

Luis Guillermo Velásquez L.

Cata de vinos paso a paso

Un entretenido programa interactivo
para aprender a apreciar el vino

Incluye
acceso a
cata de vinos
en línea.

GRUPO
EDITORIAL
norma

Introducción

Parte I – El vino del viñedo a la botella

El ciclo biológico de la vid	16
El comportamiento de la naturaleza y la calidad de la uva	18
El proceso de vinificación	22
Elaboración del vino blanco	23
Elaboración del vino tinto	26
Crianza y estiba de los vinos	30
Principales características de algunas variedades de vinos	37
Variedades blancas	37
Variedades tintas	40
La etiqueta y la identificación de la botella de vino	44
La etiqueta	46
El tiempo de guarda y la bodega en casa	50
Elementos para el servicio de la botella de vino	54

Parte II – Cata de vinos paso a paso

Tipos de cata	62
Características generales de los vinos	64
Vino blanco	64
Vino tinto	66
Las fases de la cata	68
Fase visua	69
Fase olfativa	69
Fase gustativa	72
La cata paso a paso	74
Iniciar la cata paso a paso	79
Tablas de calificación	84
Las tarjetas de degustación	87
Calificación de vinos sin crianza	88
Definición de los parámetros para vinos blancos sin crianza	89
Definición de los parámetros para vinos tintos sin crianza	93
Calificación de vinos con crianza	96
Definición de los parámetros para vinos blancos con crianza	97
Definición de los parámetros para vinos tintos con crianza	103
Glosario	110
Agradecimientos	
Sobre el autor	