

# Introducción al Mundo del Vino

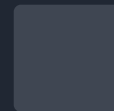
Curso para principiantes que quieren descubrir el universo del vino.

Historia milenaria: sus orígenes datan de 6000 a.C. en Georgia.



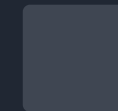


# Tipos de Vino: Tintos



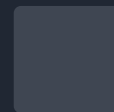
## Características

Uvas tintas con maceración de hollejos para color y sabor intenso.



## Variedades

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Malbec
- Pinot Noir



## Maridaje

Carnes rojas, quesos curados y platos contundentes.

# Tipos de Vino: Blancos

## Características

Elaborados con uvas blancas sin maceración para frescura y acidez.

## Variedades

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Albariño

## Maridaje

Pescados, mariscos, ensaladas y quesos frescos.







# Tipos de Vino: Rosados

## Características

Uvas tintas con corta maceración, sabor fresco y ligero.

## Variedades

- Garnacha
- Syrah
- Zinfandel

## Maridaje

Arroces, pastas, ensaladas y cocina mediterránea.

# Tipos de Vino: Espumosos

## Características

Segunda fermentación en botella o tanque que crea burbujas.

## Maridaje

Aperitivos, postres y momentos de celebración.

## Métodos

- Champenoise (Francia)
- Charmat (Italia)





# Proceso de Producción

## Vendimia

Recolección en punto óptimo de madurez.

## Fermentación

Transformación del azúcar en alcohol.

## Crianza

Maduración en barricas, principalmente para tintos.

## Embotellado

Envasado y etiquetado listos para su venta.



# Cata y Apreciación Sensorial

## Vista

Color, limpidez e intensidad visual.

## Olfato

Aromas primarios, secundarios y terciarios.

## Gusto

Percepción en boca: ataque, evolución y final.

# Conservación y Servicio

## Temperatura

Tintos 16-18°C, blancos y rosados 8-12°C, espumosos 6-8°C.

## Decantación

Separar sedimentos para vinos con crianza.

## Almacenamiento

Lugar fresco, oscuro y sin vibraciones.

## Copas

Forma adecuada para cada tipo de vino.

