

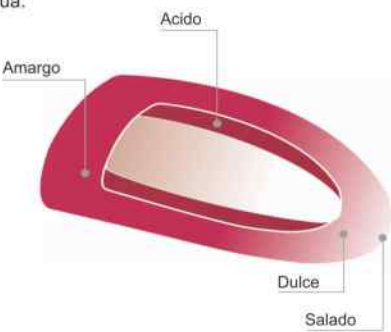
EL ARTE DE LA DEGUSTACIÓN
AROMAS
SABORES
COLORES
COPAS



LA REVELACIÓN POR EL CRISTAL KWARX®

La copa es un elemento esencial de la degustación. Permite que el vino exprese lo mejor de sí mismo. Sosténgala por el tallo o el pie de la copa para evitar colocar los dedos en torno al cáliz y calentar el vino. La transparencia del Kwarx® permite apreciar el cuerpo del vino, mientras que la finura del borde hace más placentero el contacto con los labios. Finalmente, un cáliz amplio y ligeramente cerrado en la parte alta concentra los aromas en la parte superior de la copa.

Esquema de la ubicación de las papilas gustativas en la lengua.



La degustación reclama todos los sentidos, principalmente la vista, el olfato y el gusto:
La vista: el examen visual nos brinda información sobre el tipo de vino, su riqueza, su contenido de alcohol y de azúcar, su edad así como su evolución.
El olfato: El vino, una vez aireado en el decantador está listo para liberar sus aromas. Haga girar el vino en la copa, manteniendo el pie bien apoyado en la mesa para descubrir la mayor diversidad de aromas: afrutados, florales, vegetales...
El gusto: las papilas gustativas de la lengua reconocen los sabores básicos:
- dulce en la punta
- salado y ácido a los lados y en la parte inferior
- amargo al fondo de la boca.

¿CUAL COPA USAR CON CADA TIPO DE VINO?

COLECCIONES DE COPAS:	GRAND'S CEPAGES	OENOLOGUE EXPERT	OPEN UP	CABERNET
	Vinos rojos 62 cl Vinos rojos 47 cl Vinos blancos 47 cl Vinos blancos 35 cl Flauta 24 cl	Enologue 73 cl Enologue 55 cl Enologue 45 cl Enologue 35 cl Enologue 28 cl Enologue Flûte 26 cl	Tannic 55 cl Soft 47 cl Universal 40 cl Round 37 cl Sweet 27 cl Pro Tasting 32 cl Effervescent 20 cl	Tulip 75 cl Tulip 58 cl Tulip 47 cl Tulip 35 cl
VARIETADES DE UVAS BLANCAS	Chardonnay Chenin Blanc Gewürztraminer Marsanne Muscat Pinot Gris Riesling Roussanne Sauvignon Sémillon Viognier			
VARIETADES DE UVAS ROJAS	Cabernets Carignan Cinsault Gamay Grenache Malbec Merlot Mourvedre Nebbiolo Pinotage Pinot Noir Sangiovese Syrah Tempranillo Zinfandel			

Algunas denominaciones se corresponden con determinadas variedades o cepajes:

- Bordeaux blanc: Sauvignon / Sémillon
- Bordeaux rouge: Cabernets / Merlot
- Bourgogne blanc: Chardonnay
- Bourgogne rouge: Pinot noir
- Alsace blanc: Gewürztraminer / Muscat / Pinot gris / Riesling
- Alsace rouge: Pinot noir
- Vallée de la Loire blanc: Chenin blanc / Sauvignon
- Vallée de la Loire rouge: Cabernets / Gamay
- Languedoc Roussillon blanc: Marsanne / Muscat / Roussanne / Viognier
- Languedoc Roussillon rouge: Carignan / Cinsault / Grenache / Mourvedre
- Vallée du Rhône blanc: Marsanne / Roussanne / Viognier
- Vallée du Rhône rouge: Cinsault / Grenache / Syrah

Borde fino cortado a laser
Finura de la boca;
contacto agradable a los labios.

Cámara aromática
Zona donde se desarrollan
y concentran los aromas.

Superficie de oxigenación
Nacimiento
de los aromas.

Tallo o pierna

Pie o base
Base plana que favorece la
eliminación del agua en el lavavajillas.

Alianza & Companies, Inc.
Oficina en La Habana: Ave 7ma. No. 3205, e/ 32 y 34,
CP 11300, Miramar, Playa. La Habana, CUBA.
Tel: (537) 2040904, Fax: (537) 2040903
E-mail: info@alianza.co.cu / info@alianza-companies.com
Web: www.alianza-companies.com

RUEDA DE LOS AROMAS