

de gustación y conocimiento integral

Degustación y conocimiento integral de vinos

por Gastón Ayerbe,
sommelier y elaborador de vino artesanal.



VINOS de
AYERBE

Índice

- 3 **Introducción**
- 4 **Definición y origen del vino**
- 7 **La vid y sus componentes**
- 10 **La vendimia**
- 11 **La fermentación alcohólica**
- 12 **Elaboración de vinos blancos**
- 15 **Elaboración de vinos tintos**
- 18 **Elaboración de vinos rosados**
- 19 **Crianza en roble**
- 21 **Tapones y botellas**
- 22 **Principales variedades de uvas**
- 30 **Introducción a la degustación**
 - Análisis visual
 - Análisis olfativo
 - Análisis gustativo
 - Evaluación final
- 33 **Guía de términos descriptivos de vinos blancos**
- 34 **Guía de términos descriptivos de vinos tintos**
- 35 **Copas**
- 36 **Temperatura de servicio**
- 38 **Estiba en botellas**

Introducción

Ya sea como alimento, fuente de placer u objeto de culto, el vino y su cultura se expanden cada vez más en todo el mundo.

Asimismo, la progresiva modernización de las artes y técnicas de la vitivinicultura y de la enología permiten elaborar vinos genuinos y aromáticos, cada vez más identificados con su lugar de origen o terruño.

Actualmente, además de beber, al consumidor le interesa degustar, saber y poder hablar de vinos convirtiendo el simple acto de beber en una afición placentera y hedonista.

Conocer las notas que identifican cada variedad de uva, las características que imprime cada región donde se cultiva la vid, la temperatura adecuada de servicio o bajo qué condiciones se debe conservar el vino, son datos que ayudan a disfrutar del vino más plenamente.

A partir de este conocimiento podemos comparar y descubrir la gran diversidad de vinos y de formas de elaborarlo que existen y descubrir la variedad de maridajes posibles entre vinos y comidas.

El objetivo de este documento es familiarizarnos con los conocimientos necesarios para profundizar en el apasionante mundo del vino, que acompaña al hombre desde hace varios miles de años.