



LIDERAZGO EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL VINO: cultivo y procesamiento

De la vid a la botella: Al igual que nuestro café, el vino de calidad solo surge a través del cuidado y el arduo trabajo de muchas personas dedicadas y apasionadas. Cada paso del proceso afecta la calidad y el sabor.

Creciente

El vino es un producto agrícola. A medida que las uvas maduran, la acidez disminuye y aumenta el contenido de azúcar. Las uvas se recogen cuando alcanzan la proporción de ácido a azúcar que es apropiada para el estilo de vino que producirán.

Terroir ("ter-wahr") son los factores ambientales que afectan las cualidades de las uvas y la producción del vino. Las condiciones de crecimiento influyen en el sabor, lo que hace que cada añada produzca resultados diferentes:

- composición del suelo
- pendiente del viñedo
- cantidad e intensidad de la luz solar/viento/lluvia en el viñedo

El vino crece en todo el mundo y prospera entre los 30° y los 50° de latitud norte y sur del ecuador.

Las regiones populares incluyen:

Europa: Francia, Italia, España, Alemania

Norteamérica: Estados Unidos (California, Oregón, Washington)

América del Sur: Chile, Argentina

África: Sudáfrica

Oceanía: Australia, Nueva Zelanda

Procesando

En todos y cada uno de los pasos del proceso de elaboración del vino, el viticultor determina el método de elaboración, de acuerdo con el estilo del vino que desea elaborar.



Las uvas para vino se cultivan en condiciones específicas, por lo general se cosechan a mano.



Una vez que se prensan las uvas, se agrega levadura a los tanques para comenzar la fermentación. La levadura come el azúcar en el jugo, convirtiéndolo en alcohol.



El vino se envejece en tanques de acero inoxidable o en barricas de roble, lo que crea un sabor y un carácter adicionales.



El vino se vierte en botellas y se sella con un corcho o tapón de rosca.

¿Qué tiene de diferente hacer vinos espumosos?

Durante la fermentación, se produce dióxido de carbono junto con el alcohol. En los vinos tranquilos, se permite que este dióxido de carbono se disipe, pero en los vinos espumosos, ese dióxido de carbono es el responsable de las burbujas del vino.



Degustación de vinos: ¡Probar un vino es muy parecido a probar un café! Estos son los pasos de cata de vino y algunos de los términos de cata.

Pasos de cata

1. **Ver** – Evaluar el color y la claridad
2. **Remolino** : esta acción libera el aroma y disipa el alcohol .
3. **Huele** : levanta el vaso hasta tu nariz e inhala profundamente
4. **Sabor** – Agitar brevemente un bocado. Evaluar acidez, cuerpo, textura/boca sensación, dulzura, sabor y equilibrio.

Glosario de términos

Aroma/Nariz: La forma en que huele el vino. Cada variedad tiene características aromas. El proceso de vinificación también contribuye al aroma.

Acidez: La sensación de agua en la boca a los lados de la lengua. La acidez contribuye a la calidad vivaz y refrescante del vino.

Cuerpo: La impresión de textura o peso en la boca. ¿Es el vino de cuerpo ligero (delgado), de cuerpo completo (bien redondeado) o de cuerpo medio (que se ubica en el medio)? Piense en los cambios en la consistencia de la leche de 1% a entera.

Brillante: Acidez media a alta.

Crujiente: Alta acidez, como manzanas verdes.

Seco: En términos de vino, no dulce.

Sabor: Cómo sabe el vino. El sabor se registra en diferentes partes de la boca.

Glosario de términos continuación.

Final: El regusto, cuánto tiempo perdura el sabor.

Herbáceo: **Que** tiene un sabor a hierba.

Sensación en **boca:** La sensación del vino en la boca.

Roble: El aroma y sabor de un vino que ha estado en contacto con el roble, ya sea durante la fermentación o en el proceso de crianza. Muchos vinos (particularmente los tintos) se envejecen en barricas de roble, lo que influye en el aroma y el sabor. Por ejemplo, puede añadir el aroma de especias dulces o un sabor ahumado.

Robusto: **Que** tiene un sabor grande o rico.

Rosé: francés para "rosa"; una categoría de vinos refrescantes que son de color rosado pero están hechos de uvas rojas con una pequeña cantidad de contacto con pieles de uva para el color.

Tánico: Los taninos son la capa que se siente en la parte delantera de los dientes. Crean una sensación astringente en la lengua. Los taninos se obtienen de las pieles, raspones y semillas de las uvas, así como de barricas nuevas de roble.

Varietal: Vino que utiliza el nombre de la uva dominante de la que se elabora. Los ejemplos incluyen: Pinot Noir, Riesling, Chardonnay.

Vendimia: Término que describe tanto el año de la cosecha real de la uva como el vino elaborado con esas uvas.

- Hemisferio norte, la cosecha es de septiembre a octubre.
- El hemisferio sur es de marzo a abril.



BÁSICOS DEL VINO DE **LIDERAZGO** EN MIXOLOGÍA: Variedades

Variedades: Variedades comunes, notas de cata y maridajes recomendados.

Pinot Noir /PEE'-noh NWAHR'/
Aroma: Cereza, frambuesa **Acidez:** Alta, brillante **Cuerpo:** Medio **Sabor:** Afrutado (cereza), terroso, especiado **Otros:** Suave, elegante
Orígenes más conocidos: Francia, Oregón (EE. UU.), California (EE. UU.)
Maridaje: Casi cualquier cosa

Merlot /mehr-LOH'/
Aroma: Cereza negra, ciruela, hierbas, chocolate **Acidez:** Media, baja
Cuerpo: Medio **Sabor:** Fruta roja suave, cacao, pimienta negra
Otros: Blando **Orígenes más conocidos:** Casi todas las regiones vitivinícolas
Maridaje: Casi cualquier cosa

Malbec /MAHL'-bek'/
Aroma: Mora, cereza oscura, clavo **Acidez:** Media, baja
Cuerpo: Medio, completo **Sabor:** Rico, fruta madura como en mermelada (ciruela, mora), especiado **Otros:** Aromático **Orígenes más conocidos:** Argentina
Maridaje: carnes rojas, productos de tomate

Syrah/Shiraz /ver-RAH'/shee-RAHZ'/
Aroma: Pimienta, bayas, grosella **Acidez:** Media, baja **Cuerpo:** Completo **Sabor:** Rico, fruta madura (mora, grosella negra), especiado, pimienta **Otros:** Intenso
Orígenes más conocidos: Francia, Washington (EE. UU.), Australia
Maridaje: Quesos, carnes asadas

Cabernet Sauvignon /ka-ber-NAY' soh-vee-NYAWN'/
Aroma: Mora, ciruela, grosella **Acidez:** Media, baja **Cuerpo:** Amplio
Sabor: Mora, grosella, cedro, tánico **Otros:** Rico
Orígenes más conocidos: Casi todas las regiones vitivinícolas
Maridaje: Quesos de sabores fuertes, carnes asadas, chocolate

Espumoso: Prosecco /preh-SEHK'-koh'/
Aroma: Afrutado, floral, dulce **Acidez:** Alta, brillante
Cuerpo: Ligeró **Sabor:** Ligeramente dulce, afrutado **Otros:** Refrescante
Orígenes más conocidos: Italia
Maridaje: frutos secos, comidas cremosas

Moscato /mo-SCAH'-toh/
Aroma: Albaricoque, Melocotón, Naranja, Miel **Acidez:** Media
Cuerpo: Ligeró, medio **Sabor:** Dulce, Afrutado **Orígenes más conocidos:** Italia
Maridajes: Postres dulces

Pinot Grigio/Pinot Gris /PEE'-noh GREE'-jee-oh/ PEE'-noh GREE'/
Aroma: Dulce, caramelo agrio, albaricoque **Acidez:** Alta, crujiente **Cuerpo:** Ligeró
Sabor: Fruta ácida (manzana, pera), floral **Otros:** Delicado
Orígenes más conocidos: Italia
Maridaje: Salumi, comidas ligeras

Sauvignon Blanc /soh-vee-NYAWN' BLAWNK'/
Aroma: Hierbas, maracuyá, limón **Acidez:** Alta, crujiente **Cuerpo:** Ligeró **Sabor:** Fruta cítrica ácida, hierbas **Otros:** Aromático **Orígenes más conocidos:** Francia, Nueva Zelanda, California (EE. UU.)
Maridaje: Aperitivos, ensalada, pescado

Chardonnay /shar-duhn-AY'/
Aroma: Afrutado, vainilla **Acidez:** Media, ligera
Cuerpo: Pleno **Sabor:** Roble, frutas maduras, vainilla **Otros:** Rico
Orígenes más conocidos: Casi todas las regiones vitivinícolas
Maridaje: Comidas cremosas, pollo, pescado



LIDERAZGO EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL VINO: Vinos italianos

Vinos italianos: varietales comunes, notas de cata y maridajes recomendados.




Barbera/ bar-BEH-rah/

Aroma: Fruta roja, cereza negra **Acidez:** Alta

Cuerpo: Medio **Sabor:** Mermelada y especiada con frambuesa y ciruela

Orígenes más conocidos: Italia, Argentina, California (EE. UU.)

Maridaje: Embutidos, pizza, carnes asadas




Vermentino / ver-mehn-TEE-noh/

Aroma: Pera, melocotón blanco, lima, pomelo rosa **Acidez:** Media

Cuerpo: Medio **Sabor:** Seco, pomelo, cítrico

Orígenes más conocidos: Italia

Maridajes: Platos con hierbas y especias, pesto, salchichas, pescado




Sangiovese/ san-joe-VAY-seh/

Aroma: Vainilla, bayas silvestres, anís **Acidez:** Alta

Cuerpo: Medio **Sabor:** Sabroso, rica fruta, notas de cereza y tomate

Orígenes más conocidos: Toscana (Italia central)

Maridaje: Pizza, platos a base de tomate



Nero d'Avola / neýro ýdaývola/

Aroma: Cereza, frambuesa, especias **Acidez:** Media

Cuerpo: Completo **Sabor:** Ciruela, chocolate, frambuesa oscura

Orígenes más conocidos: Sicilia

Maridaje: Carnes abundantes