códigos de intensidad y color asignado.	Velado y con escala de colores asignados a valoraciones superiores o limpio o Velado con códigos de intensidad y color asignado	Velado y con escala de colores asignados a valoraciones superiores o limpio o Velado con códigos de intensidad y color asignado	Turbio y con escala de colores asignados a valoraciones superiores o limpio o, turbio o velado con códigos de intensidad y color asignado	Limpio, turbio o velado con códigos de intensidad y color asignado	No presenta características del color esperadas para el tipo de vino
Fase olfativa: intensidad	A copa parada y a copa movida. Intensidad alta los dos procesos	A copa parada y a copa movida. Intensidad alta un proceso y el otro media	A copa parada y a copa movida. Los dos procesos son intensidad media	A copa parada y a copa movida. Un proceso es intensidad baja y el otro intensidad media o alta	A copa parada y a copa movida. Los dos procesos en intensidad baja	A copa parada y a copa movida. Un proceso en intensidad nula y el otro en intensidad baja	A copa parada y a copa movida. Intensidad nula en los dos procesos
Fase olfativa. Calidad	Limpio. se detectan 4 olores esperados del tipo de vino	Limpio. se detectan 3 olores esperados del tipo de vino)	Limpio. se detectan 2 olores esperados del tipo de vino	Limpio. se detectan 1 olor esperados del tipo de vino	Se detecta en baja intensidad un defecto	Se detecta un defecto en intensidad media o dos en intensidad baja	Un defecto en intensidad alta o varios defectos en intensidad media No cumple los aromas con los esperados para el tipo de vino
Fase gustativa. Intensidad	Atributos: sensación en boca y persistencia Alta intensidad de los dos.	Atributos: sensación en boca y persistencia Alta intensidad de uno y media del otro	Atributos: sensación en boca y persistencia. Media intensidad de los dos atributos	Atributos: sensación en boca y persistencia. Baja intensidad de uno y del otro media o alta intensidad	Atributos: sensación en boca y persistencia. Intensidad baja de los dos atributos	Atributos: sensación en boca y persistencia. Baja intensidad de un único atributo y no se aprecia el otro	Atributos: sensación en boca y persistencia. No se aprecia ninguno de los dos atributos
Fase gustativa. Calidad	Vino equilibrado, sin percepción de ninguna arista.	Vino equilibrado, con percepción de 1 arista	Vino equilibrado, con percepción de 2 aristas	Vino equilibrado, con percepción de 3 aristas	Vino equilibrado, con percepción de 4 aristas	Vino equilibrado, con percepción de 5 aristas	Vino no equilibrado.



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DE LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

<p>Armonía</p>	<p>Al menos tres valoraciones en las distintas fases se evalúan como excelente frente a las otras, siendo MUY BIEN la valoración de menor calificación</p>	<p>Al menos tres valoraciones en las distintas fases se evalúan como muy bien y el resto superior o Al menos tres valoraciones destacan frente a las otras, siendo BIEN la valoración de menor calificación</p>	<p>Al menos tres valoraciones en las distintas fases se evalúan como bien y el resto superior o Tres valoraciones destacan frente a los otros, siendo CORRECTO la valoración de menor calificación</p>	<p>Al menos tres valoraciones en las distintas fases se evalúan como correctos y el resto superior ó Tres valoraciones destacan a los otros, siendo REGULAR la valoración de menor calificación</p>	<p>Al menos tres de las cinco valoraciones en las distintas fases se evalúan como REGULAR y el resto superior o tres valoraciones destacan a los otros siendo la menor defectuoso</p>	<p>Dos valoraciones se ha calificado como DEFECTUOSO</p>	<p>Una de las valoraciones se ha calificado como ELIMINADO o Tres de se han calificado como DEFECTUOSO</p>
-----------------------	--	---	--	---	---	--	--

5. OTROS PROCEDIMIENTOS

Los laboratorios acreditados bajo la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 para análisis sensorial descriptivo para vino cuya acreditación se base en procedimientos propios de la entidad, distintos del contemplado en el apartado 3, podrán seguir sus procedimientos siempre que, para poder hacer la declaración de conformidad para el Vino de la Tierra de Castilla (en términos del punto 7.8.6 de la mencionada norma UNE-EN), utilicen la puntuación definida en el Anexo 1 del pliego de condiciones (que figura como Anexo 1 de esta Instrucción), debiendo figurar en su procedimiento un cuadro resumen que contemple para cada una de las fases a analizar la correspondiente valoración (excelente, muy bien, bien, correcto, regular, defectuoso y eliminado).

Estos laboratorios deberán contar con la autorización de la Dirección General de Alimentación para el análisis sensorial descriptivo del vino de la Tierra de Castilla, previa solicitud, que deberá ser acompañada de los mencionados procedimientos.



INSTRUCCIÓN TÉCNICA RELATIVA AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE
LOS VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

Anexo 1. Sistema de puntuación para la cata de los Vinos de la Tierra de Castilla.

Valoración	Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado
Fase visual	0	1	3	5	7	9	100
Fase olfativa: intensidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase olfativa. Calidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase gustativa. Intensidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase gustativa. Calidad	0	3	9	12	18	27	100
Armonía	0	3	9	12	18	27	100

