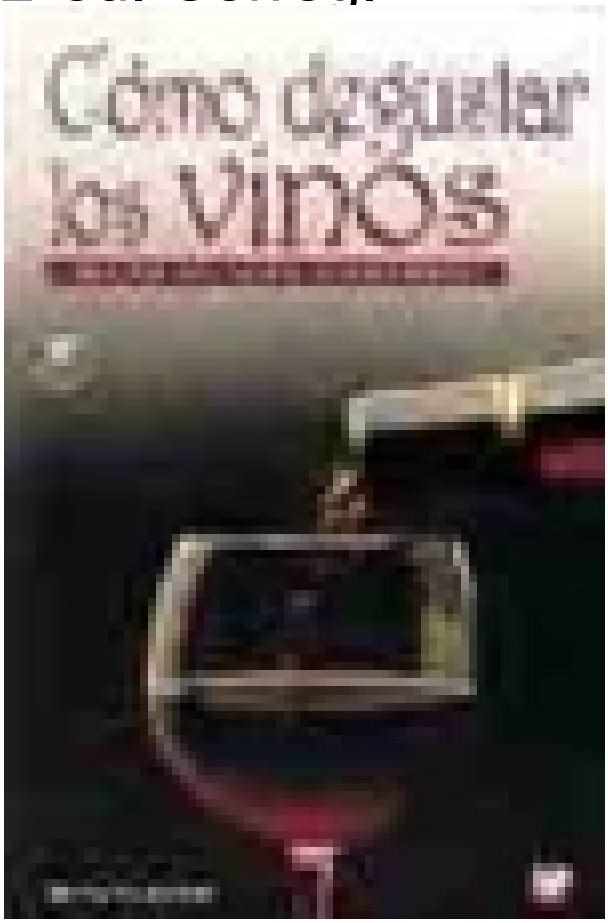
Mundi-Prensa

Cómo degustar los vinos. Manual del catador. 2ªed. Correg.



Editorial: Mundiprensa
Autor: RENATO RATTI
Clasificación: Divulgación General > Enología, Viticultura
Tamaño: 16,5 x 23,5 cm.
Páginas: 153
ISBN 13: 9788471149404
ISBN 10: 8471149400
Precio sin IVA: 490,00 MXN
Precio con IVA: 490,00 MXN
Fecha publicacion: 01/01/2000

Sinopsis

El vino, considerado como un don divino por todos los pueblos de la antigüedad, es una bebida muy compleja por su composición, por los factores naturales y humanos que influyen en sus características y por su constitución bioquímica y química que hacen de él un producto especial y atrayente. La calidad de un vino está constituida por el conjunto de sus características organolépticas como: color, aroma, sabor, etc., que a la vez que lo hacen agradable a los que lo beben, permiten determinar su origen y tipo. La degustación o cata es una operación en la cual se tiene que coordinar un complejo mecanismo de estímulos que, al implicar a los sentidos humanos, origina diferentes sensaciones, las cuales, reconocidas e interpretadas, se designan con el término de Apercepción@. Esta percepción tiene que ser lo más objetiva posible mediante unas técnicas y procedimientos que este libro pretende dar a conocer. Esta obra, escrita por uno de los principales especialistas mundiales en la materia, le introducirá en el interesante mundo de los catadores y le enseñará a apreciar y calificar una de las bebidas más importantes y gratificantes de la historia de la humanidad: el vino.

Indice

La degustación o cata. Panel de catadores. Escalas de medida. El catador. La técnica de la cata. Las reglas de la cata. Sensaciones visuales. Sensaciones olfativas y gustativo-olfativas. Sensaciones gustativas.

Sensaciones táctiles. La persistencia. Sensaciones de equilibrio. Sensaciones relacionadas al origen ampelográfico y geográfico. Retrogusto. Varios tipos de cata. El análisis sensorial. La identificación de los modelos de calidad. El sistema de análisis sensorial. El control de los resultados. Los empleos innovadores del análisis sensorial en enología. Catas finalizadas. Prueba de pareja o de comparación directa. Prueba del dúo-trío. Prueba triangular. Las fichas. Sensaciones visuales. Sensaciones olfativas y gustativo-olfativas. Categorías de algunos perfumes. Sensaciones gustativas. Indicaciones generales. Glosario.

Mundiprensa México S.A. de C.V.
Tel. 525524992649 Fax (+34) 91 445 62 18
ventas@paraninfo.mx www.mundiprensa.mx