

# EL ARTE DE CATAR VINOS

GUÍA COMPLETA PARA SOMMELIERS Y AMANTES DEL VINO

Lina Marisol Bermúdez Mayorga



HORIZONTE  
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA



# El arte de catar vinos

Guía completa para sommeliers y  
amantes del vino

Lina Marisol Bermúdez Mayorga



Fundación Universitaria Horizonte.

El arte de catar vinos: Guía completa para sommeliers y amantes del vino/  
Bermúdez Mayorga, Lina Marisol. 1ª edición. Bogotá D.C.; Editorial  
UniHorizonte; 2025

69 p.; il.; 20 x 25 cm.

Incluye referencias bibliográficas  
Digital ISBN: 978-958-98001-6-4

1. Cata de vinos – Colombia 2. Vino – Colombia 3. Guía – Colombia I.  
Fundación Universitaria Horizonte. II. Tit.

SCDD 663.2 / WBXD1 - Vinos



Fundación Universitaria Horizonte  
Editorial Unihorizonte

#### Autores

Bermúdez Mayorga, Lina Marisol

#### Editores académicos

Suárez Villaizón, Wilmar Yesid  
García Galindo, Luisa Alejandra  
Colorado Guarnizo, Paola Alexandra

#### Corrección de estilo

Editorial Unihorizonte

#### Diseño y diagramación

Editorial Unihorizonte

#### Como citar este libro:

Bermúdez-Mayorga LM.; (2025) El arte de catar vinos: Guía completa para sommeliers y amantes del vino. Fundación Universitaria Horizonte.

No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su tratamiento en cualquier forma o medio existentes o por existir, sin el permiso previo y por escrito de la dirección de investigación y el equipo editorial de la Fundación universitaria Horizonte.

Creado en Colombia  
Todos los derechos reservados  
2025

---

## Contenido

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	8
<b>INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO</b> ....	10
HISTORIA DEL VINO EN EL MUNDO Y EN AMÉRICA LATINA.....	11
TIPOS DE VINO Y CLASIFICACIONES GENERALES.....	12
LA CULTURA DEL VINO Y SU LENGUAJE UNIVERSAL .....	13
<b>EL VIÑEDO Y LA UVA: DE LA TIERRA A LA COPA</b> .....	14
FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD DEL VINO.....	15
PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA (CEPAS TINTAS Y BLANCAS) ....	17
PROCESOS DE CULTIVO Y VENDIMIA .....	19
<b>ELABORACIÓN DEL VINO: DEL MOSTO AL ENCANTO</b> .....	20
ETAPAS DEL PROCESO VINÍCOLA.....	21
FERMENTACIÓN, CRIANZA Y EMBOTELLADO .....	22
<b>CATA DE VINOS: TÉCNICAS Y SENTIDOS EN ACCIÓN</b> .....	26
¿QUÉ ES LA CATA DE VINOS? OBJETIVOS Y MOMENTOS .....	27
ANÁLISIS VISUAL, OLFATIVO Y GUSTATIVO .....	28
Visual.....	29
Olfato .....	30
Gusto .....	30
VOCABULARIO BÁSICO DEL CATADOR.....	31
<b>FACTORES SENSORIALES Y DEFECTOS EN EL VINO</b> .....	32

---

---

<b>DE VINOS: TÉCNICAS Y SENTIDOS EN ACCIÓN .....</b>	<b>32</b>
INFLUENCIAS SENSORIALES EN LA PERCEPCIÓN DEL VINO .....	<b>33</b>
DEFECTOS COMUNES EN EL VINO .....	<b>34</b>
LA TOLERANCIA AL DEFECTO Y EL UMBRAL SENSORIAL .....	<b>35</b>
<b>SERVICIO DEL VINO EN MESA: TÉCNICA Y PROTOCOLO .....</b>	<b>36</b>
PRINCIPIOS DEL SERVICIO PROFESIONAL DEL VINO .....	<b>37</b>
TEMPERATURA, CRISTALERÍA Y DECANTACIÓN .....	<b>38</b>
ERRORES FRECUENTES POR EVITAR .....	<b>40</b>
PROTOCOLO BÁSICO DE SERVICIO.....	<b>41</b>
<b>MARIDAJE Y ARMONIZACIÓN: EL ARTE DE COMBINAR .....</b>	<b>42</b>
¿QUÉ ES EL MARIDAJE Y POR QUÉ ES IMPORTANTE? .....	<b>43</b>
PRINCIPIOS BÁSICOS DE ARMONIZACIÓN .....	<b>44</b>
MARIDAJES CLÁSICOS Y CONTEMPORÁNEOS .....	<b>45</b>
REGLAS PRÁCTICAS PARA MESEROS Y ANFITRIONES .....	<b>47</b>
<b>EL ROL DEL SOMMELIER Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE .....</b>	<b>48</b>
COMPETENCIAS PERSONALES DEL SOMMELIER.....	<b>50</b>
DIFERENCIAS CON OTROS ROLES DEL SERVICIO.....	<b>51</b>
EL SOMMELIER COMO EMBAJADOR DE MARCA .....	<b>51</b>
<b>ENOTURISMO, SOSTENIBILIDAD Y TENDENCIAS DEL VINO .....</b>	<b>52</b>
ENOTURISMO: UNA EXPERIENCIA QUE TRASCIENDE LA COPA .....	<b>53</b>
SOSTENIBILIDAD EN LA INDUSTRIA DEL VINO.....	<b>54</b>
TENDENCIAS ACTUALES EN EL MUNDO DEL VINO.....	<b>55</b>
ENOTURISMO EN COLOMBIA: OPORTUNIDADES Y PROYECCIÓN....	<b>56</b>

---

---

<b>ACTIVIDAD PRÁCTICA: CATA GUIADA PARA APLICAR LO APRENDIDO .....</b>	<b>57</b>
OBJETIVO DE LA CATA PRÁCTICA .....	<b>58</b>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y REFLEXIÓN .....	<b>60</b>
<b>INICIO DE ACTIVIDAD .....</b>	<b>61</b>
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>64</b>

---

# Introducción

El vino ha acompañado a la humanidad durante siglos, no solo como una bebida, sino como símbolo de cultura, historia, celebración y encuentro. Su presencia en las mesas del mundo va mucho más allá de lo gastronómico: encierra tradiciones, saberes ancestrales y una compleja cadena de producción que inicia en el viñedo y culmina en la copa. Conocer el vino es, en esencia, aprender a apreciar los matices de la tierra, el clima, la uva y el trabajo humano que le dan origen.

Esta guía práctica ha sido diseñada para ofrecer a estudiantes, profesionales del servicio y apasionados del mundo del vino una herramienta clara, didáctica y completa sobre el arte de la cata. Cada capítulo aborda aspectos fundamentales como las variedades de uva, los procesos de vinificación, el análisis sensorial, el maridaje y el servicio correcto del vino en la mesa. Se exploran temas clave como la lectura de etiquetas, las denominaciones de origen, los defectos más comunes y las nuevas tendencias que están transformando la industria vinícola.

El objetivo es brindar no solo conocimientos técnicos, sino también desarrollar la sensibilidad sensorial y la actitud profesional que requiere el servicio del vino. Al finalizar esta cartilla, los lectores estarán en capacidad de realizar

catas básicas, interpretar el lenguaje del vino y ofrecer recomendaciones acertadas en el contexto gastronómico.

Más que una bebida, el vino es una experiencia. Y esta guía es una invitación a descubrir sus secretos, copa a copa.

Lina Marisol Bermúdez Mayorga - Autora



# INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO



## *Historia del vino en el mundo y en América Latina*

El vino tiene una historia tan antigua como la civilización misma. Existen evidencias arqueológicas que datan la producción de vino desde hace más de 8.000 años en la región del Cáucaso (actual Georgia). Los egipcios ya lo consideraban un regalo divino, los griegos lo relacionaban con el dios Dionisio y los romanos fueron responsables de expandir su cultivo por gran parte de Europa.

Con la expansión de los imperios y posteriormente con la colonización, el vino llegó al continente americano. En América Latina, su historia se remonta al siglo XVI, cuando los colonizadores españoles trajeron cepas de vid para la producción sacramental. Perú, México, Argentina y Chile fueron los primeros países en desarrollar viñedos coloniales. Con el tiempo, especialmente en Argentina y Chile, se consolidaron importantes industrias vitivinícolas, hoy reconocidas mundialmente.

Colombia, aunque no es un país tradicionalmente productor, ha empezado a desarrollar una cultura del vino creciente, principalmente enfocada en el consumo, la formación y el turismo enológico.

## *Tipos de vino y clasificaciones generales*

El vino se puede clasificar de diferentes maneras, siendo las más comunes:

### **Por color:**

Vino tinto: hecho con uvas tintas, fermentado con pieles.

Vino blanco: producido con uvas blancas o tintas sin pieles.

Vino rosado: fermentado con breve contacto con la piel de uvas tintas.

### **Por nivel de azúcar:**

Seco, semiseco, dulce

### **Por método de elaboración:**

Tranquilo: sin gas

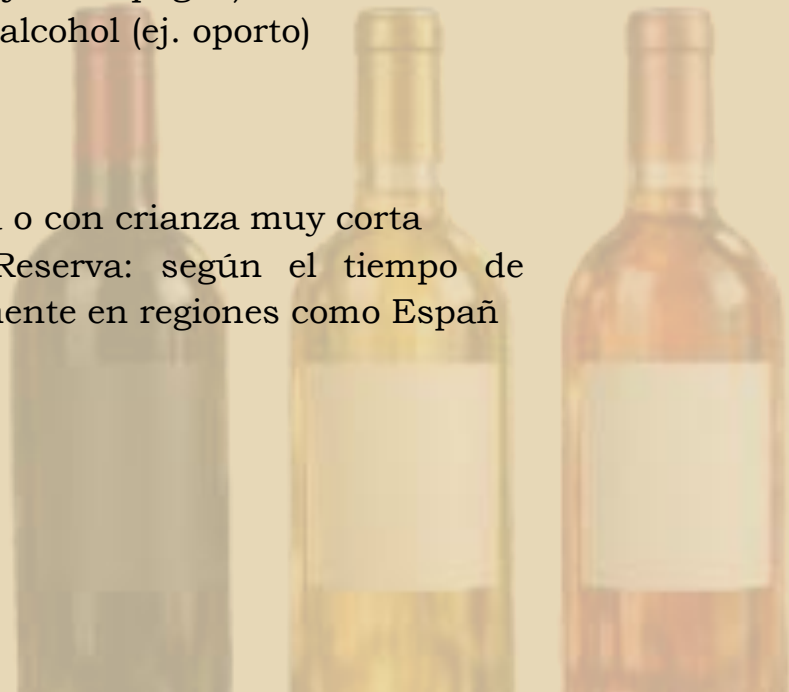
Espumoso: con burbujas (ej. champagne)

Fortificado: con adición de alcohol (ej. oporto)

### **Por crianza:**

Joven: sin paso por barrica o con crianza muy corta

Crianza, Reserva, Gran Reserva: según el tiempo de barrica y botella, especialmente en regiones como España



## *La cultura del vino y su lenguaje universal*

El vino tiene un lenguaje propio: términos como cuerpo, taninos, bouquet, acidez, retrogusto, entre muchos otros, forman parte del vocabulario técnico que todo catador o profesional del servicio debe conocer. El vino es parte de la identidad cultural de múltiples países, donde representa hospitalidad, refinamiento, historia y placer.

Hoy en día, la cultura del vino se ha democratizado. Ya no es exclusivo de expertos o sommeliers. Gracias a la creciente oferta educativa, a las ferias, tiendas especializadas y experiencias de cata, más personas se interesan por descubrir el vino, disfrutarlo con responsabilidad y hablar su lenguaje.

Aproximarse al mundo del vino es también aprender a leer una etiqueta, conocer las variedades de uva, comprender el proceso de elaboración y afinar los sentidos para apreciar los matices que esconde cada copa.



# EL VIÑEDO Y LA UVA: DE LA TIERRA A LA COPA



## *Factores que influyen en la calidad del vino*

El vino comienza a gestarse mucho antes de la fermentación: su carácter nace en el viñedo. Existen diversos factores que determinan la calidad de una uva vinífera y, por tanto, del vino que se produce a partir de ella. Estos factores se conocen como "terroir", un concepto francés que engloba:

- ❖ **Clima:** La temperatura, horas de sol, lluvias y amplitud térmica influyen en la maduración de la uva. Las zonas cálidas suelen producir vinos más alcohólicos y afrutados; las zonas frías, vinos más ácidos y elegantes.
- ❖ **Tipo de suelo:** Arcilloso, calcáreo, volcánico, arenoso, granítico... Cada suelo aporta diferentes nutrientes, retención de agua y expresión aromática a la vid.
- ❖ **Altitud y orientación:** Las uvas cultivadas en orientación hacia el sol también influye en el desarrollo de los racimos.
- ❖ **Prácticas de cultivo:** Tipo de poda, densidad de plantación, control de plagas, técnicas ecológicas o biodinámicas.

El equilibrio entre todos estos elementos es lo que permite obtener uvas sanas, maduras y expresivas.

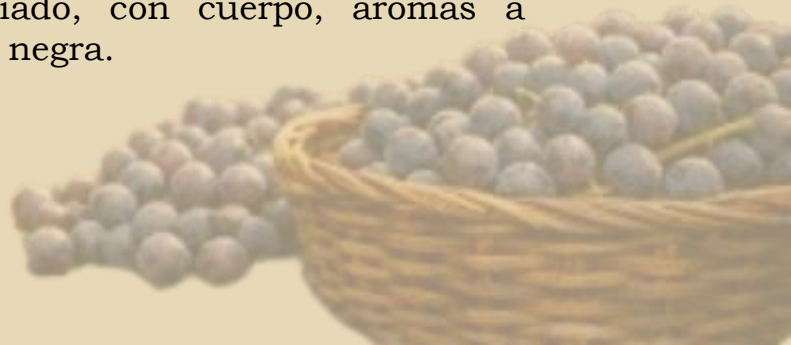


## *Principales variedades de uva (cepas tintas y blancas)*

Existen más de 10.000 variedades de uva en el mundo, pero solo un número reducido se utiliza para la elaboración de vinos de calidad. Las más reconocidas a nivel internacional se clasifican en cepas tintas y cepas blancas:

### **Cepas tintas:**

- Cabernet Sauvignon: estructura, taninos firmes, notas a pimienta, cassis, madera.
- Merlot: redondo, suave, notas de frutas rojas, ciruelas, chocolate.
- Malbec: emblemática de Argentina, potente, afrutada, con taninos dulces.
- Tempranillo: típica de España, elegante, aromas a cereza, cuero, vainilla.
- Syrah/Shiraz: especiado, con cuerpo, aromas a mora, pimienta, oliva negra.



## Cepas blancas:

- Chardonnay: versátil, puede ser fresco o complejo, con notas de manzana, mantequilla, vainilla.
- Sauvignon Blanc: aromático, cítrico, hierbas frescas, buena acidez.
- Riesling: floral, mineral, dulce o seco, con gran potencial de guarda.
- Torrontés: aromática y exótica, típica de Argentina.
- Albariño: fresca, salina, ideal para mariscos, originaria de Galicia (España).
- Cada cepa se comporta de forma distinta según el terroir y el estilo del productor.



## *Procesos de cultivo y vendimia*

La vid es una planta de ciclo anual. A lo largo del año, los viticultores realizan tareas fundamentales para garantizar la calidad del fruto:

- Poda de invierno: regula la producción y prepara la planta para el brote.
- Desbrote y despunte: manejo de la vegetación para favorecer la ventilación y madurez de la uva.
- Control de plagas y enfermedades: prevención de oídio, mildiu y otras afecciones.
- La vendimia es el momento crucial. Puede ser:
  - Manual: más selectiva, preserva la integridad del racimo.
  - Mecánica: más rápida, pero menos precisa.

La recolección puede hacerse de día o de noche, dependiendo del clima. El momento exacto se decide en función del grado de azúcar, acidez y estado sanitario de la uva.



# ELABORACIÓN DEL VINO: DEL MOSTO AL ENCANTO



## *Etapas del proceso vinícola*

El proceso de elaboración del vino involucra una serie de pasos técnicos que transforman las uvas en una bebida compleja y refinada. Aunque existen diferencias según el tipo de vino y la región, las etapas básicas son:

<i>Etapa</i>	<i>Descripción breve</i>
<i>Vendimia</i>	Recolección manual o mecánica de la uva, en el punto óptimo de maduración.
<i>Despalillado y estrujado</i>	Separación del raspón y ruptura de las uvas para extraer el mosto.
<i>Maceración</i>	Contacto del mosto con las pieles para extraer color, taninos y aromas.
<i>Fermentación alcohólica</i>	Transformación del azúcar en alcohol por acción de las levaduras.
<i>Prensado</i>	Separación del vino de los sólidos restantes (hollejos, pepitas, pieles).
<i>Fermentación maloláctica</i>	En algunos vinos tintos, transforma el ácido málico en láctico, suavizando el vino.
<i>Crianza</i>	Reposo del vino en barrica, acero o botella para evolución aromática.
<i>Clarificación y filtrado</i>	Limpieza del vino antes del embotellado.
<i>Embotellado</i>	Envasado final, posible reposo antes de salir al mercado.

## *Fermentación, crianza y embotellado*

Estas tres etapas son claves para definir el carácter final del vino:

- **Fermentación alcohólica:** proceso biológico donde las levaduras convierten el azúcar del mosto en alcohol y CO<sub>2</sub>. Se controla la temperatura y la duración para conservar aromas. Los vinos blancos fermentan generalmente en tanques de acero inoxidable; los tintos, con sus pieles, en acero o madera.
- **Fermentación maloláctica:** común en vinos tintos, transforma el ácido málico en láctico, aportando suavidad y aromas a mantequilla o crema.
- **Crianza:** tiempo de maduración del vino. Puede hacerse:

Estas se dividen en barricas de roble, que aportan taninos, aromas tostados, vainilla o coco, en tanques de acero, para vinos frescos y frutales y en botella, desarrollando complejidad con el paso del tiempo.

🍷 Barrica de roble



🍷 Tanque de acero



🍷 Botella



- Embotellado: se realiza bajo condiciones higiénicas estrictas. El vino puede continuar su evolución si es de guarda.

<i>Tipo de crianza</i>	<i>Tiempo mínimo en barrica</i>	<i>Tiempo total de crianza</i>	<i>Características principales</i>
Joven	Ninguno o muy corto	Hasta 1 año	Frutal, ligero, sin paso por madera
Crianza	6 meses (blanco) a 12 meses (tinto)	2 años (blanco) – 3 años (tinto)	Equilibrio entre fruta y madera
Reserva	6–12 meses	3 años (blanco) – 4 años (tinto)	Complejo, estructurado, con potencial
Gran Reserva	12–24 meses	4–5 años	Elegante, evolucionado, apto para guarda



## Diferencias clave entre vino tinto, blanco, rosado y espumoso

<i>Tipo de vino</i>	<i>Método principal</i>	<i>Características sensoriales</i>	<i>Observaciones especiales</i>
<i>Tinto</i>	Fermentación con pieles	Taninos, cuerpo, color intenso	Apto para crianza en barrica
<i>Blanco</i>	Fermentación sin pieles	Acidez, frescura, aromas frutales o florales	Se sirve más frío; menos taninos
<i>Rosado</i>	Contacto breve con pieles	Ligero, afrutado, color suave	Se obtiene del mismo tipo de uva que el tinto
<i>Espumoso</i>	Fermentación secundaria	Burbujas, aromas a pan o fruta	Método tradicional (champenoise) o charmat



# CATA DE VINOS: TÉCNICAS Y SENTIDOS EN ACCIÓN



## ¿Qué es la cata de vinos? Objetivos y momentos

La cata de vinos es el proceso técnico y sensorial mediante el cual se analiza un vino a través de los sentidos: vista, olfato, gusto y tacto. No se trata solo de beber, sino de observar, oler, probar y describir.

### La cata permite:

- Evaluar la calidad del vino
- Reconocer defectos
- Comparar estilos y cepas
- Aprender a apreciar y expresar sensaciones
- Recomendar vinos de forma profesional

### Momentos de la cata:

- **Cata técnica:** enológicas, con ficha de análisis estructurado
- **Cata comercial:** para valorar un producto en su contexto de mercado
- **Cata lúdica o formativa:** para aprender y disfrutar

## Análisis visual, olfativo y gustativo

La cata se estructura en tres fases sensoriales principales:

<i>Fase sensorial</i>	<i>Elementos evaluados</i>	<i>¿Qué indica?</i>
<i>Visual</i>	Color, limpidez, densidad, brillo, reflejos	Edad, estado, concentración, estilo
<i>Olfativa</i>	Intensidad, limpieza, aromas primarios, secundarios, terciarios	Fruta, fermentación, crianza, complejidad
<i>Gustativa</i>	Ataque, cuerpo, acidez, dulzor, taninos, persistencia	Equilibrio, estructura, final largo o corto



## Visual

**Color:** los tintos evolucionan de púrpura a teja; los blancos de amarillo pálido a dorado.

**Lágrimas o piernas:** indican contenido alcohólico y glicerina.



Imagen obtenida de [Compra-vino.com](http://Compra-vino.com) (2025)

## *Olfato*

**Primarios:** vienen de la uva (fruta, flores, hierbas).

**Secundarios:** fermentación (pan, mantequilla, yogur).

**Terciarios:** crianza (cuero, vainilla, tabaco, madera).

## *Gusto*

Se evalúa el ataque (primera impresión), la textura, la acidez, el alcohol, los taninos (en tintos), el retrogusto y la persistencia aromática.



## Vocabulario básico del catador

Un buen catador debe desarrollar un lenguaje preciso, evocador y coherente. Algunos términos comunes incluyen:

<i>Categoría sensorial</i>	<i>Términos frecuentes</i>
<i>Visual</i>	Brillante, opaco, límpido, denso, ámbar, violáceo
<i>Olfativa</i>	Floral, frutal, herbáceo, especiado, tostado, mineral
<i>Gustativa</i>	Seco, redondo, tánico, equilibrado, largo, ácido, suave
<i>Elemento</i>	<i>Observación</i>
<i>Color</i>	Rojo rubí, brillante, capa media
<i>Aroma</i>	Frutas negras maduras, vainilla, pimienta
<i>Sabor</i>	Entrada suave, taninos presentes, buena acidez
<i>Final</i>	Persistente, con notas especiadas
<i>Valoración general</i>	Vino equilibrado y elegante

# FACTORES SENSORIALES Y DEFECTOS EN EL VINO



## *Influencias sensoriales en la percepción del vino*

La experiencia del vino no depende únicamente del producto, sino también de las condiciones externas y del propio catador. Varios factores sensoriales afectan la forma en que interpretamos aromas, sabores y texturas.

<i>Factor</i>	<i>Ejemplo / impacto perceptivo</i>
<i>Temperatura de servicio</i>	Vinos tintos muy fríos pueden parecer ásperos y cerrados
<i>Tipo de copa</i>	Influye en la oxigenación y en la dirección del aroma
<i>Iluminación</i>	Luz tenue favorece percepción sensorial más atenta
<i>Estado emocional del catador</i>	El ánimo puede alterar la disposición sensorial
<i>Alimentos previos</i>	Un alimento picante o ácido puede modificar el gusto del vino
<i>Presión social o contexto</i>	La compañía y el ambiente influyen en la experiencia global

## Defectos comunes en el vino

Aunque cada vino tiene sus particularidades, existen defectos que indican una falla en el proceso de producción, conservación o servicio. Identificarlos es clave para tomar decisiones informadas y evitar recomendaciones erróneas.

<i>Defecto</i>	<i>Causa</i>	<i>Cómo identificarlo</i>
<i>Corcho (TCA)</i>	Contaminación con tricloroanisol	Olor a cartón mojado, moho, vino sin expresión
<i>Oxidación</i>	Exposición prolongada al oxígeno	Color apagado, aromas a manzana podrida o vinagre
<i>Reducción</i>	Falta de oxígeno en crianza	Olor a huevo podrido, goma o gas
<i>Acidez volátil</i>	Bacterias en la fermentación	Aroma a vinagre o disolvente
<i>Re-fermentación</i>	Azúcares residuales no controlados	Burbujeo en vino tranquilo, turbidez
<i>Contaminación bacteriana</i>	Higiene deficiente	Aromas fecales, medicinales, sabores desagradables

## *La tolerancia al defecto y el umbral sensorial*

No todas las personas detectan los mismos defectos, ni con la misma intensidad. Existen umbrales sensoriales: valores mínimos de concentración a partir de los cuales un compuesto es perceptible.

Algunos defectos leves pueden ser incluso apreciados en ciertos estilos de vino (por ejemplo, notas oxidativas suaves en jereces).

Lo importante es:

- Reconocer si el defecto es intencional o accidental
- Evaluar si afecta negativamente la experiencia
- Tener vocabulario adecuado para describirlo sin desprestigiar el producto

<i>Concepto</i>	<i>Definición</i>	<i>Ejemplo</i>
<i>Defecto</i>	Falla técnica que afecta negativamente al vino	Corcho, oxidación excesiva
<i>Desvío</i>	Característica no deseada pero leve o no dominante	Sulfitos altos, acidez volátil baja
<i>Estilo</i>	Intención deliberada del enólogo o región	Crianza oxidativa, burbujas naturales

# SERVICIO DEL VINO EN MESA: TÉCNICA Y PROTOCOLO



## *Principios del servicio profesional del vino*

El servicio del vino en restaurantes, bares o eventos requiere técnica, cuidado y elegancia. No basta con abrir una botella: es necesario respetar tiempos, temperaturas, orden de servicio y etiquetas de cortesía.

Un servicio correcto potencia la experiencia del cliente y transmite profesionalismo. Puede influir en la percepción del vino, ya que factores como la temperatura, el tipo de copa o la decantación afectan el resultado final.



## *Temperatura, cristalería y decantación*

Cada vino tiene su temperatura ideal de servicio, ya que esto influye en la volatilidad de los aromas y la percepción en boca. El uso de copas adecuadas y técnicas como la decantación mejoran la experiencia.

<i>Tipo de vino</i>	<i>Temperatura recomendada</i>
<i>Espumosos</i>	6 – 8 °C
<i>Blancos jóvenes</i>	8 – 10 °C
<i>Blancos con crianza</i>	10 – 12 °C
<i>Rosados</i>	8 – 10 °C
<i>Tintos jóvenes</i>	12 – 14 °C
<i>Tintos con crianza</i>	16 – 18 °C
<i>Vinos dulces y generosos</i>	6 – 10 °C

<i>Copa recomendada</i>	<i>Uso principal</i>
<i>Copa tipo burbuja</i>	Espumosos (conserva el gas)
<i>Copa tulipa</i>	Blancos y rosados
<i>Copa borgoña</i>	Tintos aromáticos como Pinot Noir
<i>Copa bordelesa</i>	Tintos con cuerpo (Cabernet, Syrah)
<i>Copa de postre</i>	Vinos dulces o fortificados

*Copa recomendada*

*Uso principal*

*Copa tipo burbuja*



*Copa tulipa*



*Copa borgoña*



*Copa bordelesa*



*Copa de postre*



**Importante:** El tallo permite evitar que el calor de la mano altere la temperatura.

### ¿Cuándo decantar?

La decantación se recomienda en dos casos:

- Vinos añejos que presentan sedimentos (decantación tradicional)
- Vinos jóvenes y potentes que necesitan aireación para liberar aromas (decantación oxigenante)
- Se realiza con movimientos suaves, usando una vela o fuente de luz si hay sedimentos.

### *Errores frecuentes por evitar*

- Servir vino demasiado frío o caliente
- Sujetar la copa por el cáliz
- Dejar gotas al servir
- Rellenar en exceso
- No limpiar la copa o no renovar copas al cambiar de vino
- Desconocer detalles del vino al presentarlo

## Protocolo básico de servicio

<i>Paso del servicio</i>	<i>Detalles para tener en cuenta</i>
<i>Presentación de la botella</i>	Mostrar etiqueta al cliente antes de abrir
<i>Corte de cápsula</i>	Por debajo del gollete, sin tocar el vino
<i>Limpieza del cuello</i>	Usar servilleta para evitar impurezas
<i>Extracción del corcho</i>	Con movimientos firmes pero suaves
<i>Verificación del corcho</i>	Olerlo discretamente, sin mostrarlo al cliente
<i>Servicio de prueba</i>	Un sorbo para que el cliente apruebe el vino
<i>Servicio general</i>	En orden jerárquico, por la derecha, mujeres primero si aplica
<i>Cantidad servida</i>	Aproximadamente 1/3 de la copa; espumosos hasta la mitad
<i>Supervisión</i>	Vigilar que las copas no se vacíen completamente

Un buen servicio es discreto, fluido y respetuoso. La atención al detalle hace la diferencia.



# MARIDAJE Y ARMONIZACIÓN: EL ARTE DE COMBINAR



## *¿Qué es el maridaje y por qué es importante?*

El maridaje (o armonización) es el arte de combinar vinos y alimentos para realzar las cualidades de ambos. No se trata de reglas absolutas, sino de crear experiencias sensoriales equilibradas, donde sabores, texturas y aromas se complementen o contrasten de forma armónica.

Un buen maridaje puede:

- Resaltar características positivas del vino o del plato
- Suavizar componentes intensos (acidez, grasa, tanino, salinidad)
- Crear nuevas sensaciones conjuntas
- Mejorar la percepción general de la comida y la bebida

El arte de cata de



## Principios básicos de armonización

Hay dos enfoques generales para crear maridajes:

- Maridaje por afinidad: busca similitudes entre el vino y el alimento. Ejemplo: vino dulce con postre dulce, vino fresco con platos ligeros
- Maridaje por contraste: crea equilibrio al contraponer características. Ejemplo: vino ácido con plato graso, vino tánico con carne jugosa

<i>Elemento del alimento</i>	<i>Reacción típica con el vino</i>	<i>Recomendación</i>
<i>Grasa</i>	Suaviza taninos, puede anular acidez	Vinos con buena acidez o taninos marcados
<i>Dulzor</i>	Realza la amargura o acidez del vino	Vino más dulce que el plato
<i>Sal</i>	Disminuye percepción de astringencia	Vinos frescos o espumosos
<i>Picante</i>	Intensifica el alcohol y el amargor	Vinos suaves, frutales, con poco alcohol
<i>Acidez</i>	Disminuye acidez del vino si es menor	Vino con acidez igual o superior
<i>Umami (sabor sabroso)</i>	Puede aumentar sensación de amargor	Vinos afrutados, sin crianza

## Maridajes clásicos y contemporáneos

No existen reglas inquebrantables, pero sí combinaciones tradicionales que suelen funcionar muy bien. También se promueven maridajes creativos según la cocina moderna.

<i>Plato</i>	<i>Vino sugerido</i>
<i>Quesos curados</i>	Tinto crianza o generoso tipo Oporto
<i>Mariscos y ceviches</i>	Sauvignon Blanc o Albariño
<i>Carnes rojas</i>	Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah
<i>Pescados blancos</i>	Chardonnay, espumosos
<i>Pastas con salsa roja</i>	Sangiovese, Tempranillo
<i>Foie gras</i>	Vino dulce tipo Sauternes
<i>Chocolate amargo</i>	Vino tinto dulce o fortificado



## Maridajes creativos:

Pizza con espumoso brut

Sushi con rosado seco

Hamburguesa gourmet con Pinot Noir

Tacos picantes con Gewürztraminer

Postres cítricos con vino blanco semiseco

- El maridaje también debe considerar preferencias personales, contexto cultural y clima. No todo es técnica; también hay emoción y sorpresa.



## Reglas prácticas para meseros y anfitriones

<i>Situación</i>	<i>Sugerencia rápida de maridaje</i>
<i>Cliente indeciso</i>	Recomendar vino versátil (rosado, espumoso brut)
<i>Menú degustación</i>	Comenzar con blancos y espumosos, terminar con tintos o dulces
<i>Evento de día</i>	Vinos ligeros, blancos, rosados
<i>Comida con múltiples sabores</i>	Espumosos o tintos con acidez
<i>Comida vegetariana</i>	Blancos aromáticos, tintos suaves



El arte de cata de vinos

# EL ROL DEL SOMMELIER Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE



## ¿Quién es el sommelier? Funciones clave

El sommelier es el profesional especializado en vinos y bebidas, encargado de guiar al cliente en su experiencia de consumo, asesorar sobre maridajes y liderar la gestión de vinos en el establecimiento. Su rol va mucho más allá de servir una copa: representa el puente entre la bodega y el comensal.

<i>Área de acción</i>	<i>Función específica</i>
<i>Asesoría al cliente</i>	Recomendar vinos según gustos, platos y ocasión
<i>Servicio en mesa</i>	Realizar el servicio técnico del vino con elegancia
<i>Gestión de cava</i>	Control de stock, temperaturas, rotación y calidad
<i>Diseño de carta</i>	Selección equilibrada de vinos por tipo, origen y estilo
<i>Formación interna</i>	Capacitar al equipo de meseros sobre vinos y maridajes
<i>Relación con proveedores</i>	Negociación y compras responsables
<i>Representación</i>	Participar en eventos, catas o actividades de promoción

## Competencias personales del sommelier

Además del conocimiento técnico, el sommelier debe poseer habilidades comunicativas, emocionales y sociales, ya que su rol involucra contacto constante con clientes exigentes y equipos de trabajo.

Competencia	Ejemplo práctico
Comunicación asertiva	Explicar vinos sin usar tecnicismos complejos
Empatía y escucha activa	Detectar lo que busca el cliente más allá de lo que dice
Discreción y respeto	Adaptarse a todo tipo de cliente sin imponer preferencias
Presencia y lenguaje corporal	Seguridad, cortesía, vestimenta impecable
Pasión y actualización	Conocer tendencias, regiones emergentes y nuevas cepas

## Diferencias con otros roles del servicio

<i>Rol</i>	<i>Enfoque principal</i>	<i>Relación con el vino</i>
<i>Mesero</i>	Atención general de alimentos y bebidas	Puede tener formación básica
<i>Bartender</i>	Preparación de cócteles y manejo de barra	Enfocado en destilados y mixología
<i>Sommelier</i>	Especialista en vinos, maridaje y experiencia	Formación certificada y dominio profundo

## El sommelier como embajador de marca

- Cuando el sommelier comprende y transmite los valores del establecimiento, genera fidelización, aumenta ventas y posiciona la imagen del lugar.
- Sabe leer al cliente y ofrecer una experiencia personalizada.
- Apoya el storytelling del menú con relatos sobre el origen del vino, la bodega o la uva.
- Responde dudas con autoridad, pero siempre con humildad.
- Detecta oportunidades de venta cruzada (botella, copa, recomendación futura).

# ENOTURISMO, SOSTENIBILIDAD Y TENDENCIAS DEL VINO



## *Enoturismo: una experiencia que trasciende la copa*

El enoturismo o turismo del vino es una forma de viajar en la que el visitante se sumerge en el mundo vinícola a través de recorridos por viñedos, bodegas, catas, maridajes, festivales y experiencias culturales asociadas a la producción vitivinícola.

Más que una actividad económica, el enoturismo es una experiencia sensorial, educativa y emocional.

Beneficios del enoturismo:

- Promueve el desarrollo rural y el turismo sostenible
- Fortalece la identidad cultural y gastronómica local
- Educa al consumidor y crea vínculos con las bodegas
- Diversifica la oferta turística del país o región



## Sostenibilidad en la industria del vino

La sostenibilidad en la vitivinicultura busca producir vino de calidad respetando el medio ambiente, el bienestar social y la viabilidad económica a largo plazo. Involucra acciones como:

<i>Dimensión</i>	<i>Acciones sostenibles típicas</i>
<i>Ambiental</i>	Uso eficiente del agua, manejo de residuos, cultivo orgánico
<i>Social</i>	Condiciones laborales justas, turismo responsable, educación local
<i>Económica</i>	Comercio justo, apoyo a pequeños productores, eficiencia energética

<i>Acción concreta</i>	<i>Impacto positivo</i>
<i>Energía solar para fermentación</i>	Reducción de huella de carbono
<i>Compostaje de hollejos y tallos</i>	Fertilización natural del viñedo
<i>Eliminación de herbicidas químicos</i>	Protección del suelo y de la biodiversidad
<i>Botellas más ligeras</i>	Disminución de emisiones en transporte
<i>Reutilización de barricas</i>	Ahorro y respeto al ciclo de vida del material

## *Tendencias actuales en el mundo del vino*

El vino, aunque tradicional, evoluciona constantemente, algunas de las tendencias globales más destacadas incluyen:

- Vinos naturales, orgánicos y biodinámicos: sin aditivos ni procesos agresivos
- Vinos de baja intervención: mínima manipulación del enólogo
- Envases alternativos: latas, bag-in-box, botellas recicladas
- Nuevas regiones emergentes: vinos de altura, zonas frías, países no tradicionales
- Vinos veganos: sin clarificantes de origen animal
- Innovación en enoturismo: catas sensoriales, experiencias inmersivas, realidad aumentada

Los consumidores valoran autenticidad, sostenibilidad, trazabilidad y storytelling.



## *Enoturismo en Colombia: oportunidades y proyección*

Aunque Colombia no es un productor vinícola tradicional, el clima de altura, la diversidad de suelos y el interés creciente por la cultura del vino han impulsado el desarrollo de proyectos vitivinícolas en regiones como Boyacá, Cundinamarca, Antioquia, Valle del Cauca y Santander.

El país cuenta con bodegas que producen vinos artesanales o de autor, los cuales comienzan a posicionarse en el mercado nacional. También se celebran eventos como ferias, exposiciones y catas públicas en grandes ciudades.

Esto representa una oportunidad para:

- Integrar el vino al turismo gastronómico y rural
- Promover el consumo responsable y cultural del vino
- Diversificar la oferta educativa y formativa en servicio de vinos
- Posicionar a Colombia como destino de experiencias sensoriales y boutique

# ACTIVIDAD PRÁCTICA: CATA GUIADA PARA APLICAR LO APRENDIDO



## *Objetivo de la cata práctica*

La actividad tiene como finalidad aplicar los conocimientos adquiridos durante el taller de manera vivencial, mediante una cata guiada estructurada, en la que los participantes podrán:

- Reconocer aromas, sabores, colores y texturas en vinos reales
- Utilizar el vocabulario técnico aprendido
- Comparar estilos de vino y relacionarlos con tipos de uva o crianza
- Identificar sensaciones propias y compartirlas con el grupo
- Potenciar la apreciación crítica y sensorial del vino

### *Metodología sugerida*

Se propone realizar una cata guiada con 3 o 4 vinos contrastantes, siguiendo los pasos del análisis sensorial y fomentando la participación grupal.

## Etapas de la cata:

- Presentación general del vino (cepa, región, bodega, estilo)
- Análisis visual: color, limpidez, lágrimas
- Análisis olfativo: intensidad, aromas primarios/terciarios
- Análisis gustativo: ataque, cuerpo, taninos, acidez, final
- Conclusión personal y grupal
- Comparación entre vinos

## Ejemplo de selección de vinos para la actividad

<i>Vino</i>	<i>Tipo</i>	<i>Diferenciador principal</i>
<i>Sauvignon Blanc (Chile)</i>	Blanco	Aromático, ácido, fresco
<i>Cabernet Sauvignon (Argentina)</i>	Tinto	Tánico, estructurado, con crianza
<i>Rosado de Garnacha (España)</i>	Rosado	Ligero, frutal, buena acidez
<i>Espumoso Brut (Francia o Colombia)</i>	Espumoso	Burbujas, frescura, equilibrio

## *Instrumentos de evaluación y reflexión*

Se puede usar una ficha simplificada de cata como instrumento de evaluación, junto con preguntas abiertas de reflexión.

<i>Elemento evaluado</i>	<i>Instrumento / Pregunta</i>
<i>Precisión en vocabulario</i>	Ficha de cata escrita
<i>Uso correcto de los sentidos</i>	Observación del instructor
<i>Participación en discusión</i>	Autoevaluación / Coevaluación
<i>Conexión con conocimientos</i>	¿Qué aprendiste que antes no notabas en un vino?
<i>Reconocimiento de preferencias</i>	¿Cuál vino fue tu favorito y por qué?

Finalizada la cata, se sugiere:

- Realizar una puesta en común de aprendizajes, con intervención libre
- Entregar un diploma simbólico o reconocimiento
- Motivar a continuar explorando el mundo del vino con respeto, moderación y curiosidad
- Reforzar que la formación no termina aquí: la cata es solo el comienzo de una experiencia cultural, técnica y sensorial en expansión



## Inicio de actividad



Nombre: \_\_\_\_\_

Nombre del Vino: \_\_\_\_\_

País Vinícola: \_\_\_\_\_

Cepa: \_\_\_\_\_

Legislación: \_\_\_\_\_ Tipo de copa \_\_\_\_\_

Cosecha: \_\_\_\_\_ Grado alcohólico \_\_\_\_\_



**PROFUNDIDAD DEL COLOR**

Pálido/mediano/profundo/oscurο

Tonalidad del color

Vista 1: \_\_\_\_\_

Vista 2: \_\_\_\_\_

Limpidez

Brillante/cristalino/limpio/apagado/turbio/nublado



**INTENSIDAD DEL AROMA**

Débil/moderado/aromático/potente



SECO/DULCE

Seco/semi-seco/dulce

CUERPO

Muy liviano/liviano/medio/mucho cuerpo

TANINOS

NIVEL: ninguno/débil/mediano/alto

TIPO: suave/astringente/duro

INTENSIDAD DEL SABOR

Débil/moderado/potente

FINAL

Corto (<3seg)/mediano (4-5seg)/largo (6-7seg)/muy largo (>8seg)

CALIFICACION:



MARIDAJE:

\_\_\_\_\_



# Referencias

- Alonso, A. D., & Liu, Y. (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine: The case of the “Southern wine route” in South Australia. *International Journal of Hospitality Management*, 30(4), 1021–1030.
- Blouin, J., & Peynaud, E. (2005). *Knowing and Serving Wine*. Wiley.
- Campo, E., Ferreira, V., Escudero, A., & Cacho, J. (2008). Odorant series and chemical markers of wine aroma. *Journal of Chromatography A*, 1186(1–2), 238–244.
- Catena Zapata Institute. (2021). *Manual de vitivinicultura de montaña*. Mendoza, Argentina.
- Colorado Guarnizo, P. A., & Tamayo Arismendi, D. A. (2025). Formación docente En Tic, un desafío para la gestión educativa. *Vía Innova*, 12(1), 112–132. <https://doi.org/10.23850/2422068X.6833>
- Court of Master Sommeliers. (2023). *Sommellerie Competencies and Ethics Manual*. <https://www.mastersommeliers.org>



- Escoffier, A. (2010). El libro de cocina: Guía culinaria. Ediciones Akal.
- Federación Española del Vino. (2022). Guía de sostenibilidad para bodegas. <https://www.fev.es>
- Galet, P. (2000). A Practical Ampelography. Cornell University Press.
- Goldstein, E. (2006). The Wine Lover's Cookbook: Great Recipes for the Perfect Glass of Wine. Chronicle Books.
- Guayara-Jiménez, CA.; Daza-Orozco, CE.; Oliveros-Forero, MR.; Suárez-Villaizón, WY.; Colorado-Guarnizo, PA. (2025) Ruta Boyacense: turismo entre sabores y tradiciones. Politécnico Internacional.
- Instituto Nacional de Vitivinicultura de Argentina. (2023). Procesos de elaboración de vinos. <https://www.inv.gov.ar>
- International Sommelier Guild. (2023). Service Techniques for Wine Professionals.
- Jackson, R. S. (2020). Wine Science: Principles and Applications (5th ed.). Academic Press.
- Johnson, H., & Robinson, J. (2019). The World Atlas of Wine (8th ed.). Mitchell Beazley.



- Lichine, A. (2010). Guide to the Wines and Vineyards of France. Knopf.
- Ministerio de Agricultura de España. (2022). Guía de armonías gastronómicas. <https://www.mapa.gob.es>
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo – Colombia. (2023). Desarrollo del enoturismo en Colombia. <https://www.mincit.gov.co>
- OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino). (2022). Viticulture and wine production reports. <https://www.oiv.int>
- Organización Internacional de la Viña y el Vino – OIV. (2021). Prácticas enológicas y definiciones oficiales. <https://www.oiv.int>
- Peynaud, E. (1984). The Taste of Wine: The Art and Science of Wine Appreciation. Macdonald & Co.
- Puckette, M., & Hammack, J. (2015). Wine Folly: The Essential Guide to Wine. Avery.



- Ribéreau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., & Dubourdieu, D. (2006). *Handbook of Enology: The Chemistry of Wine*. Wiley.
- Robinson, J. (2015). *The Oxford Companion to Wine* (4th ed.). Oxford University Press.
- Slow Wine. (2023). *Vino y sostenibilidad: más allá de lo orgánico*. Slow Food International.
- Suavita Pachón, S. V., & Blanco Valenzuela, A. (2025). La gestión de proveedores: una mirada desde el análisis de las herramientas TIC. *LAVIZÓN*, 1(1), 27-41. <https://editorialunihorizonte.org/index.php/lavizon/article/view/15>
- Suárez-Villaizón, W. Y., & Colorado Guarnizo, P. A. (2025). Contribución cultural y turística en museos de Bogotá – un análisis comparativo cultural and tourist contribution in museums in Bogotá - a comparative analysis. *REVISTA INNOVA ITFIP*, 16(1), 109–126. <https://doi.org/10.54198/innova16.07>
- Taint detection thresholds in wine. (2022). Australian Wine Research Institute. <https://www.awri.com.au>

- Unwin, T. (1996). Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade. Routledge.
- Wine & Spirit Education Trust (WSET). (2021). Level 2 Award in Wines – Study Guide. London: WSET.
- Wines of Argentina. (2021). Historia del vino en Sudamérica. <https://www.winesofargentina.org>
- Wines of Chile. (2021). Terroir y variedades de uva. <https://www.winesofchile.org>
- WSET (2021). Level 2 Award in Wines – Study Guide. Wine & Spirit Education Trust.
- Zoecklein, B., Fugelsang, K., Gump, B., & Nury, F. (1995). Wine Analysis and Production. Springer.



