



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | ESPIRITUOSOS | JAMÓN IBÉRICO | ACEITE DE OLIVA | QUESOS | CAFÉS | ENTRE OTROS

AROMAS PRIMARIOS O VARIETALES

- FRUTAS**
Frutas rojas y negras ácidas
Frutas silvestres del bosque
Bayas, Monte Bajo (grosellas, zarzamora, arándanos)
Madura y en sazón (mermeladas, confituras y compotas)
Cítricos (limón, pomelo, naranja)
Fruta fresca de hueso (manzana, pera, melocotón, cereza)
Exóticas (maracuyá, mango piña, lichi)
Frutos secos (avellanas, nuez, almendra).
- FLORES**
Flores silvestres, rosas, violeta, geranio, nardo, flor de azahar, lirio, jazmín, lilas, magnolia, madreselva, clavel.
- HIERBAS**
Hierba fresca, heno, paja seca, helecho, hoja verde y seca, lavanda, infusiones, hoja tabaco verde y seca, anís, menta, tomillo, hinojo, laurel, boj, sotobosque, hojarasca, setas, y trufa. Pimiento verde, café fresco.
- MINERALES**
Pedernal, mina de lápiz (grafito), tiza, yodo, sílex

AROMAS TERCIARIOS O DE CRIANZA

- ANIMAL**
Animales de caza, cueros, carne, jugo de carne, almizcle, ámbar, sangre, caza de pelo y pluma, caballo, sudor, cuadra.
- ESPECIADA**
Clavo, canela, pimienta, regaliz, ajo, cebolla, Laurel, anís, clavo, nuez moscada.
- BALSÁMICOS**
Mentolados, eucalipto, vainillas, aceitesos, alcanfor, cedro, ciprés, enebro, espliego, pino, romero, abeto, tomillo. resina, regaliz.
- MADERA**
Madera de cedro, resina, vainilla, madera vieja, lápiz, roble, humo, tostados, pino, coco rallado, tabaco ahumado
- ENPIREUMÁTICOS**
Tostados, humus, ahumados, chimenea, pan tostado, posos de café, caucho, goma, torrefactos, incienso, fuego, petróleo, azúcar quemado, humo, alquitrán e hidrocarburo.

CAMPUS VIRTUAL
Cursos semi-presenciales y on line
www.escueladecata.com

AROMAS SECUNDARIOS O DE FERMENTACIÓN

- FERMENTACIÓN**
Levadura, miga de pan, brioche, galletas, pastelería, bollería fina, coles en cocción, legumbres en cocción y remojo.
- LACTEOS**
Leche, yogur, mantequilla fresca, queso fresco y curado.
- QUÍMICOS**
Hidrocarburos, farmaceuticos, yodo, alcohol, medicinal.
- ETEREOS**
Acetato de isoamil, laca de uñas, acetona, aldehídos, etanal, caramelo ácido, plátano, levaduras, leche agria, queso, jabonosos.



ALBARIÑO Dominio de aromas florales, limón, manzana, piña, etc. <i>Bouquet de crianza:</i> Fruta en sazón, vainilla, notas marinas, ahumados. <i>Procedencia:</i> Galicia (España).	VERDEJO Marcados aromas herbáceos (laurel, salvia, eneldo, hinojo y heno) y cítricos. <i>Bouquet de crianza:</i> Elegantes notas almendradas, humo, vainilla. <i>Procedencia:</i> Rueda (España).	SAUVIGNON BLANC Espárragos, cítricos y frutos tropicales, etc. <i>Procedencia:</i> Burdeos (Francia).	CHARDONNAY Avellana, mantequilla fresca, menta verde, melocotón, etc. <i>Bouquet de crianza:</i> Pan tostado, vainilla, orejones, piña, anacardos, ambar <i>Procedencia:</i> Borgoña (Francia).	PEDRO XIMENEZ Flores blancas, limón, manzana, etc. <i>Bouquet de crianza:</i> Higos, algarrobo, dátiles <i>Procedencia:</i> Montilla Moriles, Jerez, Málaga y Valencia (España).	TEMPRANILLO (Cencibel, Tinto fino, Tinto del País y Ull de Llebre, etc.) Bayas rojas (Cerezas, frambuesas) ciruelas negras. <i>Bouquet de crianza:</i> Vainilla, cuero, canela, etc. <i>Procedencia:</i> España.	GARNACHA TINTA Confituras (frambuesas, moras) especias, violeta. <i>Bouquet de crianza:</i> Vainilla, aromas muy evolucionados (heno cortado, laurel) o pasificados (ciruelas pasas, higos secos, dátiles, arropo). <i>Procedencia:</i> Burdeos (Francia).	MENCÍA Violetas, frutos rojos de grano pequeño (grosellas, arándanos) <i>Bouquet de crianza:</i> Frutas en sazón (confituras frutos del bosque), alquitrán <i>Procedencia:</i> Bierzo, Valdehorras (España).	MONASTREL Frutos rojos maduros (moras y arándanos) frutas ácidas (frambuesa, grosella). <i>Bouquet de crianza:</i> Especias, regaliz y ahumados. <i>Procedencia:</i> Levante (España).	CARIÑENA Bayas de sotobosque. (grosellas, arándanos), flores (violetas sintéticas). <i>Bouquet de crianza:</i> Fruta madura y en sazón (confituras de frutos del bosque). <i>Procedencia:</i> Aragón (España).	CABERNET-SAUVIGNON Bayas maduras (arándanos, moras, frambuesa, grosellas negras). Aromas vegetales (pimiento verde, eucalipto, tabaco, café sin tostar). <i>Bouquet de crianza:</i> Vainilla, cuero, humo, incienso, cedro. <i>Procedencia:</i> Médoc francés (Burdeos).	MERLOT Cassis, confitura de bayas rojas, pimienta verde, pimienta rojo asado. <i>Bouquet de crianza:</i> Vainilla, cedro, humo, etc. <i>Procedencia:</i> San Emilión (Burdeos).	PINOT NOIR Cereza, violetas frescas, cassis, Grosellas. (joven). <i>Bouquet de crianza:</i> Vainilla, especias, regaliz, etc. <i>Procedencia:</i> Borgoña y Champaña.

UNA DÉCADA EDUCANDO LOS SENTIDOS