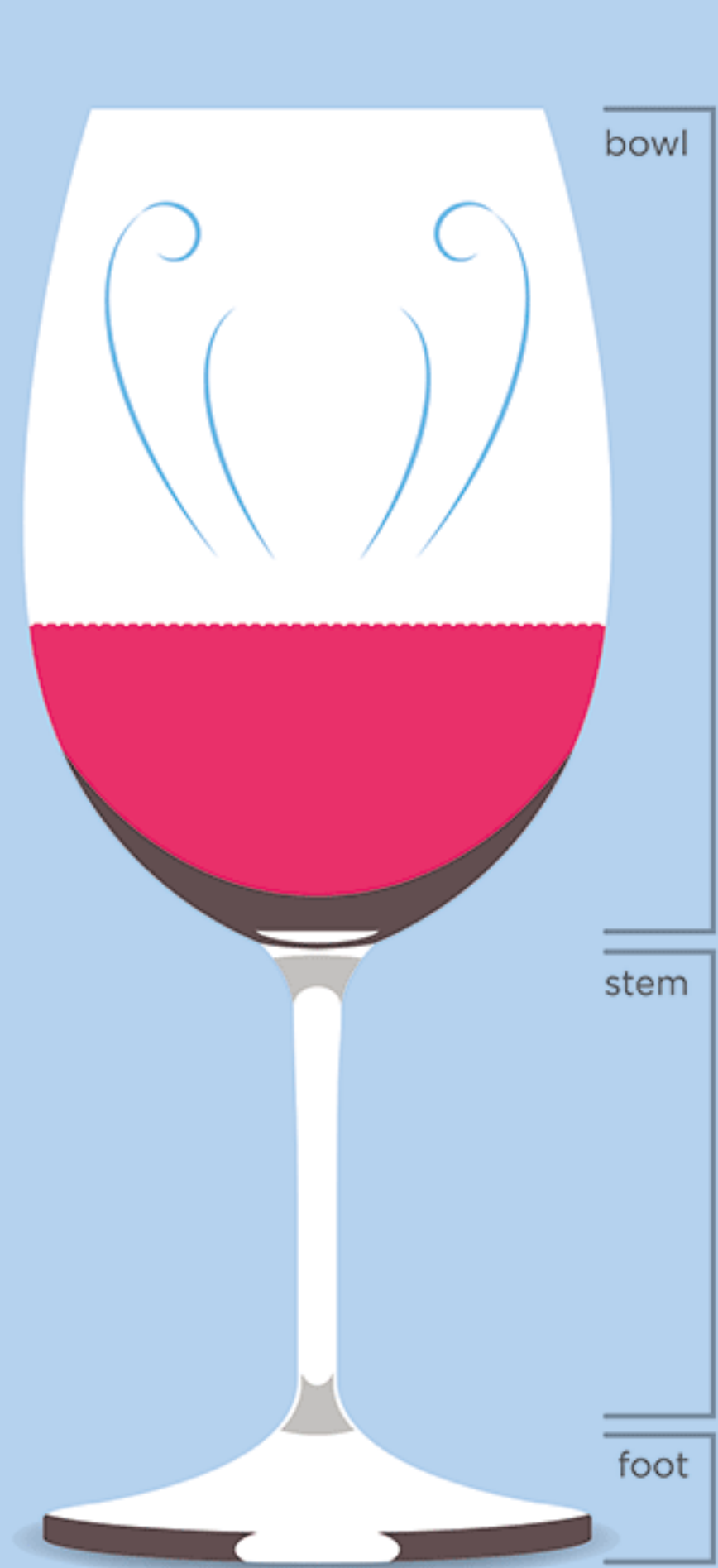




TYPES OF WINE GLASSES



standard



flute



tulip



coupe



hock



tumbler

Red wine



Burgundy



Pinot Noir



Large Bordeaux



Cabernet Sauvignon



Standard Red

White wine



White



Chardonnay



Port



Madeira



Standard Sweet



Sherry



Sauternes

Dessert wine

Sparkling wine



Vintage



Tulip



Flute

Miscellaneous



Alsace



Hock



Tumbler



Made in Seattle, WA
© 2013 winefolly.com

WINE FOLLY PRESENTS THE
WINE BOTTLE
— DECODER —



Syrah, Pinot Noir,
Grenache



Chardonnay
Pinot Noir
Chenin Blanc
Viognier



Prestige
Chardonnay
Pinot Noir &
Zinfandel



Prestige
Pinot Noir



Pinot Grigio
Sauvignon Blanc
Chenin Blanc &
Others



Sangiovese
Tempranillo
Merlot &
Others



Cabernet
Zinfandel
Shiraz &
Others



Prestige
Cabernet
& Others



All Types
of Sparkling
Wine



All Types
of Sparkling
Wine



Prestige
Sparkling
Wine



Madeira



Sweet Red
Dessert Wine



Port



Port



Riesling &
Others



Sweet Riesling
& Others



Riesling &
Others



Chianti
Table Wine



Sylvaner &
Others



Verdicchio



?



?

DIGITAL VERSION
FREE TO SHARE



Creative Commons
Attribution-NonCommercial-ShareAlike





¿A QUÉ TEMPERATURA SE TOMA EL VINO?

CABERNET SAUVIGNON
MERLOT
CARMENERE
SYRAH

18°

MALBEC

16°

PINOT NOIR

14°

CHARDONNAY

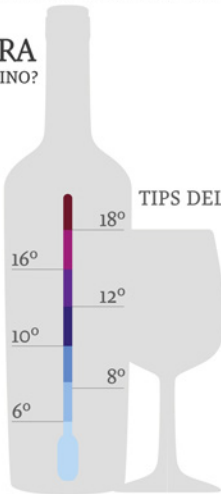
10/12°

SAUVIGNON BLANC

8/10°

ROSADOS
ESPUMOSOS
LATE HARVEST

6/8°



TIPS DEL SOMMELIER:



VINO TINTO:

Poner el vino en el refrigerador por 1 hora y dejar a temperatura ambiente. Esto enfría el vino pero gracias a la temperatura del ambiente este subirá gradualmente llegando a los 16-18°C.

(Generalmente los tintos son servidos demasiado calientes perjudicando su expresión aromática y dejando el vino un poco alcohólico.)



VINO BLANCO:

Si al servirlo la copa se empaña, probablemente está muy helado! (A no ser de que la copa esté caliente o el ambiente muy húmedo)

COPAS



Las copas nunca deben estar muy llenas, así se evita que el vino suba su temperatura y no se aprecien las cualidades del vino.

(Un blanco debe servirse en una copa más pequeña que el tinto.)



How to Serve Wine Like a Pro

Know your glass types

Reds

Powerful reds like Cabernet, Syrah, and some Merlot benefit from a wider bowl, which releases more of the aroma and layers of flavor.



General red



Burgundy



Bordeaux or Cabernet



Pinot Noir

Whites

Use a taller, slimmer glass for white wines. The shape helps release aroma while keeping the wine cooler after being poured.



General white



Chardonnay



Alsace

Champagne & Sparkling Wines

Use a tall and slim fluted or tulip shape glass for Champagne and sparkling wines. The tall shape helps retain more of those precious bubbles.



Champagne flute



Vintage



Tulip

Dessert & Sweet Wines

Use smaller glasses for dessert wines, which often have higher alcohol and require a smaller amount.



General sweet



Sherry



Madeira



Sauternes

The only two glasses you really need

Don't stress about which glass to use. You'll be fine if you buy two sets - one with a larger bowl, and another with a slim flute style bowl for your sparkling wines. Riedel makes the best quality glasses, but for a better deal you may consider Schott brand or even IKEA if you need something on a budget.



Know the proper etiquette

1. Use the foil cutter and completely remove the foil covering the cork.
2. Hold the bottle in your palm, with the label facing the person who chose the wine.
3. Pour about one ounce of wine into the cup and let them taste.
4. Slowly fill the glass about 1/3 full.
5. Twist the bottle clockwise while lifting it straight upward to avoid spilling.
6. Refill their glass before it's empty.



Tip: Put down the hacksaw. If it has a wax seal, just pull the cork straight through.

Master the Lift and Twist



Prevent spilling by following these tips.

Use an empty bottle and practice pouring several dozen glasses each day.

Perfect the twist. Turn your wrist about 20 degrees clockwise as you lift to cut the flow. The wine spreads itself across the dry lip of the bottle, and with more surface tension it prevents the last drip from spilling.

Pour slowly. Don't let the wine spill out in giant gulps.

If all else fails, use a foil slip, which reduces the surface friction with its razor-thin edge.

Choose your weapons



The Decanter

Serving a big, special Cabernet? It's best to decant a hearty red wine, exposing the surface to air to release flavors and let the wine open up.



The Corkscrew

Sure, it's possible to open a bottle with your foot, a tree, or a sword but the safest bet is a trusty corkscrew. The Lagouille brand makes our favorite one, and is trusted by most Sommeliers as their weapon.



The Coravin

Arguably the coolest invention in the wine preservation category, Coravin uses a surgical style needle and argon gas to help you break into your old treasures without removing the cork.



Credits

<http://www.wikihow.com/Pour-a-Glass-of-Wine>
https://www.etiquettescholar.com/dining_etiquette/wine_etiquette/wine_serving_etiquette/hold_and_pour_wine.html

Tipos de copas de vino

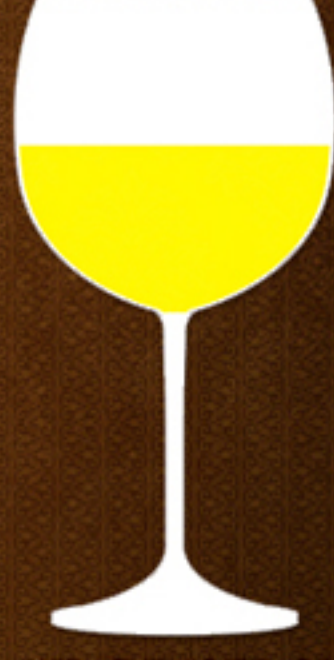
VINOS BLANCOS



BLANCO

Blanco

Algo más pequeña y estrecha que la de vino tinto (por su necesidad de mantenerse frío). Al igual que el vino tinto, solo debe llenarse como mucho a 3/4 de su capacidad.



CHARDONNAY

Chardonnay

Los parámetros del diseño de esta copa, la forma del cáliz y diámetro en el borde se ajustan perfectamente para destacar las características de las variedades de uva más importantes del mundo.

VINO TINTO



BORGOÑA

Copa de borgoña.

Su diseño de mayor volumen, en forma de balón, permite girar el vino con soltura en la copa, permitiendo que los aromas se liberen fácilmente y se oxigene el vino. Así podremos degustar desde vinos jóvenes a envejecidos largo tiempo, de la zona de Borgoña, Rioja, Penedés, etc.



PINOT NOIR

Pinot Noir

La copa Vinum de Pinot Noir dirige el vino hacia la zona de la lengua que percibe la dulzura y destaca, por lo tanto, la riqueza frutal y modera la acidez elevada del vino. El tamaño grande de la copa resulta excelente para vinos tintos de mucho cuerpo (más del 12,5% de alcohol) acidez elevada y contenido moderado de taninos.



BURDEOS GRANDE

Burdeos Grande

Esta copa, que debe su nombre a la zona vitivinícola a la que hace referencia, facilita la expresión de los vinos tintos, debido a la amplia forma de la copa, resaltando los aspectos frutales, y dejando en un segundo plano los taninos del vino que a veces pueden resultar demasiado amargos. Es ideal para la degustación de los vinos de Burdeos, vinos de Ribera del Duero, Toro, etc., que cumplen con aromas afrutados y un tanino algo marcado.



CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon

Esta copa suaviza los bordes ásperos, acentúa el carácter frutal, y permiten equilibrar los vinos de forma que, normalmente, tardarían años para conseguirlo por envejecimiento.



VINO TINTO REGULAR

Vino Tinto Regular

Las copas para vino tinto sirven también para la cata y la degustación. Se sirven a 3/4 partes de su capacidad. Su forma de boca amplia y redondeada funciona para crear un ritmo de oxidación más alto que otras copas, pues el oxígeno que interactúa con el vino ayuda a suavizar su aroma y sabor.

VINOS DE POSTRE



OPORTO

Oporto

Es una copa bien proporcionada y de buena calidad para realmente disfrutar de los aromas potentes y de los perfiles de sabor que el vino de Oporto le ofrece.



MADEIRA

Madeira

La copa ideal para el vino Madeira debe tener un tazón cónico alargado, más ancho en el tallo y más cerrado en la parte superior. Sólo de esta manera tiene el vino espacio suficiente para revelar su bouquet y concentrar sus aromas más ricos y complejos en la parte superior de la copa. La copa se debe llenar a un tercio.



STANDARD SWEET

Postres Standard.

Se le llama también la copa para aperitivos. Se utilizan para disfrutar del rico bouquet y sabor dulce de los vinos de postre. Estas están diseñadas con un borde especial ideal con un ángulo de 14 grados. Esto, hace que el vino pueda beberse con facilidad y también que se pueda experimentar el aroma del vino.



CATAVINO O JEREZANO

Catavino o Jerezano

Especialmente diseñado para servir cordiales o los llamados "digestivos". Como tienen muy poca capacidad (3 onzas), la bebida no pierde su bouquet. También se utiliza normalmente para servir Jerez. Nunca debe llenarse completamente al servir este delicioso vino.



SAUTERNES

Sauternes

Fue primero presentada como una copa para vino blanco seco. Pero en degustaciones realizadas alrededor del mundo demostraron que es la copa ideal para los Sauternes y otros vinos dulces. El inusual diseño curvado acentúa los aromas típicos de melocotón de los vinos hechos de uvas afectadas por botrytis cinerea (podredumbre noble). La copa está diseñada para aunar la acidez, la dulzura del licor y el delicioso final.

ESPUMANTES



VINTAGE

Vintage

Esta colección de copas de vino, sea posiblemente la más extendida, tanto entre aficionados al vino, como sobretodo en el mundo de la hostelería, combina perfectamente luminosidad, elegancia y dureza.



TULIPA DE CHAMPANA

Tulipa de Champaña

La copa en forma de Tulipa no deja de ser una versión mejorada de la flauta, larga y estrecha, pero con curvas. Con la Tulipa, además de respetar al máximo posible la temperatura y la vida propia de las burbujas sin alterarlas, puedes oler mucho mejor el aroma que con la flauta.



FLAUTA DE CHAMPANA

Flauta de Champaña

También utilizada para el servicio de otros vinos espumosos, como el cava, su forma alargada y estilizada permite apreciar bien los rosarios de burbujas típicos que forman estos vinos, así como evitar la pérdida precipitada de gas debido a su boca ligeramente cerrada. En este caso y como excepción, se debe llenar con vino las tres cuartas partes de la copa, para observar el ascenso de las burbujas y apreciar la calidad y color del vino. También se la conoce con el nombre de Tulipa de champagne.

MISCELÁNEOS



ALSACE

Alsace

Permite que los componentes de frutas y minerales del vino se revelen plenamente. El tamaño del cristal optimiza la concentración de aromas frescos.



RHIN

Rhin

Una copa de vino corvejón es un vidrio que se utiliza tradicionalmente para beber vino blanco. El vidrio es generalmente alto con un recipiente pequeño y también se puede utilizar para el agua o el vino tinto. Su forma evita dejar huellas en el tazón y evita que la temperatura del vino se vea afectada por el calor del cuerpo.



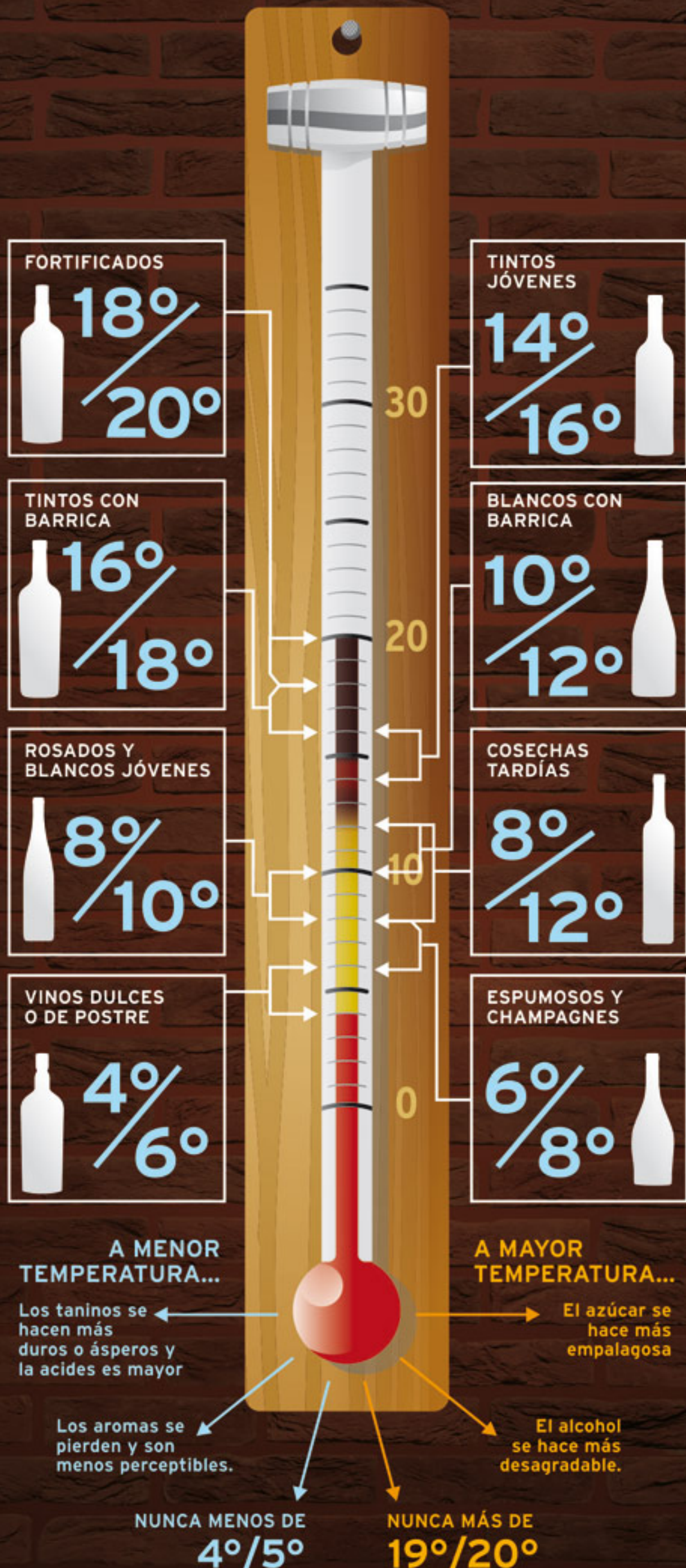
TUMBLER

Tumbler

Es muy popular para whisky, ron, gin y vodka que se sirven con hielo y agua, soda u otra bebida. Es el vaso típico de los "tragos largos". La capacidad es de 8, 10 o 12 onzas aproximadamente.

La temperatura ideal para servir el vino

Un vino servido a su temperatura adecuada, nos hará apreciar mejor sus cualidades y nos permitirá saborear con mayor placer sus encantos.



EN HIELERA...



A CRITERIO DEL VARIETAL...



EN COPAS...

Nunca deben estar muy llenas, para evitar que el vino suba su temperatura



LOS LÍMITES PARA CATA...

INFERIOR

- Lo marca el gusto áspero de la materia polifenólica a baja temperatura, que tiene influencia en el gusto, además de tenerla sobre el color y el aroma.
- Los polifenoles comunican ante todo astringencia, cuanto más polifenoles tenga, más áspero será,
- También depende del grado de polimerización, pues la mayor responsabilidad recae en los flavones (taninos y catiquinas),

SUPERIOR

- Lo marca la presión olfativa y el sabor ácido.
- A mayor temperatura los aromas se evaporan con mayor rapidez, tanto los recogidos por vía directa (nasales) como los absorbidos por vía indirecta (retronasales), ya que la temperatura en el interior de la boca aumenta de 2 a 5°C en cinco minutos.
- También a mayor temperatura aumentan los sabores ácidos.

HOW TO STORE WINE

LIGHT

*Darkness or
just the right lighting
to see the label*



*Do not
expose to
sunlight*

HUMIDITY

Between
60% AND 70%



+ *The cork becomes moist
favoring fungal growth*

- *The cork dries out and
the wine can be spoilt*

TEMPERATURE

Between
11 °C AND 18 °C



+ *Accelerates evolution*

- *Stops evolution*

VENTILATION

Good airflow



*Far from smells of
cooking or chemicals*

WHICH GLASS?



Syrah/
Shiraz



Bordeaux/
Cabernet



Tempranillo/
Rioja



Burgundy/
Pinot Noir



Zinfandel/
Chianti



Sauvignon
Blanc



Riesling
(sweet)



Chablis/
Chardonnay



Montrachet



Riesling (dry) /
Pinot Grigio



Champagne



Vintage
Champagne



Sauternes



Rose/
Blush



Vintage
Port

COLOURING



Light-bodied



Medium-bodied



Full-bodied



Young wine



Old wine



Light-bodied



Medium-bodied



Full-bodied



Young wine



Old wine



Pinot Noir



Merlot



Pink Moscato



Grenache



Malbec



**SYRAH /
SHIRAZ**



**BORDEAUX /
CABERNET**



**TEMPRANILLO /
RIOJA**



**BURGUNDY /
PINOT NOIR**



**ZINFANDEL /
CHIANTI**



**SAUVIGNON
BLANC**



**RIESLING
(SWEET)**



**CHABLIS /
CHARDONNAY**



MONTRACHET



**RIESLING (DRY) /
PINOT GRIGIO**



CHAMPAGNE



**VINTAGE
CHAMPAGNE**



SAUTERNES



**ROSE /
BLUSH**



**VINTAGE
PORT**

El vino,

la copa y la temperatura correcta

@cocinayvino

Tipo de vino



ESPUMANTE



BLANCO SECO



BLANCO DULCE



RICH BLANCO



TINTO SUAVE



TINTO MEDIO



TINTO FUERTE



LICOR



Tipo de copa



Temperatura de servicio

6/8°C
43/47°F6/11°C
43/52°F12/16°C
54/61°F17/18°C
63/65°F10/18°C
50/65°F

PROSECCO, CHAMPAGNE



CHARDONAY, RIESLING



MOSCATO



GEWÜRTZTRAMINER



BEAUJOLAIS NOUVEAU



MERLOT, SYRAH



BORDEAUX, MALBEC



OPORTO, SHERRY

CUADRO CALÓRICO DE LOS VINOS

RACIÓN INDIVIDUAL



POR BOTELLA

750 ml

VINO BLANCO DULCE LIGERO



POR RACIÓN: 6-9% vol.

CALORÍAS: 111-147

VINO BLANCO DULCE DE ALTA GRADUAC.



POR RACIÓN: 9-12% vol.

CALORÍAS: 177-213

VINO BLANCO SECO LIGERO



POR RACIÓN: 9-12% vol.

CALORÍAS: 107-143

VINO BLANCO SECO ALTA GRADUAC.



POR RACIÓN: 12-14% vol.

CALORÍAS: 153-173

ESPUMANTE



POR RACIÓN: 12,5% vol.

CALORÍAS: 158

VINO TINTO LIGERO



POR RACIÓN: 11-13,5% vol.

CALORÍAS: 135-165

VINO TINTO DE ALTA GRADUAC.



POR RACIÓN: 13,5-16% vol.

CALORÍAS: 165-195

VINO DE POSTRE



POR RACIÓN: 14-21% vol.

CALORÍAS: 189-275

EJEMPLOS: Riesling, Moscato, Chenin Blanc

EJEMPLOS: Gewurztraminer, Moscato, Riesling

EJEMPLOS: Pinot Gris, Albariño, Torrontés

EJEMPLOS: Chardonnay, Sauv. Blanc, Torrontés, Viognier

EJEMPLOS: La mayoría de los Brut

EJEMPLOS: Pinot Noir, C. Sauvignon, Syrah, y tintos secos c/menos de 13,5% vol.

EJEMPLOS: Pinot Noir, C. Sauvignon, Syrah, Malbec y tintos secos

EJEMPLOS: Oporto, Sherry, PX, Tawny Port

CALORIAS DE AZUCAR: 40

CALORIAS DE AZUCAR: 70

CALORIAS DE AZUCAR: 0-20

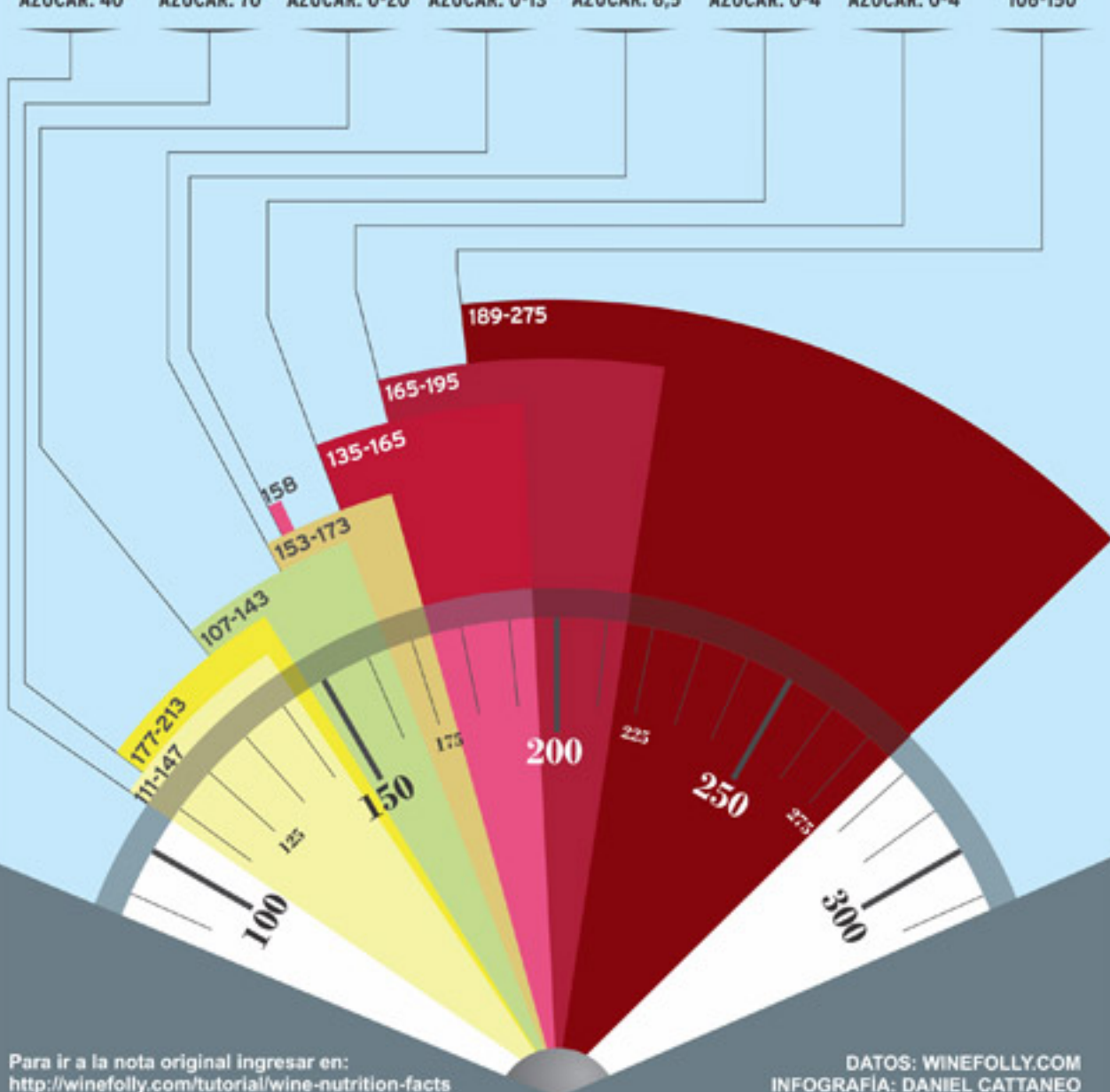
CALORIAS DE AZUCAR: 0-13

CALORIAS DE AZUCAR: 8,5

CALORIAS DE AZUCAR: 0-4

CALORIAS DE AZUCAR: 0-4

CALORIAS DE AZUCAR: 106-150



PRESENTA...

CONSEJOS PARA SERVIR VINOS ESPUMOSOS

LO DIVERTIDO ES QUE HAGAN ¡PUM!, PERO ESO NO ES LO MÁS DELICIOSO



QUITANDO LOS ALAMBRES TAN SOLO PODEMOS AGARRAR LA CABEZA DEL CORCHO YA QUE NO PODEMOS SUJETARLO POR EL TALLO AL ENCONTRARSE DENTRO DE LA BOTELLA.



CONTROLAREMOS LA SALIDA DEL CORCHO MEJOR AL PODER UTILIZAR TODA LA MANO ACARRANDO LOS ALAMBRES QUE SUJETAN EL CORCHO A LA BOTELLA.



SI ABRIMOS LA BOTELLA EN VERTICAL EL GAS TIENE Poca SUPERFICIE DE LIQUIDO POR EL QUE ESCAPAR SALIENDO CON MUCHA MAS PRESION Y FORMANDO MUCHA MAS ESPUMA.



AL INCLINAR LA BOTELLA 45°, LA SUPERFICIE QUE OFRECE EL LIQUIDO PARA QUE ESCAPE EL GAS ES MAYOR Y AL ABRIR LA BOTELLA TENDREMOS MENOS PRESION Y EN CONSECUENCIA FORMARA MENOS ESPUMA.



SI ABRIMOS LA BOTELLA DEJANDO QUE EL GAS SALGA RAPIDAMENTE, CON UN SONORO ¡PUM!, DERRAMAREMOS LIQUIDO Y ADEMAS OBTENDREMOS MUCHA MAS ESPUMA, BURBUJAS MAS CORDAS Y QUE DURAN MUCHO MENOS UNA VEZ EN LA COPA.



AL ABRIR LA BOTELLA CON CUIDADO, CONTROLANDO LA SALIDA DEL GAS, ABRRIENDO POCO A POCO, CONSEGUIREMOS QUE EL GAS NO SE "REBOLUCIONE" Y SICA INTEGRADO CON EL VINO, FORMANDOSE UNA BURBUJA MAS FINA Y DURADERA.



SERVIMOS NO MÁS DE 1/3 DE LA COPA Y DEJAMOS REPOSAR HASTA QUE LA ESPUMA BLANCA A DESAPARECIDO POR COMPLETO.



EN UN INSTANTE LA ESPUMA BLANCA HA DESAPARECIDO, ES CUANDO TENEMOS QUE CONTINUAR LLENANDO LA COPA.



PODEMOS SERVIR LA TOTALIDAD DE LA COPA SIN TEMOR, PERO CON CUIDADO, A QUE SE FORME NUEVA ESPUMA QUE REBOSE POR EL BORDE.



PONER UNA CUCHARILLA EN LA BOCA DE UNA BOTELLA ABIERTA, YA SEA DE POSTRE O SOPERA, NO IMPIDE QUE EL VINO PERDA EL CARBONICO.

EN CAMBIO CERRAR LA BOTELLA HERMETICAMENTE CON UN TAPON ESPECIAL SI QUE IMPIDE LA SALIDA DEL GAS.



LOS TAPONES DE VACIO SON IDEALES PARA CONSERVAR LOS VINOS SIN GAS, FUNCIONAN JUNTO A UNA BOMBA PARA QUITAR EL OXIGENO (DEL AIRE) DE DENTRO DE LA BOTELLA Y ASI EVITAR LA OXIDACION DEL VINO, EN UN VINO CON GAS ES UNA TONTERIA Y UNA PERDIDA DE TIEMPO UTILIZARLOS.

SIRVA SIEMPRE VINO DE CALIDAD.
NUESTRA SELECCIÓN EN:

SHOP.POPTHEWINE.COM



NATURAL



AGLOMERADO



TWIN-TOP



COLMATADO

Corks are a natural renewable product.
No two corks are the same.



This cork was not dense enough for opening and wine seeped up the sides within a year.

This is called a 'colmated' cork. A low quality cork is improved by filling it in with glue and cork dust.

This cork is lower quality and would most likely break apart when opening a wine bottle.

Some cork manufacturers still bleach their corks to make them appear clean. This causes TCA cork taint.

This cork appears to be high quality. High quality corks can cost around 50¢

Defectos en el corcho



1. Mancha granate en la periferia. Encorchadora deficiente.



2. Mancha granate en el centro. Tapón de baja densidad.



3. Anillo periférico granate. Tapón con poco tiempo de expansión.



4. Acumulación de polvo pardo en la periferia. Deterioro por polilla.



Peyton

TIFFANY & CO.

**ZORK[®] STL****Cork****Screw Cap****Synthetic Cork**

	ZORK[®] STL	Cork	Screw Cap	Synthetic Cork
Oxygen Transfer Rate (cc/day)	Low & consistent (0.0078)	Variable (0.081 - 0.0179)	Very low & consistent (0.0002)	Range & inconsistent (0.01 - 0.09)
Free SO₂ Loss	Low & consistent (O ₂ in plunger consumed)	Variable	Very low & consistent	Dependent on individual product
Taint Potential	No	Yes (principally TCA)	No	No
Extraction	Open by hand	Corkscrew required	Open by hand	Corkscrew required

The combined results have been tabulated. For simplicity and clarity, generalizations have been made.