

GUÍA MARIDAJE

GOURMET | VINOS



TEMPERATURA

Blancos: Casa Libre - entre 8° y 10°

Tientos: Casa Libre - entre 16° - 18°

ANÁLISIS SENSORIAL

Visual: Observa las tonalidades del color del vino (centro de la copa y borde), tanto la intensidad como la profundidad del color

Nariz: Siente los aromas en 2 etapas:

- i. Después de servir... sin girar la copa
- ii. Girando la copa... liberando aromas del vino

Boca: Importante es hacer el vino circular por todas las paredes internas de la boca, sentir la textura, cuerpo, sabores, acidez, taninos (caso de los tintos principalmente) y persistencia (tiempo de duración en boca después de tragar el vino)

Textura: Agradable, sedosa, suave ... o áspera? Elije la que más se acomode a lo que sentiste.

Cuerpo: Es el "peso" del vino en boca. Toma las siguientes comparaciones para que te hagas una idea:

- i. Peso de un sorbo de agua: Liviano
- ii. Peso de un sorbo de jugo de naranja: Mediano
- iii. Peso de un sorbo de jugo de durazno: Pesado



ANÁLISIS SENSORIAL

Sabores: Nuestra boca, a través de las papilas gustativas, siente en general 5 sabores que se creen absolutamente identificables:

- a. Salado
- b. Dulce
- c. Ácido
- d. Amargo
- e. Umami (sabor agradable)

Acidez del Vino: La intensidad de la acidez es sentida a través de la salivación producida por la boca en contacto con el vino. Observar intensidad y tiempo de salivación (puede ser baja, media o alta).

Taninos (principalmente en tintos): Se identifican por la sensación de astringencia, es decir, cuan "seca" puede quedar la boca.

Persistencia: Después de tragar el vino, perciba por cuánto tiempo más quedan los sabores del vino. Los resultados pueden ser:

1. *Persistencia Corta* (desaparece rápidamente)
2. *Persistencia media* (queda unos segundos)
3. *Persistencia larga* (se mantiene por un buen rato en la boca)

AHORA... MARIDEMOS

Siga paso a paso las siguientes indicaciones y disfrute y distinga las cualidades de los vinos en combinación con los alimentos como un verdadero profesional, disfrute el momento y saque sus propias conclusiones, recuerde que "en gustos no hay nada escrito", recién estamos comenzando a escribir!!



A H O R A . . . M A R I D E M O S

Vamos:

1° Sirve el vino en una copa con una cantidad no superior a la mitad de su capacidad, idealmente un tercio de ella, toma un sorbo y haz que el vino circule por toda la boca, sintiendo la textura, el cuerpo, los diferentes sabores, la acidez y los taninos. Ahora date unos momentos para lograr identificar tal como lo indicamos en los pasos anteriores y transpórtate a las maravillosas viñas que lo crearon.

2° Esta es la etapa de saciar el hambre, prueba las preparaciones que hemos elegido y disfruta del sabor, retrocede en el tiempo y siente la raíz de un plato casero con elegancia gourmet... y sí, es normal que no puedas creer que es el mismo producto que te llegó congelado, el secreto??? Materia prima de primera, natural, sin conservantes ni aditivos, junto con la magia de nuestros chefs!!

3° La hora de la verdad, toma otro sorbo del vino posterior a la comida, e intenta percibir las transformaciones de textura, cuerpo, sabores, acidez y taninos, si crees que ahora sabe mejor que la primera vez (antes de probar la comida), quiere decir que el maridaje funcionó perfecto!!!

Hazlo más entretenido y llena el **siguiente cuestionario** en la medida que avanzas con los pasos del maridaje y compáralo con tu acompañante... será que llegan al mismo resultado???? **Experimenta!!**



TABLA MARIDAJE 1

Marca con una "X" en el círculo, la alternativa que más te parezca adecuada.

I. VISUAL



Color del **centro de la copa**

- Intenso
- Medio
- Suave

Color de los **bordes de la copa**

- Intenso
- Medio
- Suave

II. NARIZ



Después de servir, **sin girar**

- Fuerte
- Medio
- Suave
- Imperceptible

Identificaste algún ingrediente?? _____

Girando la copa

- Fuerte
- Medio
- Suave
- Imperceptible

Identificaste algún ingrediente?? _____



TABLA MARIDAJE 2

Marca con una "X" en el círculo, la alternativa que más te parezca adecuada.

III. BOCA



Textura

- Agradable
- Sedosa
- Suave
- Áspera

Cuerpo (identifica el "peso")

- Liviano
- Medio
- Pesado

Sabores

- Salado
- Dulce
- Ácido
- Amargo
- Umami

Acidez (tiempo de salivación)

- Baja
- Media
- Alta



TABLA MARIDAJE 3

Marca con una "X" en el círculo, la alternativa que más te parezca adecuada.

III. BOCA

Tatinos (solo para tintos)



Astringencia alta



Astringencia media



Astringencia Baja



Persistencia (tiempo de sabor en boca)

Desaparece rápidamente



Queda unos pocos segundos



Se mantiene por un buen rato



Recuerda siempre que son tus percepciones las que valen, no hay fórmulas ni tiempos específicos deja que tus sensaciones sean las que manden.

Disfruten !!

