

MODO DE PUNTUAR LOS VINOS

PUNTUAR DE 1 A 5 CADA APARTADO, según los parámetros siguientes:

FASE VISUAL

BRILLO: Si es vivo y alegre es bueno, si está apagado es defectuoso

LIMPIDEZ: Comprobar si tiene sedimentos o elementos extraños

FASE OLFATIVA

INTENSIDAD AROMÁTICA: Según la potencia se calificara el vino por su intensidad desde débil hasta desarrollada

COMPLEJIDAD: En función del número de aromas diferentes que seamos capaces de detectar. (1: Ninguno, 2: de 1 a 3, 3: de 4 a 6, 4: de 6 a 8, 5: Mas de 8)

CALIDAD: Nivel de agrado o desagrado que nos produce, desde simple (1), severo (2), elegante(3), armonioso(4) y con clase (5).

LIMPIEZA AROMÁTICA: Se valorará la ausencia o presencia de defectos (Corcho, moho, cuadra, sulfuro, alcantarilla, vinagre, huevos podridos, etc...)

FASE GUSTATIVA

ATAQUE: Evaluar la sensación que nos produce el vino en los tres primeros segundos de la entrada en boca

EVOLUCIÓN: Valorar el paso por la boca teniendo en cuenta la intensidad, el equilibrio y la persistencia de los aromas detectados

RETRONASAL: Comprobar cuantos de los aromas detectados en la fase olfativa se mantienen o se aprecian otros nuevos

ARMONÍA: Valorar vino en su conjunto, el paladar aromático que nos deja y el sabor mas o menos agradable que nos deja

POSTGUSTO: Ver cuanto nos dura el sabor una vez tragado, es decir la persistencia de las sensaciones sápidas y aromáticas. (1 punto por segundo)