



**Vinícola
Punto y Aparte**

Urban Winery & Tasting Room

WINE GROUP DECKMAN'S – CLASE 2

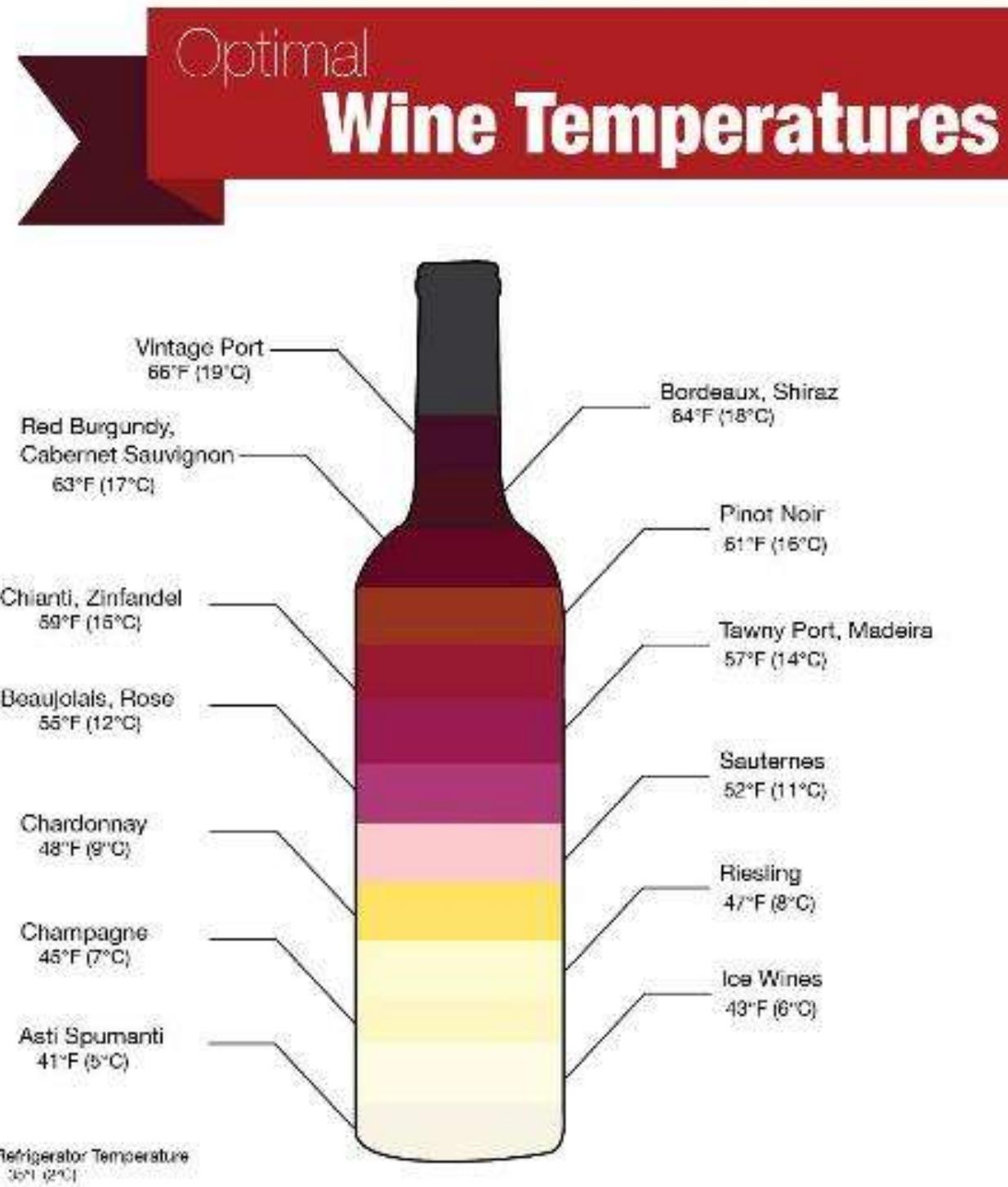
ARMONIAS PARTE 2 – SERVICIO PROFESSIONAL DEL VINO

SOMMELIER PEDRO PONCELIS RAYGOZA

DECKMAN'S

TEMPERATURA

- Hemos comentado como la temperatura del vino es fundamental para su correcta apreciacion.
- El tacto es donde comprobaremos que esta sea correcta



EL CUERPO - CONJUNTO

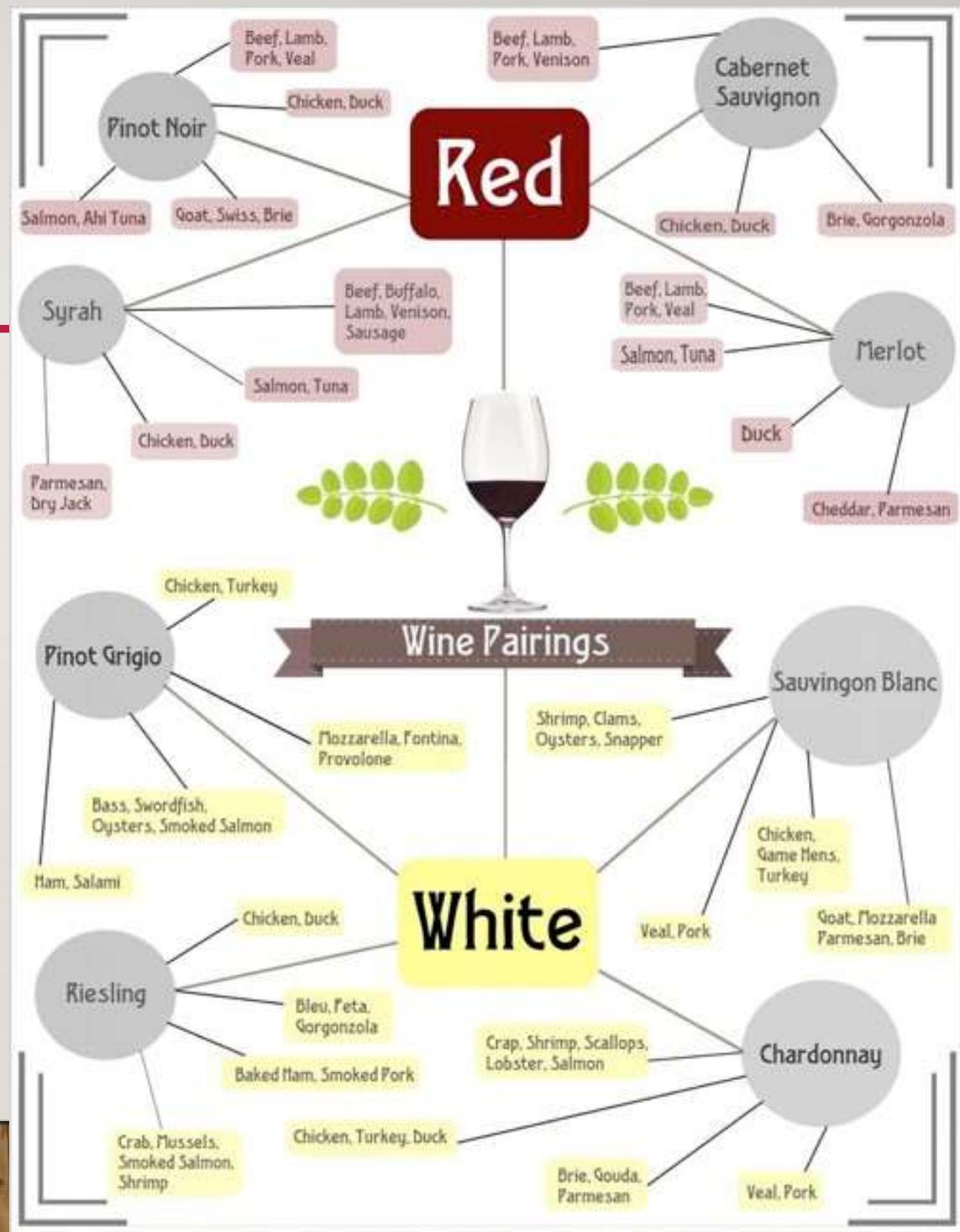
- El **cuerpo** es el **conjunto** de sensaciones táctiles que el vino produce en el paladar, debida sobre todo a su **carnosidad** y a su **graduación alcohólica** pero también a la **consistencia** del líquido y a la **intensidad** de sus **gustos palatales**. Es la **sensación de peso** y de **consistencia** en el paladar, y no hay que confundirlo con la **textura**.

EL MARIDAJE O ARMONÍA

- Maridaje deriva de la palabra Francesa “Mariage” que en español significa Maridaje.
- En el matrimonio entre vino y comida podemos encontrar una relación mutuamente beneficiosa.
- En el maridaje, los sabores de comida y vino se deben complementar entre sí.

¿QUE ES EL MARIDAJE ?

- Se denomina Maridaje a la combinación de platillos y vinos con el objetivo de lograr una sinergia de colores, aromas, sabores y texturas. Es una experiencia subjetiva, abierta a constante desarrollo vía la experimentación.



ES UN TEMA DE GUSTOS

ARMONÍAS



DESARMONÍAS



SENTIDOS Y CULTURA

- Obviamente, los **sentidos** son los primeros actores en el maridaje, pero, también lo son los **factores culturales** que nos potencian o limitan asociaciones entre **bebidas y comidas** y se hayan convertido en binomios, aunque no siempre sean acertados. Aquí entran los típicos tópicos: el cava con el postre, el blanco con el pescado, el queso con el tinto, etc.

CONCEPTOS DEL MARIDAJE



ASPECTOS BÁSICOS

- El maridaje es 100 % subjetivo.
- No existen reglas rígidas que definan las combinaciones.
- Hay que saber que existen el volumen, los aromas, los sabores y las texturas tanto en los platillos, como en el vino.
- El maridaje no es un tema de colores.



ASPECTOS BÁSICOS

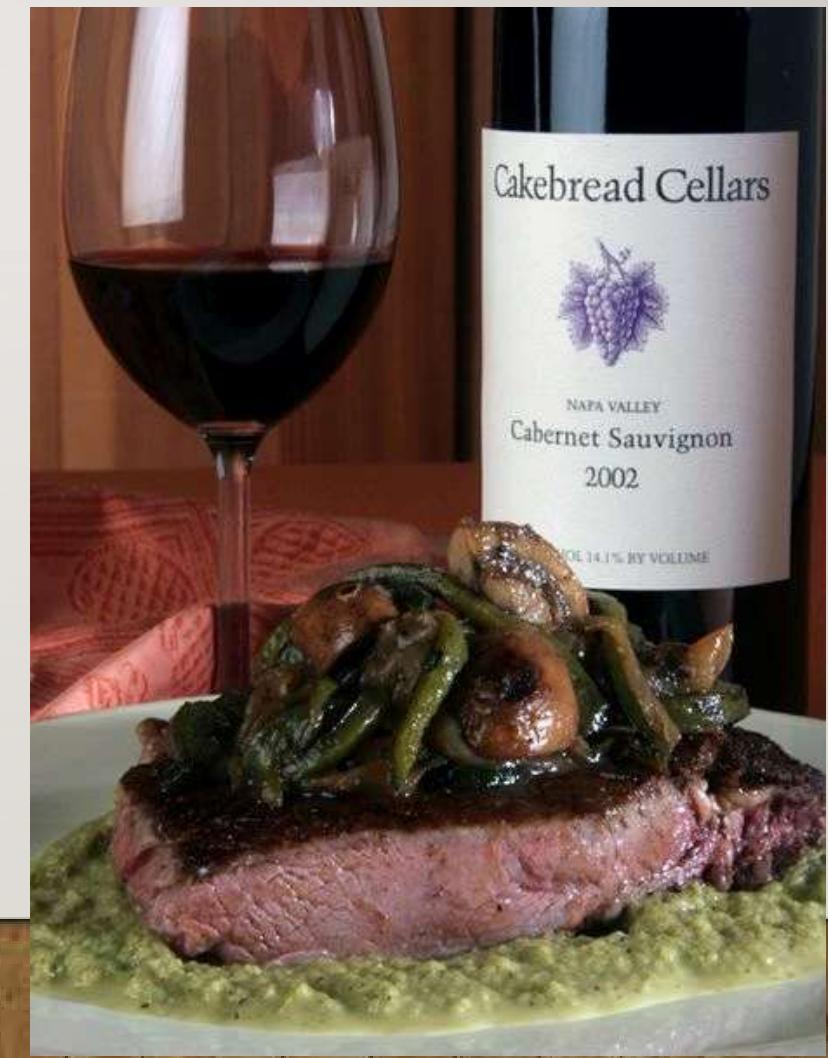
- En el Maridaje se busca que el vino enalteza al platillo y el platillo al vino
- El conjunto armónico es mejor que sus partes por separado
- Ninguna de las partes debe dominar a la otra
- Un Vino Puede:
 - Completar los sabores de un platillo
 - Acentuar o aderezar los sabores de un platillo

PUNTOS DE CONTACTO

- Potencia
- Sabor
- Aromas

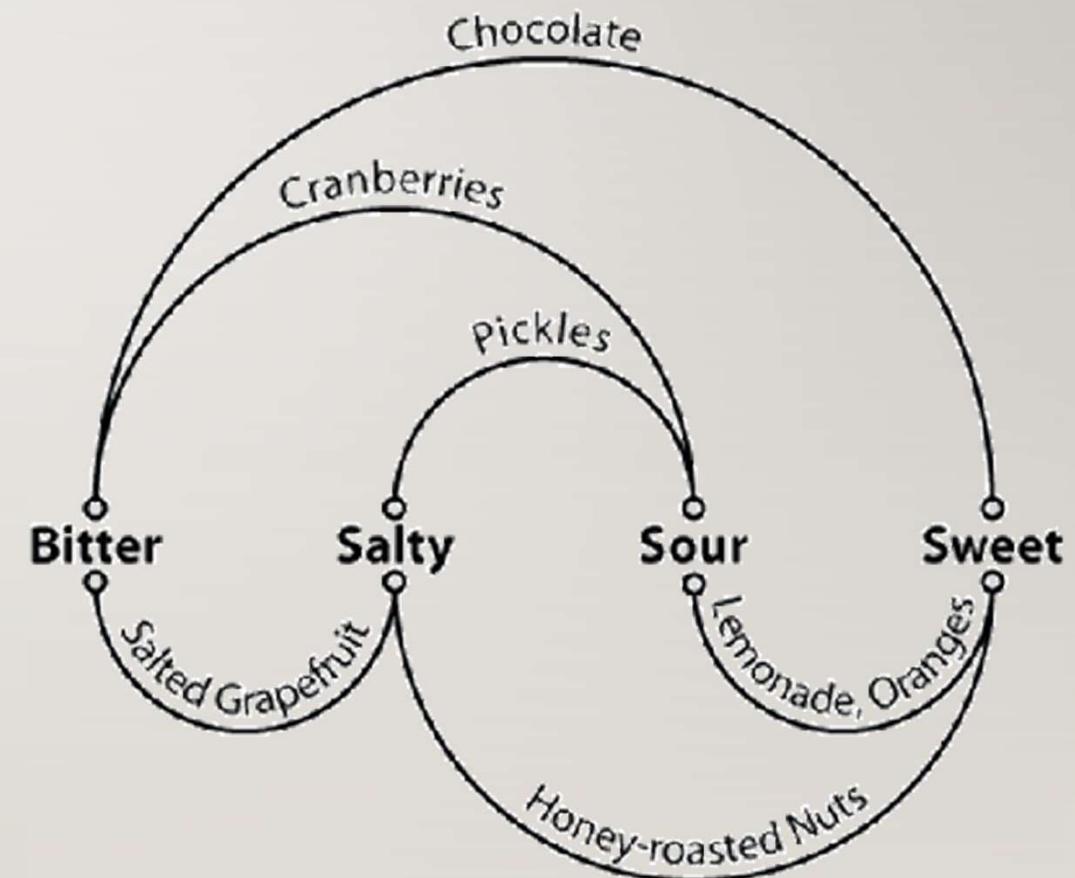
PUNTOS DE CONTACTO - POTENCIA

- Potencia de Aromas y Sabores
- Vinos Potentes acompañan mejor Platos Potentes
- Vinos Ligeros acompañan mejor Platos Suaves



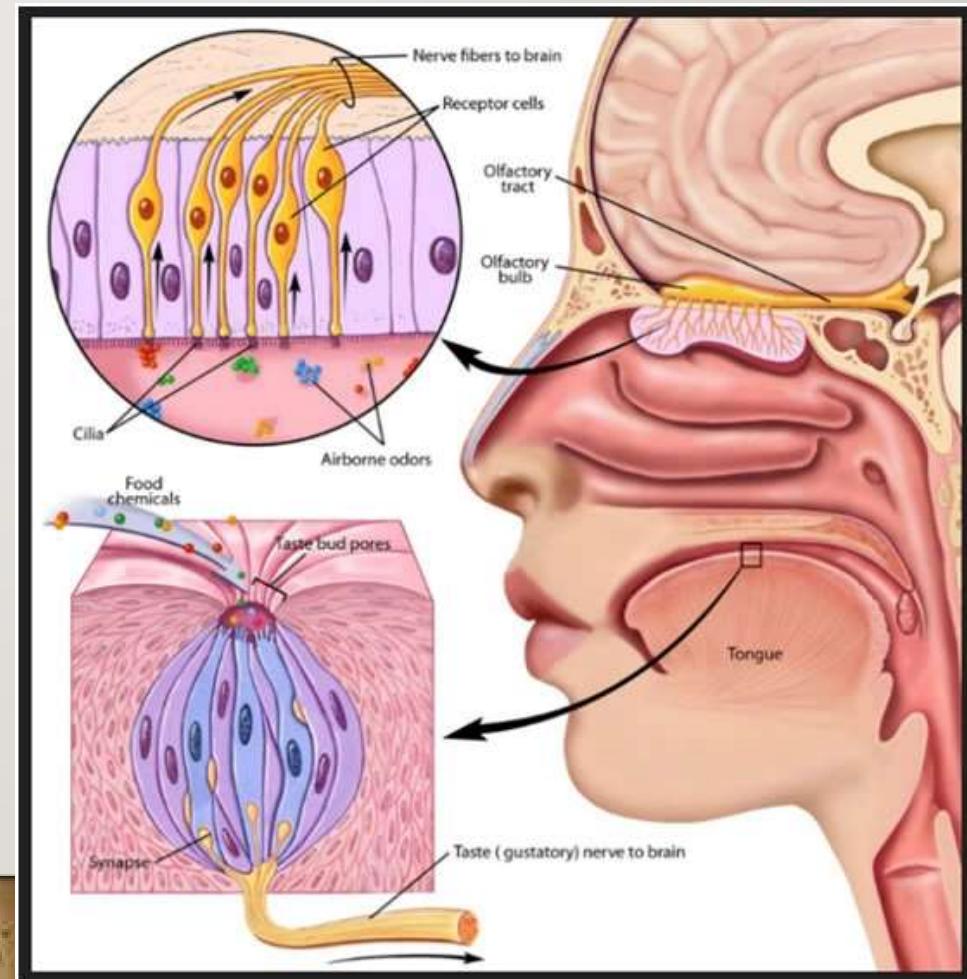
PUNTOS DE CONTACTO - SABOR

- Armonizar los sabores entre vinos y platos es fundamental.
 - Lo Salado acentúa el amargor
 - Lo Amargo atenúa la acidez
 - El Dulzor atenúa a los demás sabores
 - La Acidez enaltece la frescura y acompaña sabores ácidos.



PUNTOS DE CONTACTO - AROMAS

- Los aspectos aromáticos entre vinos y platillos también son puntos de armonía.
- Platillos frutales van bien con vinos frutales
- Platillos ahumados irán mejor con vinos amaderados
- Platillos especiados irán bien con vinos de aromas a especias.



¿ QUE DEBO VALORAR ?

ALIMENTOS

- Ingrediente Base
- Salsas o Condimentos
- Intensidad de Sabor
- Sabor Dominante
- Textura
- Temperatura

VINOS

- Potencia de Sabor
- Sabor Dominante
- Aromas Retrogusto
- Textura
- Cuerpo
- Temperatura

ANALIZANDO EL VINO

TIPOS

- Blancos
- Rosados
- Tintos
- Espumosos
- Generosos
- De Postre

VINOS

- Alcohol
- Acidez
- Dulzor
- Astringencia
- Madera
- Viscosidad
- Efervescencia

TIPOS DE MARIDAJE

- El enlace entre los aromas y sabores de un vino y un platillo se puede dar por:
- Afinidad
Armonías Clásicas
- Contraste
Armonías Modernas



MARIDAJES IMPERDIBLES

MARIDAJES CLÁSICOS

- Ostiones con Chablis
- Cordero con Bordeaux
- Lengua con Bourgogne
- Queso de Cabra con Sauvignon Blanc
- Caviar con Champagne
- BBQ Ribs con Zinfandel
- Casserole de Estofado con Barolo

MARIDAJES CONTEMPORÁNEOS

- Tacos al Pastor con Chardonnay
- Queso Roquefort con Sauternes
- Mole con Champagne
- Queso Stilton con Oporto
- Cochinita Pibil – Rosado Grenache

TACOS MARIDAJE CON VINO



SUADERO

Esta carne extraída de la res puede hacer buen par con un Cabernet Sauvignon o Franc, y con un Tannat.



AL PASTOR

Para este caso, se puede aplicar un vino macabéo de los altos de Jerusalén.



COCHINITA

Una de las cepas nacionales que mejor se da en el país: Nebbiolo.



CARNITAS

Bordeaux con un buen tiempo en madera, potente, tannico, que equilibra toda la grasa y el potente sabor del cerdo en mantequilla.



CANASTA

Son tan variados que se recomienda un vino Espumoso Piedra Zinfandel, principalmente para los de papa.

Un Chardonnay con barrica aporta notas a mantequilla, atenuan la acidez y los sabores a guayaba, piña y manzana.



CHICHARRÓN

Pairing wine with MEXiCAN

There are so many colourful flavours in this spicy cuisine, making wine matching such a delicious and fun experience.



Wine Selectors

Chardonnay

Viogner - Pinot Grigio

Sauvignon Blanc - Semillon

Chenin Blanc - Colombard
Gewurztraminer

Riesling - Chasselas

Palomino
Silvaner

Potencia

Uvas
Blancas

Acidez



THE WINE SCHOOL
Centro Online de Estudios Enológicos

Riesling
Silvaner

Chenin Blanc
Colombard
Gewurztraminer

Sauvignon Blanc
Semillon

Pinot Grigio
Viognier

Chardonnay

1

2

3

4

5

Ostión
Mejillón
Almeja

Pescados
Ligeros
Canapés
Sencillos

Ceviches
Sashimis
Tiraditos
Cocteles

Aves
Pavo
Pollo
Parilla

Atún
Salmon
Langosta
Bogavante
Pescados
Elaborados

Cabernet Sauvignon – Nebbiolo - Zinfandel

© The Wine School MX - Grupo Ponceles - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN

C.Franc – Syrah - Mourvedre

Grenache - Tempranillo

Merlot - Malbec

Carmenere

Pinot Noir

Gamay

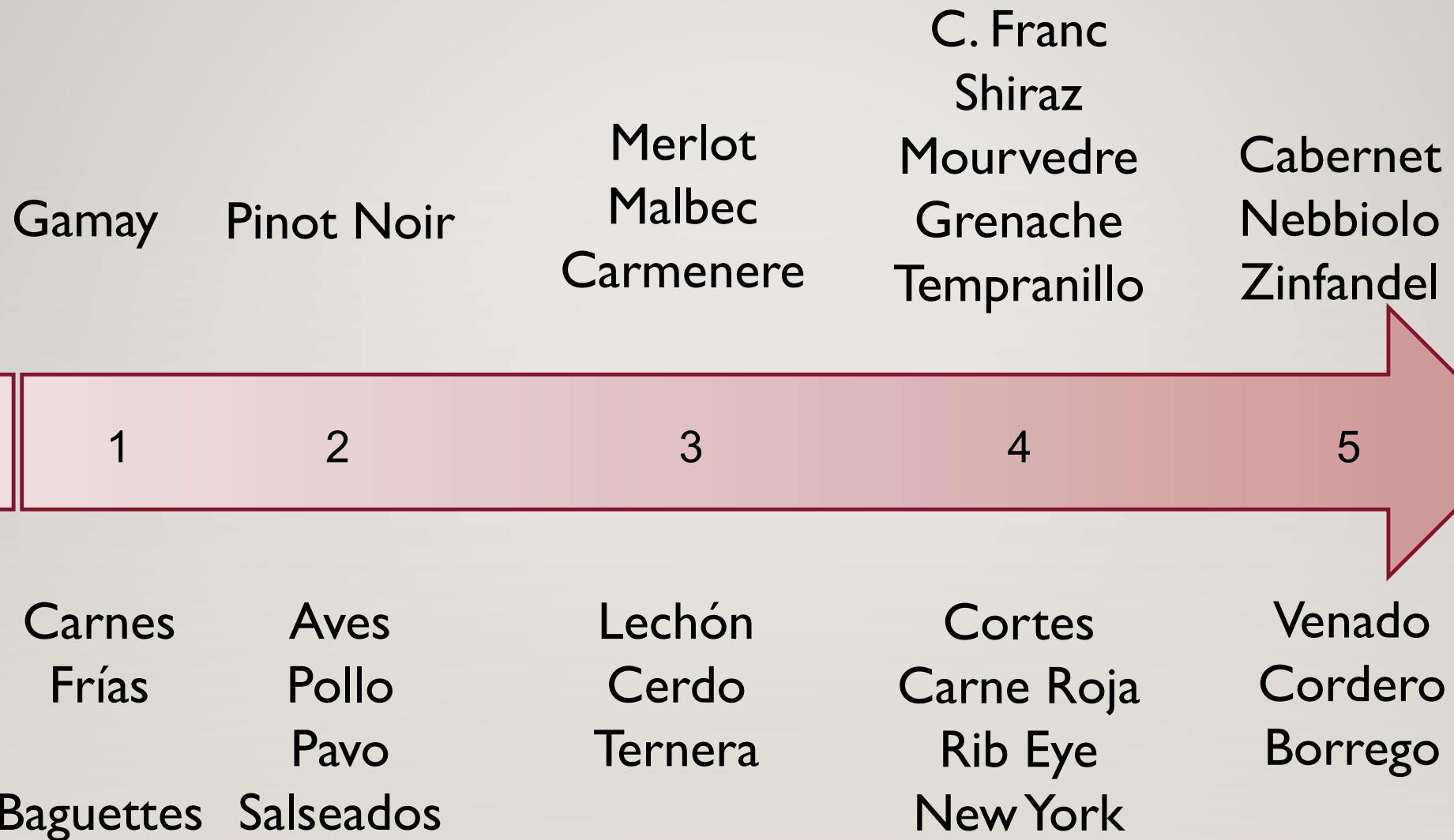
Uvas Tintas

Potencia

Astringencia



THE WINE SCHOOL



PUNTOS A CONSIDERAR

- En un menú con varios tiempos es recomendable que cada uno tenga su propia armonía.
- Si no se pide una botella de vino, el copeo es buena opción
- Si hay platos diversos en intensidad en la mesa es preferible que cada quien pida un vino diferente por copa
- En una comida con platos sencillos, vinos sencillos.
- Es bueno tomar un poco de agua entre tiempo y tiempo para limpiar el paladar y también antes de probar el vino al momento del descorche.

PUNTOS A CONSIDERAR

- Vinos jóvenes antes que los viejos.
- Vinos blancos antes que los tintos.
- Vinos ligeros antes que los de cuerpo.
- Vinos frescos antes que los más atemperados.
 - Vinos secos antes que los dulces.
 - Vinos sencillos antes que los complejos.

PLATILLOS DE DIFÍCIL ARMONÍA

- Algunos ingredientes no tienen una fácil combinación con el vino, aunque no se descartan totalmente.
 - Las alcachofas
 - Los espárragos
 - Algunas espinacas
 - Endivias
 - El chocolate
 - El huevo
 - El picante
 - Las vinagretas
 - Los ingredientes muy ahumados

SERVICIO DEL VINO



EL SERVICIO DEL VINO

- El Servicio del Vino juega un papel muy importante dentro de Casa y Restaurantes, ya que puede ser la diferencia entre la satisfacción total o no de nuestros clientes o invitados.

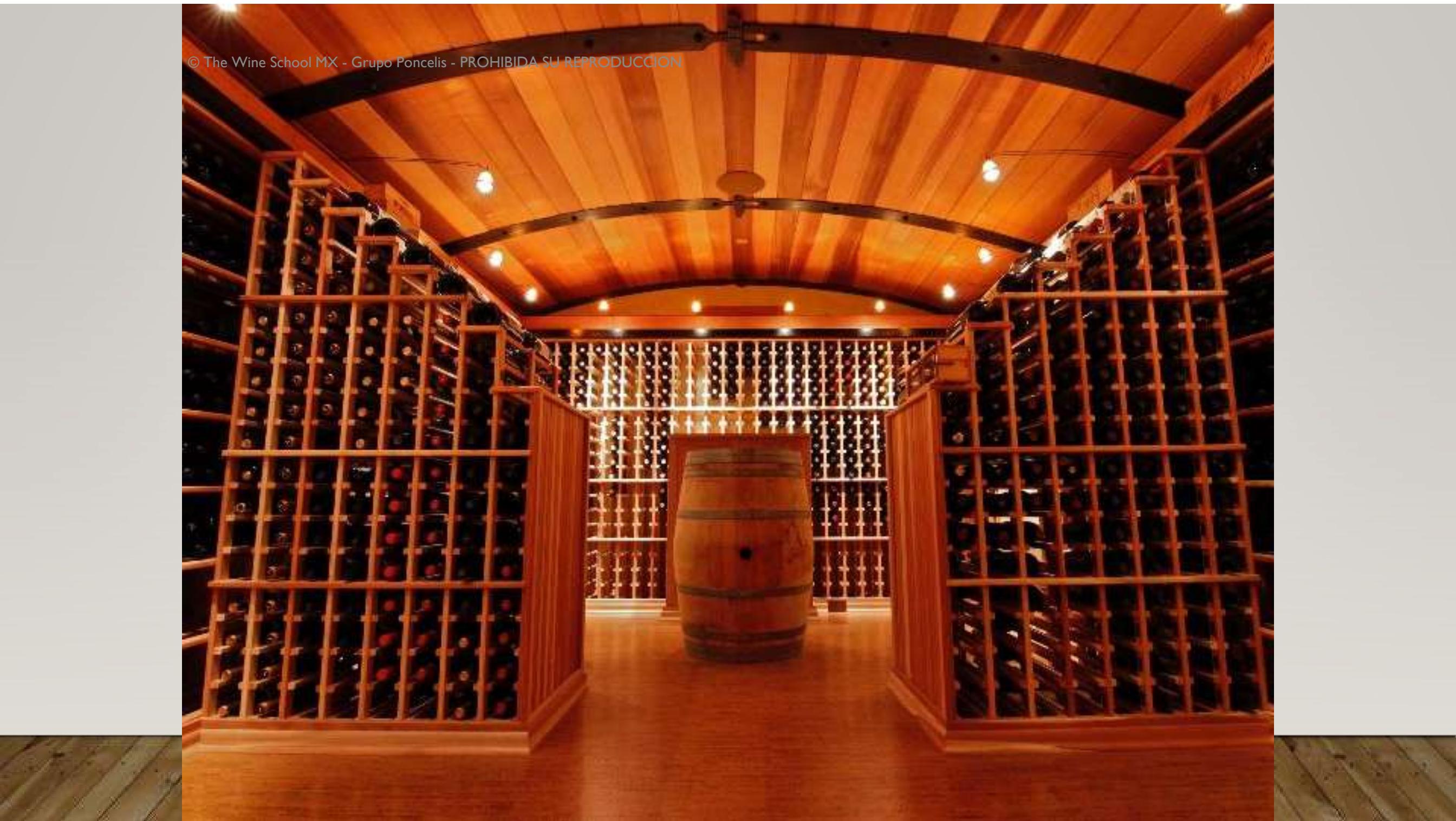


¿ DE QUE CONSTA ?

- La Cava - Guarda
- Las Copas
- El Sommelier
- La Carta de Vinos
- El Descorche
- La Temperatura
- La Decantacion

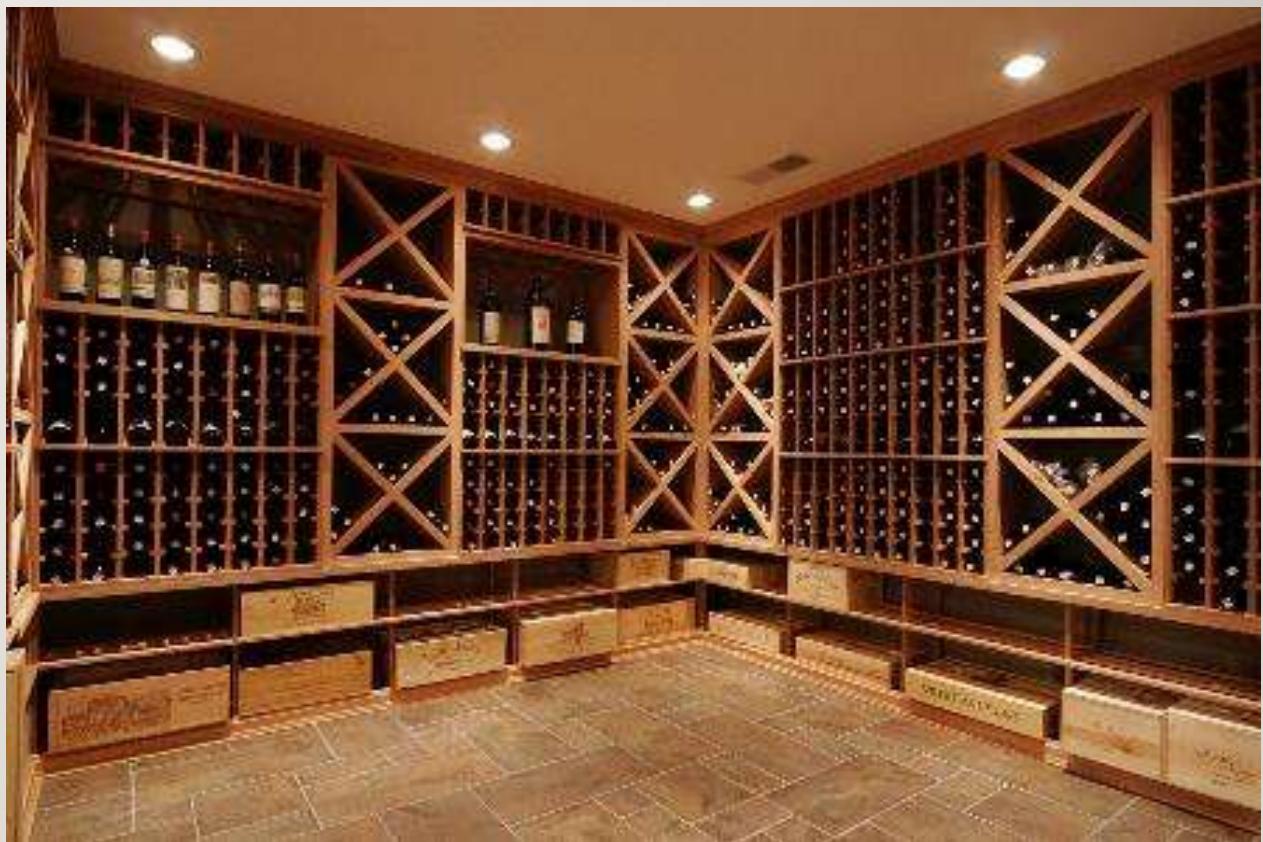


© The Wine School MX - Grupo Poncelis - PROHIBIDA SU REPRODUCCION



CONDICIONES OPTIMAS DE CAVA

- Temperatura 12-14 °C
- Humedad 75 %
- No Luz
- No Vibraciones
- No Aromas Extraños



© The Wine School MX - Grupo Poncelis - PROHIBIDA SU REPRODUCCION



LA IMPORTANCIA DE LAS COPAS

- Pocas personas dan importancia a su cristaleria pero la presentacion de la misma nos ayudara o no a la apreciacion de las caracteristicas del vino.



COPAS ESPUMOSO Y JEREZANA



DECANTADORES



ACCESORIOS LIMPIEZA



EL SOMMELIER

- La participacion del Sommelier en el desarrollo de la venta de vinos, asi como de la cultura del mismo, juegan un papel vital.
- Funciones:
 - Selección de los Vinos
 - Diseno de la Cava
 - Elaboracion de la Carta de Vinos
 - Responsable en su totalidad del servicio del vino

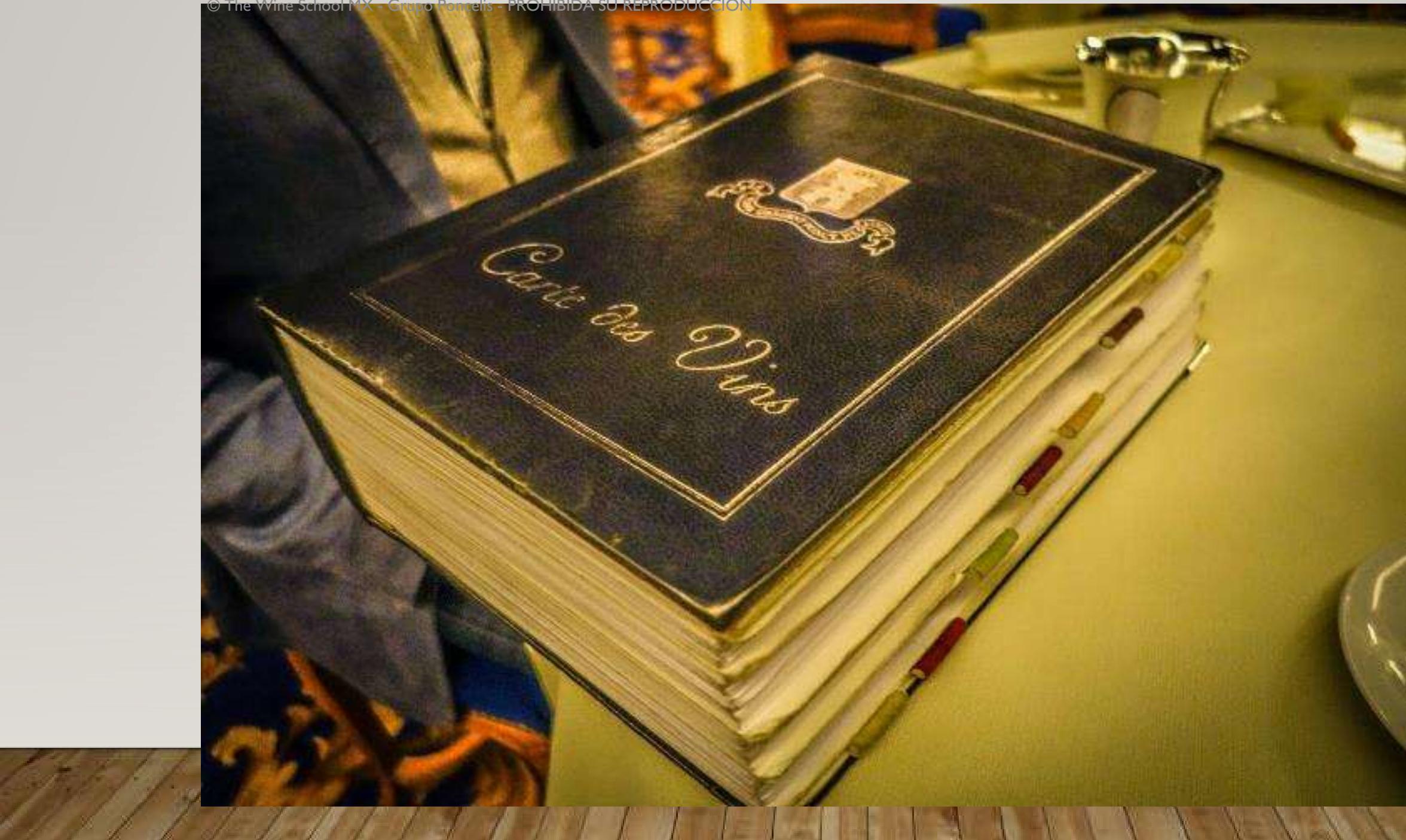


LA CARTA DE VINOS

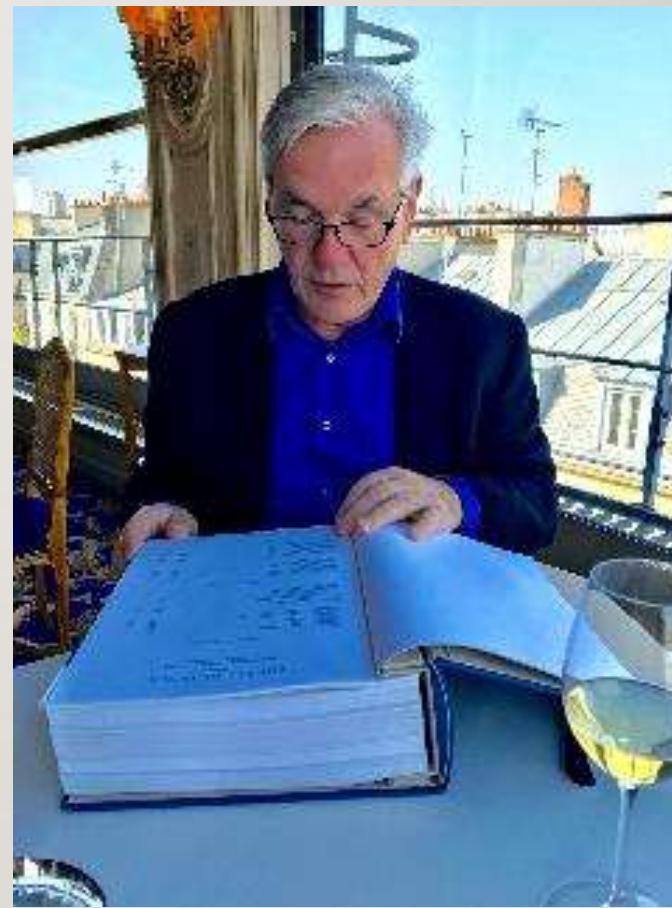
-
- La carta de vinos se debe presentar en la mesa SI o SI
 - Llegando los comensales para pedir vino como aperitivo
 - Al momento de ordenar los platillos
 - Al momento de llegar la comida a la mesa



© The Wine School MX - Grupo Poncelis - PROHIBIDA SU REPRODUCCION



CARTA DE VINOS



PLANEACION

- Se debe planear el servicio del vino ya que este toma tiempo.
- Si se selecciona primero el vino las opciones de maridaje seran mas acordes al mismo



LA PRESENTACION DEL VINO



- Una Vez que hemos seleccionado el vino nos presentaran la botella en la mesa
 - Hay que mencionar:
 - Nombre
 - Bodega
 - Cosecha
 - Uvas

LA TEMPERATURA DEL VINO

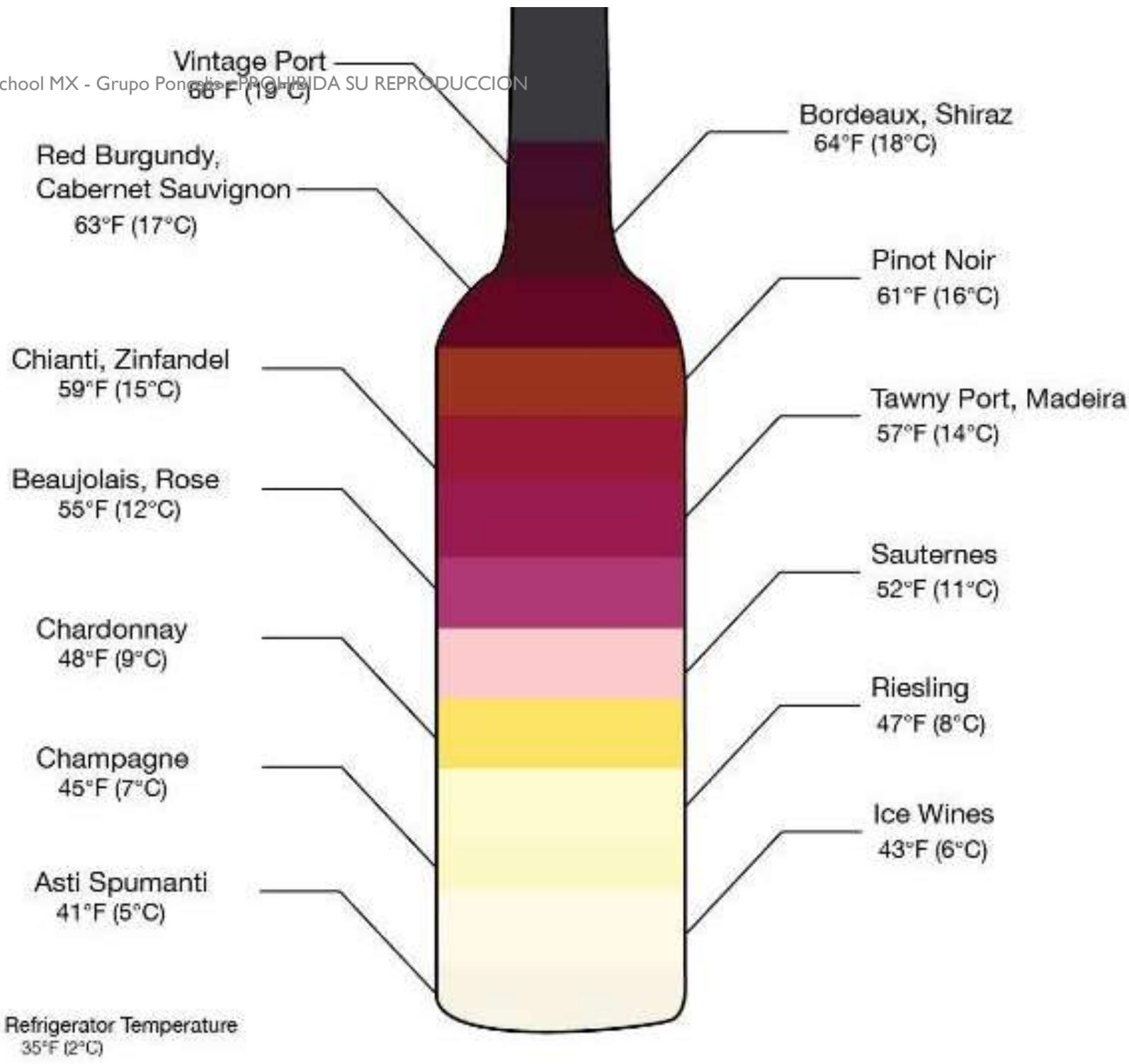
- Este aspecto es fundamental y de suma importancia debido a que una incorrecta temperatura de servicio genera el riesgo de que el comensal no disfrute su vino



LA TEMPERATURA DEL VINO

- Cuando el vino no se encuentra a la temperatura ideal lo recomendable es chambrear o atemperar el vino en una cubitera con hielo y agua.





© The Wine School MX - Grupo Poncelis - PROHIBIDA SU REPRODUCCION



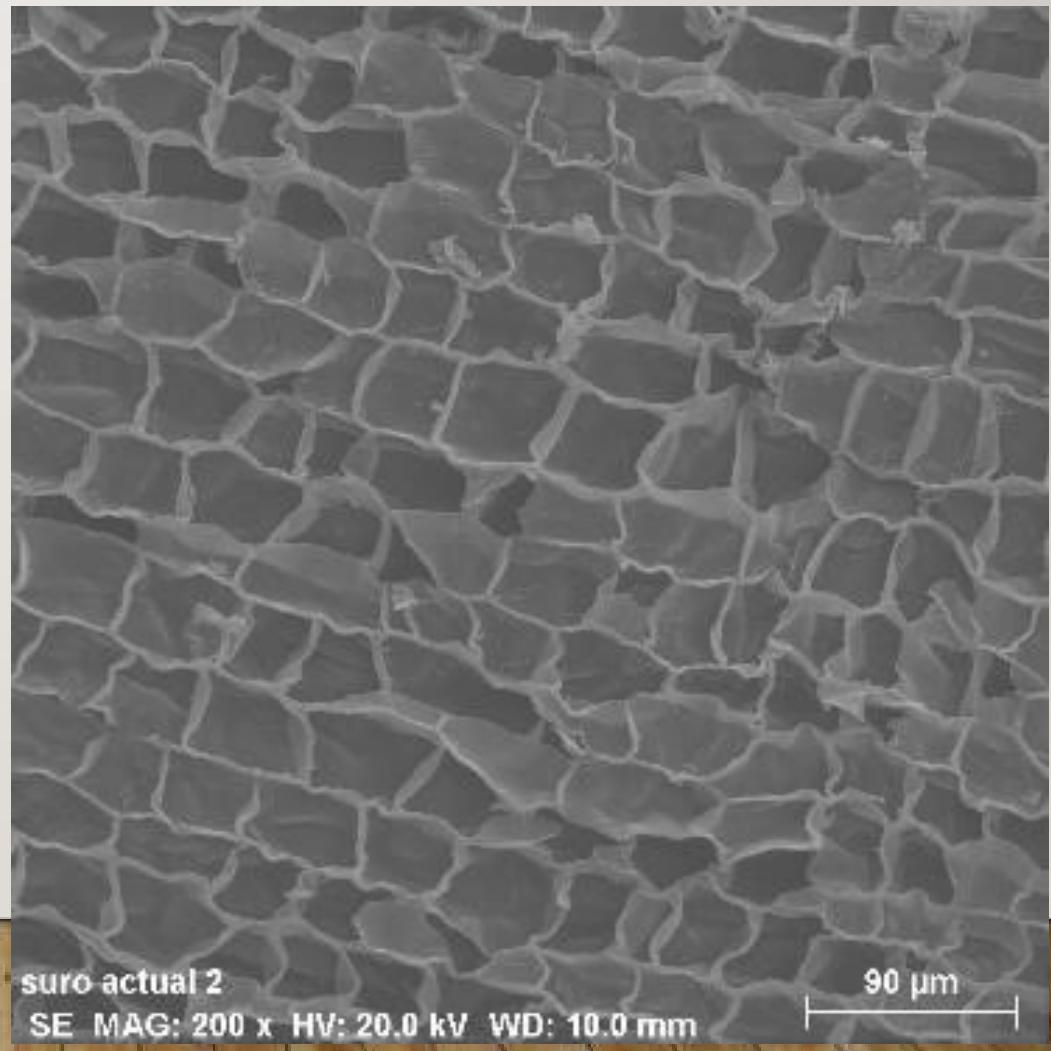
EL CORCHO

- El Corcho es un material organico que se obtiene de la corteza del arbol del alcornoque



¿ COMO FUNCIONA ?

- Se mantienen expandidos con la humedad y con el tiempo pierden sus características
- Su vida promedio entre 20 a 25 años



¿ COMO SE PRODUCE ?



¿ COMO SE PRODUCE ?



CORCHO SINTETICO Y TAPAROSCA



EL DESCORCHE

- El descorche puede hablar bien o mal de nosotros, depende con la seguridad y confianza con que lo hagamos nuestros invitados se darán cuenta si sabemos o no lo que estamos haciendo.



LA PROBADITA

- Cuando se descorcha el vino y nos lo dan a probar se debe verificar la ausencia de defectos solamente y las correctas condiciones para el servicio
- El desarrollo organoleptico del vino vendra durante la comida.



EL SERVICIO DURANTE LA COMIDA

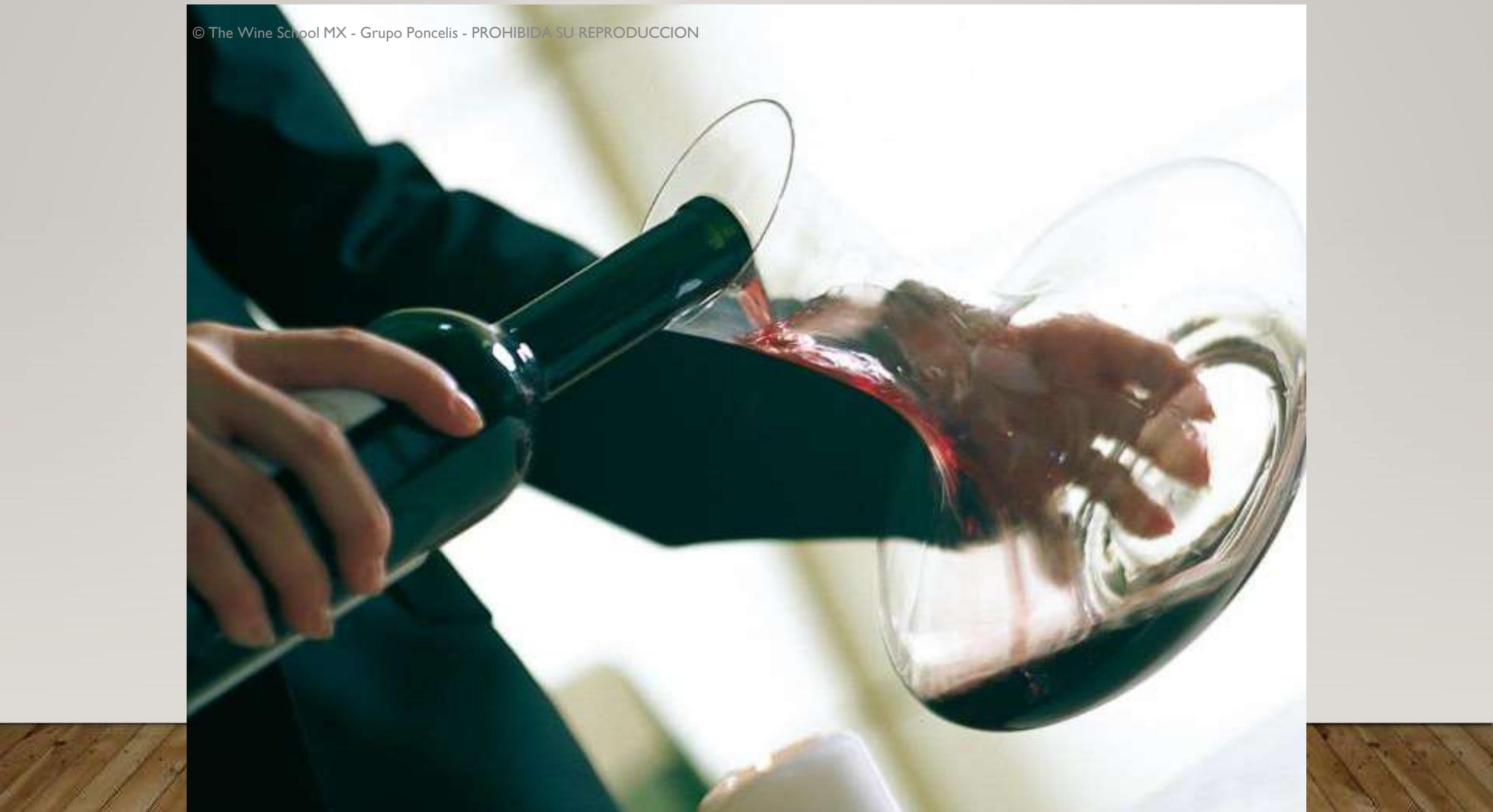
- Durante la comida las copas nunca deberan estar vacias pero tampoco llenas, la cantidad ideal es un tercio de copa a maximo la mitad de la copa. De este modo permitiremos la expresion aromatica del vino



OXIGENACION, TRASVASE Y DECANTACION

- En muchas ocasiones es necesario que el vino reaccione con el oxigeno para poder mostrar sus aromas y sabores. Esto se da frecuentemente en los vinos jovenes, en algunas ocasiones la oxigenacion no es suficiente asi que Trasvasamos el vino para provocar esa oxigenacion con mayor intensidad. En el caso de la decantacion, la intencion es servir el vino sin sedimentos.

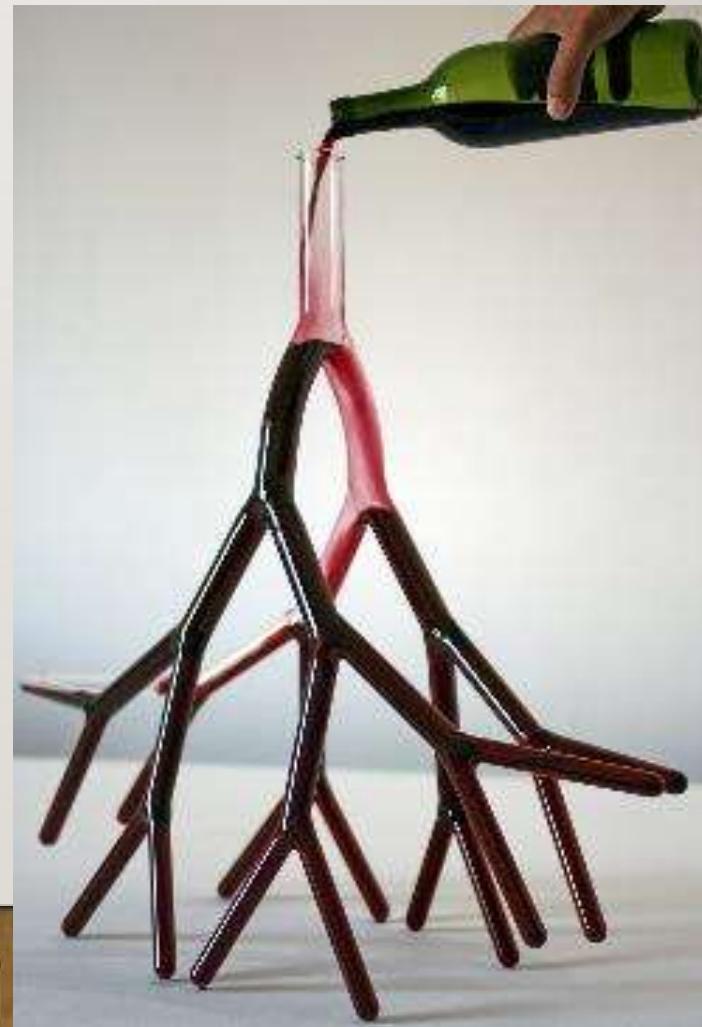
© The Wine School MX - Grupo Poncelis - PROHIBIDA SU REPRODUCCION



© The Wine School MX - Grupo Poncelis - PROHIBIDA SU REPRODUCCION



TRASVASE



AIREADORES - VINTURI



TAPONES - VACUVIN



GRACIAS Y BUEN DÍA
