

Página 1

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL VINO: Cultivo y Procesamiento

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

Creciendo

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-azúcar que es apropiado para el estilo de vino que producirán.

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

- 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.

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

Procesando - 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.

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

Embotellado - 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.

Página 2

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL VINO: Degustación

Degustación de vinos: ¡Probar vino es muy parecido a probar café! Aquí están los pasos de degustación de vino y algunos de los términos de cata.

Pasos de Degustación

1. **Ver** - Evaluar el color y la claridad
2. **Remolino** - esta acción libera el aroma y disipa el alcohol
3. **Oler** - levantar el vaso huele hasta tu nariz e inhala profundamente
4. **Sabor** - Agitar brevemente un trago. Evaluar acidez, cuerpo, textura/sensación en la boca, dulzura, sabor y equilibrio.

Glosario de Términos

Aroma/Nariz: La forma en que huele el vino. Cada variedad tiene un aroma distintivo. 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 la 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 pepitas de las uvas, así como de barricas nuevas de roble.

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

Vintage: Término que describe tanto el año de la vendimia real como el vino elaborado con esas uvas.

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

Página 3

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL VINO: Variedades

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, chocolate **Acidez:** Media, baja **Cuerpo:** Medio **Sabor:** Fruta roja suave, caco, pimienta negra **Otros:** Suave, **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, bajas, 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

Carbenet Sauvignon /ka-ber-NAY' soh-vee-NYAWN'/

Aroma: Mora, ciruela, grosella **Acidez:** Media, baja **Cuerpo:** Completo **Sabor:** Mora, grosella, cedro, tánico **Otros:** Rico **Orígenes más conocidos:** Casi todas las regiones vitivinícolas **Maridaje:** Quesos de sabores frutales, carnes asadas, chocolate

Espumoso: **Prosecco** /preh-SEHK'-koh/

Aroma: Afrutado, floral, dulce **Acidez**: Alta, brillante **Cuerpo**: Ligerito **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**: Ligerito, medio **Sabor**: Dulce, afrutado

Orígenes más conocidos: Italia **Maridaje**: Postres dulces

Pinot Grigio/Pinot Gris /PEE'-noh GREE'-jee-oh/ PEE'-noh GREE'/

Aroma: Dulce, caramelo agrio, albaricoque **Acidez**: Alta, crujiente **Cuerpo**: Ligerito **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**: Ligerito **Sabor**: Fruta cítrica ácida, hierba

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**: Completo **Sabor**: Roble, frutas maduras, vainilla

Otros: Rico **Orígenes más conocidos**: Casi todas las regiones vitivinícolas **Maridaje**: Comidas cremosas, pollo, pescado

Página 3

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL VINO: Variedades

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 frambuesas y ciruela **Orígenes más conocidos**: Italia, Argentina, California (EE.UU.) **Maridaje**: Embutidos, pizza, carnes asadas

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

Nerello d'Avola / neýro ýdaývola'/

Aroma: Cereza, frambuesa, especias **Acidez**: Media **Cuerpo**: Completo **Sabor**: Ciruela, chocolate, frambuesa oscura **Orígenes más conocidos**: Sicilia **Maridaje**: Carnes abundantes

Vermentino / ver-mehn-TEE-noh/

Aroma: Pera, melocotón blanco, lima, pomelo rosa **Acidez**: Media **Cuerpo**: Medio **Sabor**: Seco, pomelo, cítrico **Orígenes más conocidos**: Italia **Maridaje**: Platos con hierbas y especias, pesto, salchichas, pescado