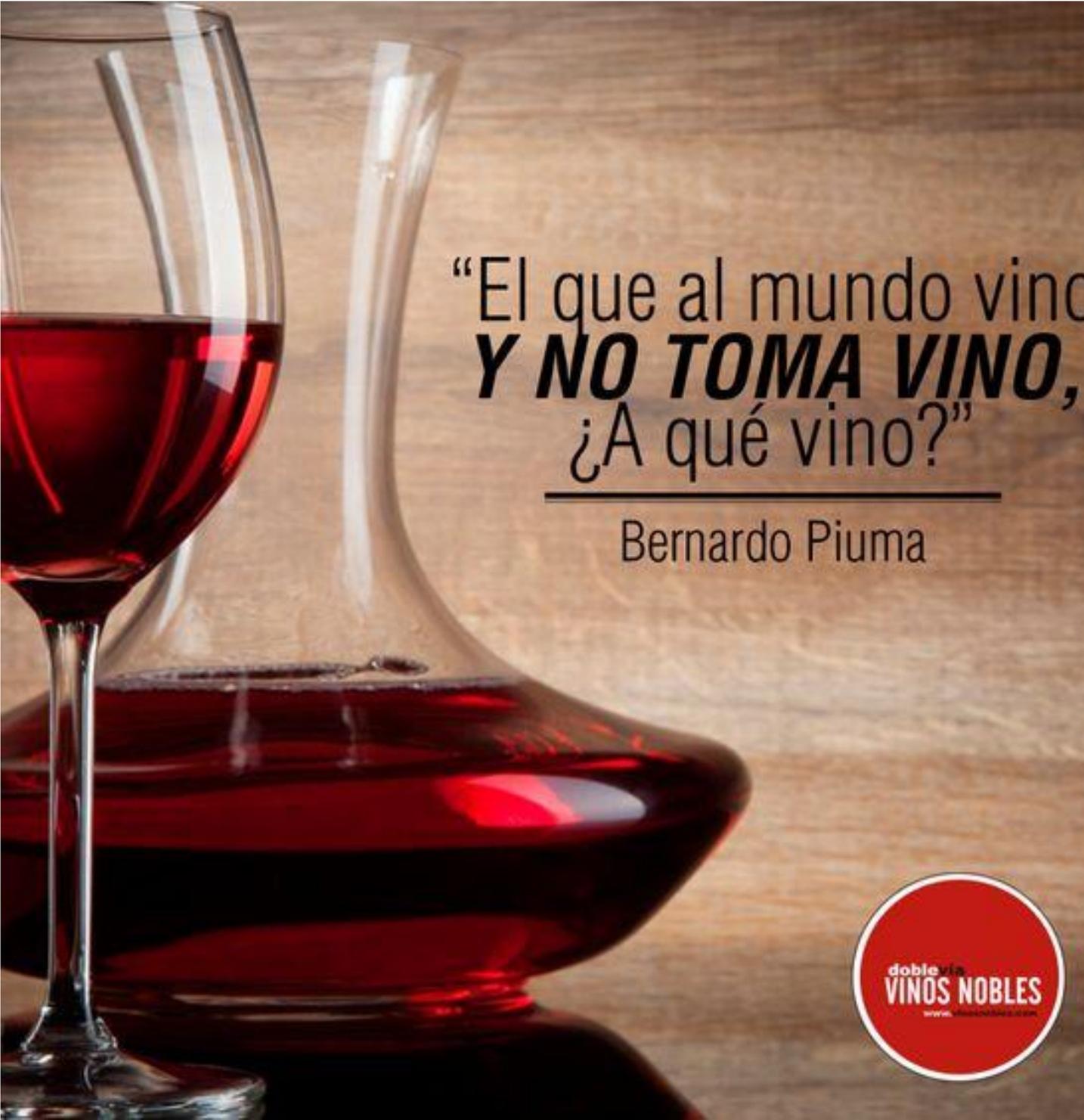


QUIEN BEBE VINO... VIVE MENOS

- . Menos triste.
- Menos deprimido.
- Menos tenso.
- Menos peleado con la vida.
- Menos enfermo del corazón.



www.presasocampo.com



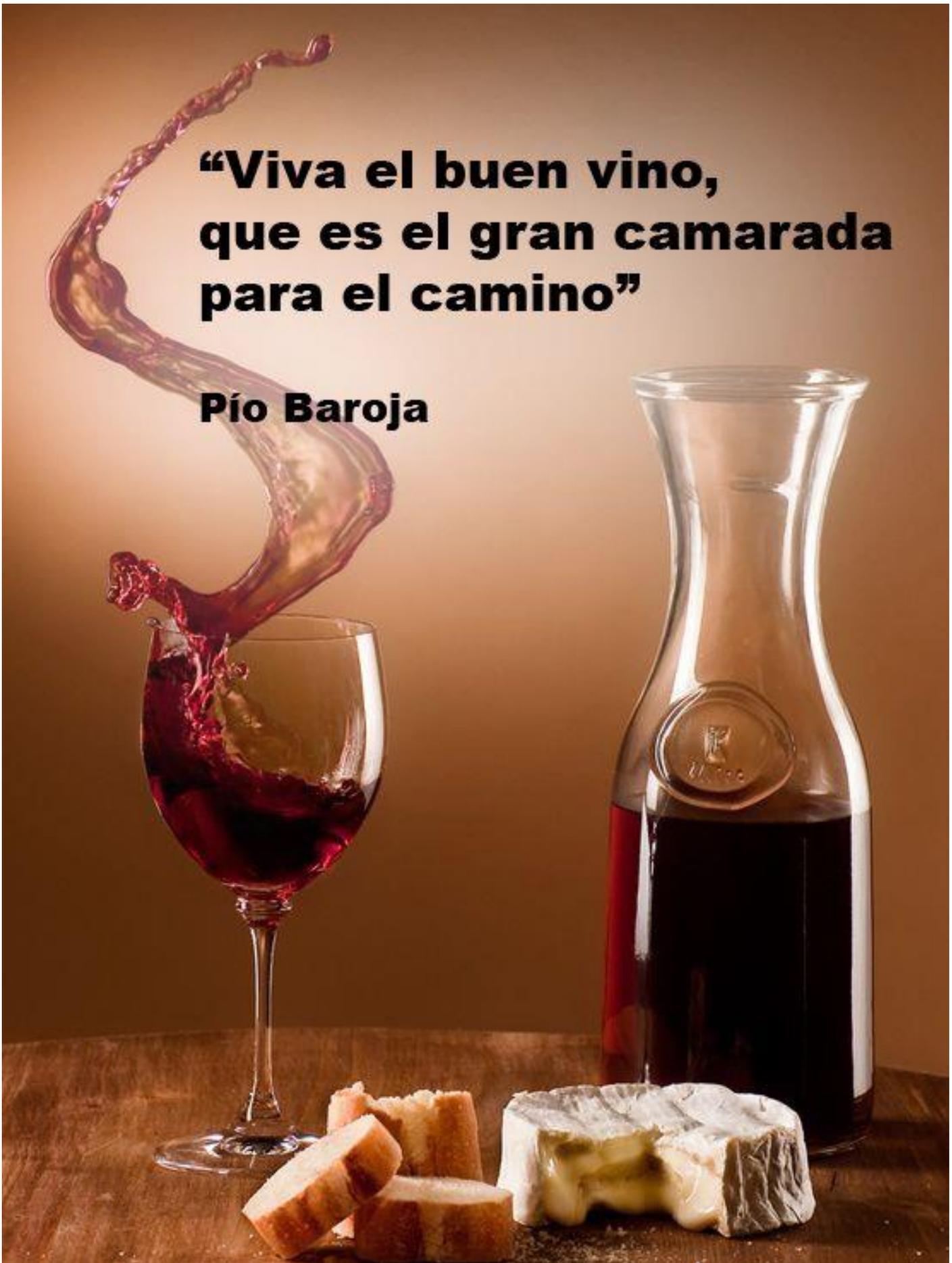
“El que al mundo vino
Y NO TOMA VINO,
¿A qué vino?”

Bernardo Piuma



**“Viva el buen vino,
que es el gran camarada
para el camino”**

Pío Baroja



Una Simple Ecuación



#TomaVinoMexicano
www.TomaVinoMexicano.Mx

 @TomaVinoMexico
 TomaVinoMexicano

La gente
dice que
la risa es
la mejor
medicina.
A mi me
gusta
pensar
que una
gran
botella de
vino es
mejor
idea.



#TomaVinoMexicano



El mejor vino es
el que empieza y
acaba con una
sonrisa

A QUÉ Temperatura

SE DEBEN SERVIR LOS VINOS

D.O.Ca. Rioja



CARTA DE VINOS



¿Cómo tomar una copa de vino?

Toma la copa del tallo o el pie para no alterar la temperatura del vino.

Muévela con movimiento suave y circular.

Percibe el aroma del vino para conseguir toda la información.



CÁLIZ

TALLO

PIE

#WineInModeration

Muga



Cómo tomar la copa @tuliorecomienda

¿Hasta dónde llenar la copa de *VINO*?

1 cm del
borde

3/4 de
la copa

1/2 de
la copa

1/3 de
la copa



Espumantes



Tintos
Crianza



Tintos
Jóvenes



Blancos

allstore

El proveedor de tu negocio

Las COPAS de vino

Una forma para cada objetivo

Burdeos



Borgoña



Blanco



Champán



Jerez





Los sabores del *Merlot*



Ciruela



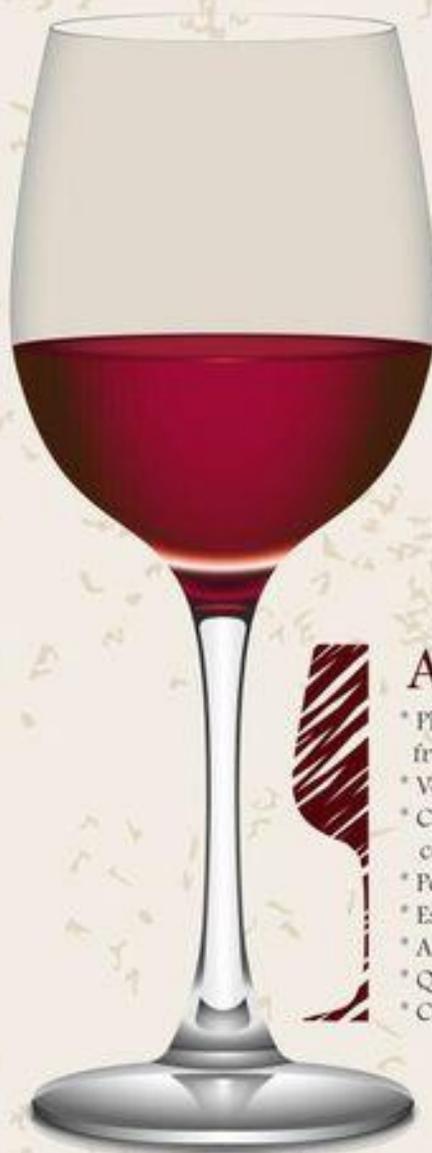
Uva pasa



Miel



Menta



Temperatura de Servicio



Pronunciación:

Merló

Armoniza con:

- * Platos con legumbres, frutos secos;
- * Verduras asadas;
- * Carnes de caza (pato, vizcacha, conejo);
- * Pescado en salsa;
- * Estofados o guisos livianos;
- * Arroz;
- * Quesos semiduros;
- * Como postre, con membrillos



Los aromas del Cabernet Sauvignon



Grosellas



Cerezas



Tabaco



Chocolate



Armoniza con:

- * Carnes rojas
- * Carnes de caza (ciervo, jabali, conejo)
- * Cordero
- * Guisos
- * Comidas con salsas fuertes
- * Carnes a la parrilla



Los sabores del *Chardonnay*



Manzana
verde



Cítricos



Peras



Miel



Dulce de leche/
Arequipe



Temperatura de Servicio



Jóvenes:
8° a 10°
Crianza:
12°

Pronunciación:
Shardoné

Armoniza con:

- * Pescados blancos;
- * Pescados grillados y ahumados;
- * Mariscos;
- * Carnes blancas;
- * Platos vegetarianos;
- * Pastas;
- * Pollo asado;
- * Aves con salsas a la crema y poco condimento;
- * Comida picante

CV

Armonías con *Malbec*



Carnes rojas



Carnes a la
parrilla



Pastas con
salsa de tomate



Quesos duros

Temperatura de servicio



$^{\circ}\text{C}$ vino joven
 16° a 18°
 $^{\circ}\text{F}$ vino guarda
 18° y 20°



Vinos Rosados



CEPAS

Cabernet Sauvignon

Grenache

Sangiovese

Syrah

Pinot Noir

Zinfandel

Malbec



AROMAS



Frutilla



Frambuesa



Grosella



Rosa



Peonía



Frutas Tropicales



PLATOS

Espagueti con salsa marinara, prieta, pollo asado, salmón ahumado, gazpacho

CONCHA Y TORO

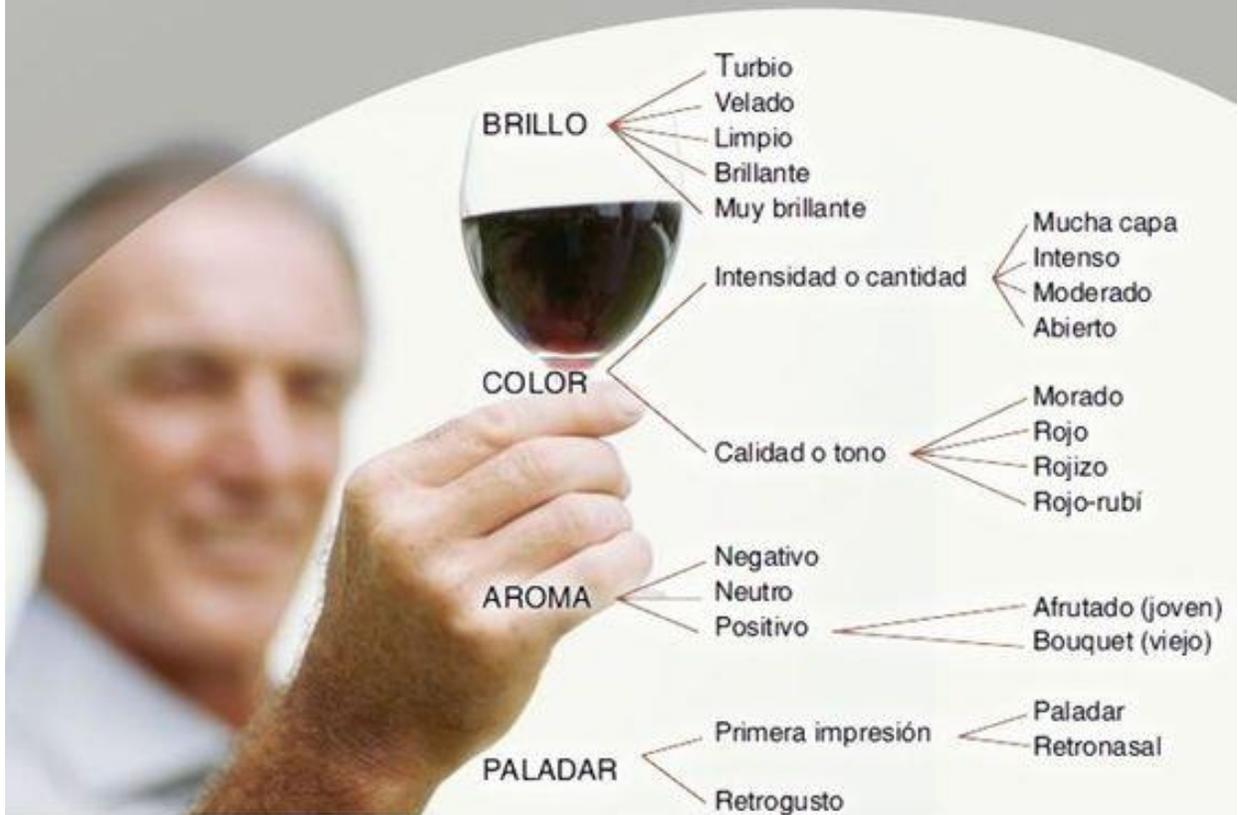
TIPS DE UN SOMMELIER

para convertirte en experto

- 1** Aprovecha tu olfato: Cuando se trata de oler vino, las primeras dos veces son las más importantes. Después de eso la nariz se aclimata y el olfato no es tan certero.
- 2** Hay un test para saber determinar la acidez del vino: Si después de tomar te provoca salivar constantemente, quiere decir que el vino tiene mucha acidez.
- 3** Maridar vino con comida no es una ciencia: Si vas a servir algo dulce, marida con vino más ácido y viceversa.
- 4** Hay un vino para cada alimento: Este es el mejor dato de todos. El vino combina con cualquier alimento.
- 5** Olvídate del "vino tino va con carne" y "vino blanco va con pesado": Recuerda que todo depende de la composición del vino
- 6** No necesitas invertir mucho en un buen vino: Aunque hay vinos caros y de gran calidad también puedes encontrar otros excelentes a mejor precio. Espera nuestras recomendaciones para saber cuáles son.
- 7** Dónde compras el vino, es muy importante: La decisión más importante es elegir la tienda donde vas a comprar el vino. Este mes una excelente opción son las vendimias
- 8** El vino da resaca: Aún no encontramos la solución pero te mantendremos al pendiente



SINTESIS DE LA CATA DE VINO



FASES DE LA CATA DE VINOS

Fase Visual	<u>Viscosidad</u> → Caída vertido copa.		
	<u>Color</u> → Intensidad y calidad de color	Rojo rubí	nula débil ligera franca intensa fuerte
	<u>Limpidez</u> →	Rojo violeta	
	limpio	Rojo ladrillo intensidad	
brillante	Rojo granate		
	turbio		
	<u>Eferescencia</u> → carbónico (burbujas, intensidad, finura)		
Fase Olfativa	<u>Nasal</u> → directa → olores	1º Oler en reposo	
	<u>Retronasal</u> → aromas	2º Después de ser agitado	
		3º Tapando copa mano y agitando fuertemente = Sulfhídrico-mohos.	

Fase Gustativa.- Sorber un poco de vino, tenerlo entre la lengua y paladar, luego batiendo en la boca y expulsar los calificativos (verde, ácido, vivo, fresco, redondo).

Fase Post-Operatoria.- Retrogustos dejados por el vino hasta la disminución o terminación.

TIPOS DE AROMAS DEL VINO



● PRIMARIOS

Presentes "a copa parada" sin mover el vino.

Se intensifican si giramos la copa y movemos el vino

Son aromas procedentes de las uvas

Son fáciles de identificar

Resultan intensos, llamativos y afrutados:

EJEMPLOS: Fresas, frambuesas, cerezas, moras, pera, manzana, melocotón, melón, coco, uvas pasas, nueces, anís, almendras crudas

● SECUNDARIOS

Son aromas procedentes de la elaboración del vino

Son más difíciles de detectar

Resultan complejos, vinosos e intensos

Se van atenuando con los años

EJEMPLOS: mantequilla, lácticos, levadura, miga de pan apelmazado, queso, nata

● TERCIARIOS

Inexistentes en los vinos jóvenes

Son aromas procedentes de las barricas y las botellas durante la crianza

Son los más difíciles de detectar

EJEMPLOS: aromas balsámicos, especiados, animales, pino, incienso, trufa, clavo, regaliz, chocolate y café

AREAS SENSORIALES DE LA LENGUA

ENCÍAS
(donde se detecta el tanino)

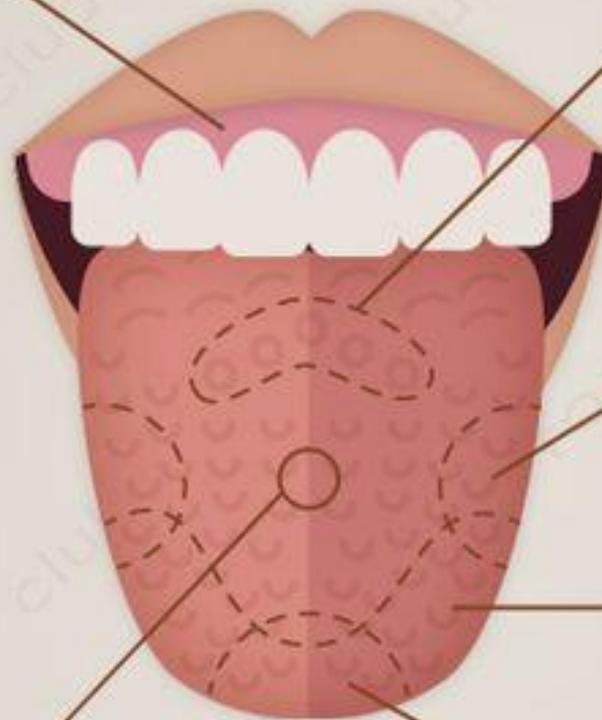
AMARGO

ÁCIDO

SALADO

PAPILAS GUSTATIVAS

DULCE





LA CATA

LA PERCEPCIÓN DEL SABOR



CEREMONIA DE LA CATA DE VINOS



Sujeta la copa por el pie, así evitarás calentar el vino.

1 OBSERVA EL COLOR DEL VINO

RECUERDA ESCOGER UNA COPA ADECUADA AL TIPO DE VINO A CATAR.

Observa si la superficie del vino es brillante o mate, su color y si posee limpieza o transparencia



2 APRECIA EL AROMA DEL VINO

INICIALMENTE SE DISFRUTA DEL AROMA DEL VINO EN CALMA, SIN AGITAR. ACTO SEGUIDO, BALANEA SUAVEMENTE LA COPA PARA ACTIVAR Y DESPRENDER SUS COMPONENTES AROMÁTICOS.



3 EXPLORA LOS AROMA DEL VINO

ACERCA TU NARIZ A LA COPA Y PROCURA DESCUBRIR LOS AROMAS QUE LO CARACTERIZAN POR EL TIPO DE UVA, POR LA FERMENTACIÓN Y LA CRIANZA.



4 SENSACIONES EN BOCA

TOMA UN PEQUEÑO SORBO DEL LÍQUIDO Y DÉJALO PASAR POR TU LENGUA.

AÚN CON EL VINO EN LA BOCA, ASPIRA UN POCO DE AIRE Y SUELTA. ESTO TE PERMITIRÁ APRECIAR LOS AROMAS VÍA RETRONASAL.



5 SENSACIONES EN BOCA

FINALMENTE TRAGA EL VINO Y TODOS LOS AROMAS Y SENSACIONES PERSISTIRÁN EN LA BOCA UNA VEZ INGERIDO.



UNA COPA PARA CADA VINO

¿Qué es el maridaje?



ARTE DE COMBINAR COMIDA Y BEBIDA.
ES ABIERTO A LAS DIFERENTES APORTACIONES.

Principios fundamentales.

- EL VINO AFECTA EL SABOR DE LA COMIDA.
- LA COMIDA VA A AFECTAR EL SABOR DEL VINO.
- PLATILLOS DELICADOS MERECE VINOS SUTILES.
- ALIMENTOS ROBUSTOS NECESITAN VINOS POTENTES.



ley de equilibrio:

- LIGERO CON LIGERO.
- INTENSO CON INTENSO.



Los sabores son interactivos.

- LO SALADO REFUERZA LO AMARGO.
- LO AMARGO ATENÚA LA ACIDEZ.
- EL DULCE ATENÚA EL ÁCIDO, AMARGO Y SALADO.





EL MARIDAJE



VINOS ESPUMOSOS

Por su temperatura van muy bien durante el verano, junto con un pescado o unos mariscos.



VINOS BLANCOS

Los vinos blancos combinan muy bien con carnes blancas y platillos suaves.



VINOS TINTOS

Los tintos combinan con platillos complejos y pesados: carnes rojas, salsas intensas, sazones enmarañados.



VINOS ROSADOS

Los rosados van bien con carnes frías, tartas, cremas, ensaladas y quizá, con algún postre.

Cómo pronunciar correctamente El nombre de los Vinos

Como se escribe	Como se pronuncia
Cabernet Sauvignon	Caberné Soviñón
Beaujolais	Boyolé
Auslese	Auslese
Chardonnay	Shardoné
Loire	Luar
Mâcon	Macón
Merlot	Merló
Pauillac	Poyac
Perrier-Jouët	Perrié yué
Pinot Noir	Pinó nuar
Riesling	Risling
Rioja	Rioja
Sauvignon Blanc	Soviñón Blanc



SI TE LAS DAS DE LISTO

Apréndete esto y evitarás hacer el ridículo en algún restaurante



No tomes vino si...



*El corcho sobresale de la botella
antes de ser descorchado.*



Este es:

Vino tinto = Café

Vino Blanco = Amarilo o Café



Tiene olor a:

cartón mojado

corral

rancio

vinagre



Tiene sabor:

agrio

sulfurado

gaseoso

cocido



CANEPA

Canepa Wines. Italian Soul. Chilean Soil.

Cómo elegir y servir un buen vino



Nombre del vino

Tipo de uva: Viñedos nº años

6º meses Crianza en barrica / 6º meses Crianza en botella

Color

Nariz

Boca

Maridajes

- Carne
- Pescado
- Queso
- Marisco
- Legumbres
- Pasta
- Pastres

100% Alcohólico
Temperatura de servicio: 10°C



Verdejo

Verdejo 100% Viñedos < 25 años

Sin crianza en barrica

- Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante
- Potente, afrutado, con notas de manzana verde, cítricos y frutas tropicales, flores blancas, hierbas aromáticas y notas de hinojo
- Muy fresco, con buena acidez, sabor intenso, afrutado, equilibrado, complejo, con un final largo y ligeramente amargo.

Al tratarse de un vino blanco joven, su temperatura ideal de consumo se encuentra entre los 6 y los 7 grados, cuanto más frío, ya que no se apreciará en plenitud su complejidad.

100% Alcohólico
Temperatura de servicio: 6-7°C



Verdejo (Barrica)

Verdejo 100% Viñedos > 25 años

6 meses sobre las finas en roble francés nuevo con frecuencia battonage

- Amarillo pajizo verdoso, brillante
- Aromas de crianza en barrica que le da complejidad, ahumados, especiados, finos tostados junto a notas de fruta blanca y de hueso, notas cítricas y anisadas
- Amplio, vivo, untuoso y graso en boca, con cierta estructura y dotado de frescura gracias a su buena acidez.

Debido a sus especiales características, este vino es apto para tomar con una gran variedad de comidas, desde pollo con carne a quesos fuertes como el parmesano.

100% Alcohólico
Temperatura de servicio: 7°C



Rosado

Tempranillo 100% Viñedos < 25 años

Sin crianza en barrica

- Rosa fresca, intenso, limpio y brillante.
- En nariz es un vino limpio y de notable intensidad aromática, con gratos aromas de frutos rojos (fresas, moras...)
- En boca es un vino fresco, sabroso y equilibrado. Agradable paso de boca; final frutal y persistente.

Es un vino perfecto para acompañar con platos de pescado en salsa, arroces marisqueros, pastos y todo tipo de verduras y carnes ligeras.

100% Alcohólico
Temperatura de servicio: 8-9°C



Roble

Tempranillo 100% Viñedos < 25 años

6 meses roble americano / 6 meses

- Color rojo picota con ribete púrpura
- Limpio y de notable intensidad, destacan aromas de fruta roja, bien ensamblada con sutiles notas especiadas y agradables tostados
- En boca tiene buena estructura, frutal, fresco, con paso goloso, equilibrado y con taninos suaves muy agradables

Un vino ideal para todo tipo de arroces (comenz con merluza y almejas, o la chorrona, arroz a la cubana, arroz blanco con calamaries, arroz con perito, pollo, conejo, etc).

100% Alcohólico
Temperatura de servicio: 15-16°C



Crianza

Tempranillo 100% Viñedos > 25 años

14 meses 2/3 roble americano / 1/3 roble francés / 12 meses

- Rojo picota con ribete granate y destellos morados
- Aromas de frutos maduros y de especias dulces y suaves tostados.
- Envolvente, sabroso, equilibrado, con finura y grata madurez. Final de boca con recuerdos tostados.

Si va a tomar cordero o ternera, ligeramente especiada utilice un Protos Crianza ya que tiene una crianza en barrica prolongada. Los aromas de fardos especiados de este vino, le van muy bien a este plato.

100% Alcohólico
Temperatura de servicio: 16-17°C



Reserva

Tempranillo 100% Viñedos > 40 años

18 meses 2/3 roble francés / 1/3 roble americano / 18 meses

- Color rojo picota de alta intensidad y con ribete granate
- Potente en nariz, aromas de frutas en licor y maderas aromáticas, con toques tostados y agradables notas de ahumados
- En boca resulta sabroso, elegante, carnoso, con un tanino de muy buena calidad, y un final complejo y con gran riqueza de matices

Un entrecot, un chuletón, un solomillo (de buey) sin más adorno, que una sencilla guarnición, es la gran oportunidad para abrir un Protos Reserva.

100% Alcohólico
Temperatura de servicio: 17-18°C



Gran Reserva

Tempranillo 100% Viñedos > 80 años

24 meses roble francés / 36 meses

- Color cereza granate bien cubierto
- Aroma elegante, fino e intenso. Fruta sazónada, cacao, tostados y especias.
- En boca es potente a la vez que elegante, muy buena concentración y peso frutal, redondo, de largo recorrido, excelente equilibrio fruta-madera y final persistente.

Además de maridar con todo tipo de carnes, Protos Gran Reserva es un vino que combina perfectamente con los platos de caza: codornices salteados o en salsa, conejo guisado o con alioli, estofado de ciervo, faisán o los uros, jabalí estofado, etc.

100% Alcohólico
Temperatura de servicio: 17-18°C



Selección Finca El Grajo Viejo

Tempranillo 100% Viñedos < 25 años

18 meses roble francés

- Rojo cereza oscuro con reflejos violetas
- Vino elegante, con un buen abanico aromático y una gran complejidad. Aromas de fruta negra de excelente maduración, notas especiadas.
- En boca es sabroso, amplio, potente, pero con un tanino fino y elegante, muy expresivo, con el nervio que le da la acidez de estas viñas cultivadas en terrenos muy pobres.

Complemento ideal para tomar junto con el postre, por sus especiados a vainilla y los tostados de café que presenta, se apreciará en su totalidad al final de la velada.

100% Alcohólico
Temperatura de servicio: 16-17°C

DEFINICIÓN DE ENOLOGÍA

Se denomina **enología** a la técnica y la ciencia vinculadas a la elaboración de **vino**. Se trata de una serie de conocimientos que permiten el estudio y el desarrollo de todo el proceso productivo, desde la recolección de las uvas hasta la conservación del producto final.

Al experto en enología se lo conoce como **enólogo**. Este especialista se encarga de brindar **asesoramiento técnico** a la **bodega** para garantizar la calidad de los vinos.

Es importante no confundir el rol del enólogo con el del **sommelier** o **sumiller** (la persona que, en restaurantes y hoteles, asesora al comensal sobre qué vino elegir) ni con el del **catador** o **catavinos** (cuyo trabajo consiste en probar el vino para detallar sus características).



La formación en enología varía según el país. Hay naciones donde es posible cursar una **licenciatura** que garantiza la idoneidad científica del egresado. El licenciado en enología tiene conocimientos sobre los métodos de cultivo, la preparación de los mostos, el almacenamiento del **producto**,

etc.

Otra especialidad relacionada con la enología es la **vitivinicultura**, también conocida como **vinicultura** y **viticultura**. En este caso, la disciplina está centrada en la vid (la planta que tiene la **uva** como fruto). El viticultor es un fruticultor especializado en vides.

El enólogo, en definitiva, es el profesional que toma las decisiones más importantes en el proceso productivo del vino, aunque su actividad no se limita a la instancia de la elaboración. También participa en todo lo vinculado con el terreno donde se realizan los cultivos y con los insumos que se emplean, por ejemplo. Por eso la enología es clave en la **industria** del vino.