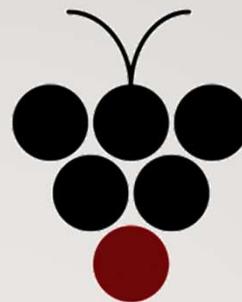


© The Wine School MX - Grupo Poncelis - PROHIBIDA SU REPRODUCCION



Vinícola
Punto y Aparte

Urban Winery & Tasting Room

WINE GROUP DECKMAN'S – CLASE I

CATA AVANZADA DE VINO Y SU ENLACE CON ARMONIAS

SOMMELIER PEDRO PONCELIS RAYGOZA

DECKMAN'S

BIENVENIDOS



DEFINICIÓN DE LA CATA DE VINO

- La Cata o análisis sensorial es el proceso donde experimentamos, analizamos e identificamos las características organolépticas de un producto
- ¿Qué es una Característica Organoleptica?
- Catar es probar con atención un producto cuya calidad y características queremos apreciar sometiéndolo al análisis de nuestros sentidos en particular la vista, el olfato, el gusto y el tacto.

¿ QUE ES LA DEGUSTACION ?

- La degustación es un proceso mucho mas simple que solo consiste en apreciar características generales de un producto, es superficial y muy general.
- Nos que damos en un nivel muy amplio de me gusta o no me gusta



¿COMO PUEDO SER UN BUEN CATADOR?

- La cata de vinos podría parecer por algún momento algo reservado solo a los expertos pero no es así.
- El secreto de aprender el guión de cata, de descripción del vino y el uso del vocabulario correcto, esta en la permanente y constante ejercitación de las habilidades
- La habilidad de cata se desarrolla, no se hereda ni se da de manera espontánea y además se debe ejercitar.

LA TEMPERATURA DE CATA ES MUY IMPORTANTE



LOS SENTIDOS – NUESTRAS HERRAMIENTAS

- En la Cata participan directamente:
- Vista
- Olfato
- Gusto
- Tacto



EL GUION DE CATA

- Para poder catar un vino de manera adecuada necesitamos seguir un guion que nos lleve paso a paso por el proceso en si.
- Seguir este Guion cada vez que probamos un vino nos ayudara tener orden en nuestro analisis y a definir siempre los mismos puntos que nos permitiran posteriormente comparar las muestras.

Guion de Cata



Aspecto Visual		
Intensidad de Color	Alta - Media - Baja	
Color	Blancos	Palido - Paja - Dorado - Ambar
	Rosados	Claro - Salmon - Frambuesa
	Tintos	Ruby - Cereza - Ciruela - Granate
Matices	Blancos	Verdoso - Dorado
	Tintos	Violaceo - Anaranjado
Limpidez	Transparencia - Nitidez - Brillantez	
Densidad	Alta - Media - Baja	

Aspecto Aromatico		
Intensidad del Aroma	Alta - Media - Baja	
Familia Aromatica		Flores - Frutos - Especias - Maderas
Aromas Especificos		Los que correspondan
Calidad Aromatica		Fino - Elegante - Complejo - Equilibrado

Aspecto Gustativo		
Intensidad del Sabor	Alta - Media - Baja	
El Sabor	Acido - Dulce - Salado - Amargo	
La Acidez	Alta - Media - Baja	
La Tanicidad	Suave - Aceptable - Agresiva	
El Alcohol	Suave - Aceptable - Agresivo	
La Permanencia	Larga - Media - Corta	
El Equilibrio	Maduro - Joven	
El Retrogusto	Sensacion Aromatica en boca	

Aspecto Tactil		
Temperatura	Correcta - Incorrecta	
Astringencia		Aterciopelado - Aspero
Efervesencia		Presente - No Presente
Cuerpo		Generosidad Alcohol + Intensidad + Permanencia
Comentarios Finales	Equilibrio - Expresion - Tipicidad - Origen	

Ficha de Cata



THE WINE SCHOOL
Centro Oficial de Formación Profesional

Fecha de Cata:	Lugar de Cata:
Nombre del Vino:	Bodega Productora:
País / Región:	Variedad de Uva:
Cosecha:	Alcohol:
Precio:	Observaciones:

Aspecto Visual	
Intensidad de Color	
Color	
Matices	
Limpidez	
Densidad	

Aspecto Aromatico	
Intensidad del Aroma	
Familia Aromatica	
Aromas Especificos	
Calidad Aromatica	

Aspecto Gustativo	
Intensidad del Sabor	
El Sabor	
La Acidez	
La Tanicidad	
El Alcohol	
La Permanencia	
El Equilibrio	
El Retrogusto	

Aspecto Tactil	
Temperatura	
Astringencia	
Efervesencia	
Cuerpo	

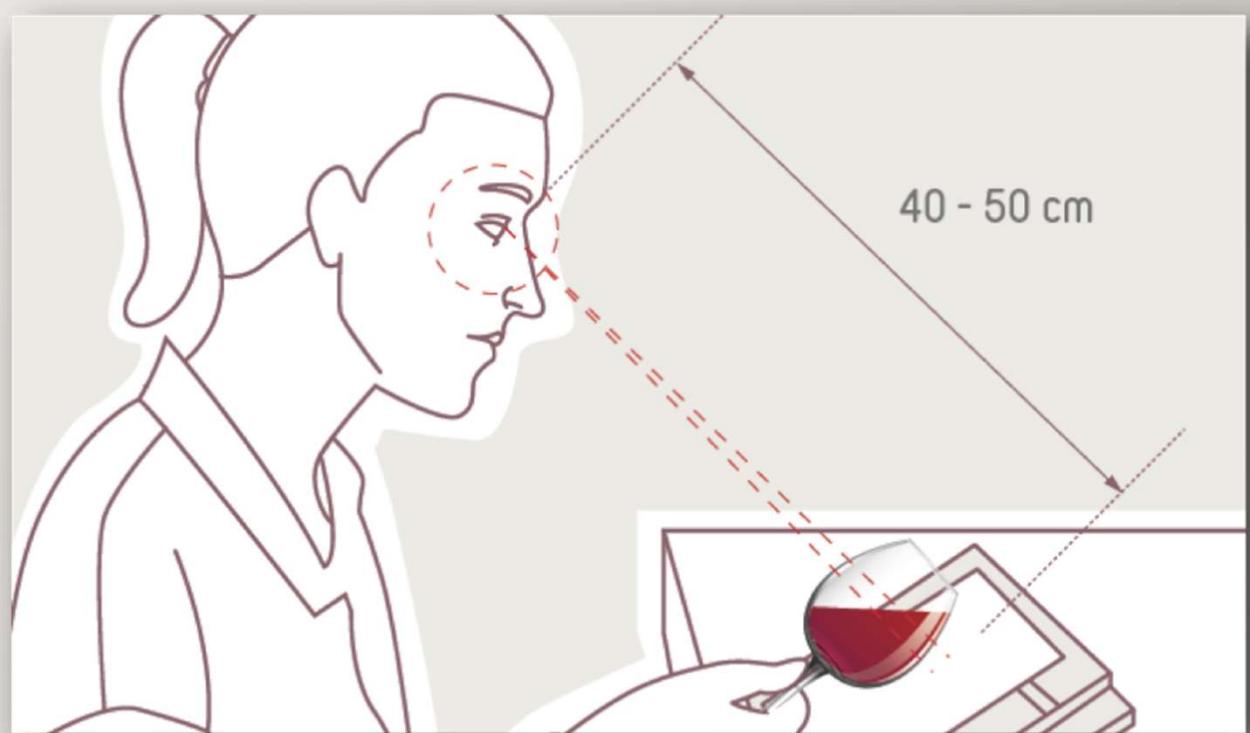
Comentarios Finales

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



EL EXAMEN VISUAL

- El examen visual la primera indicación que nos da acerca del vino es su edad y su calidad.
- Para esta fase es necesario tener un tercio de vino en la copa e inclinar la copa en un ángulo de 45°



EL COLOR Y LOS MATICES

- Hay siempre que hablar de 2 cosas:
 - La intensidad y la concentración
 - El matiz y tonalidades
- El color nos dice la potencia, la madurez y el estado de salud del vino.



LA MATICES DEL COLOR

- En los vinos blancos jóvenes habrá tonos verdosos, en los blancos maduros encontraremos tonos dorados
- En los vinos tintos jóvenes habrá tonos violáceos, en los tintos maduros encontraremos tonos anaranjados

Chardonnay from Chablis

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



primary colors

pale yellow core



Chardonnay from Napa



primary colors

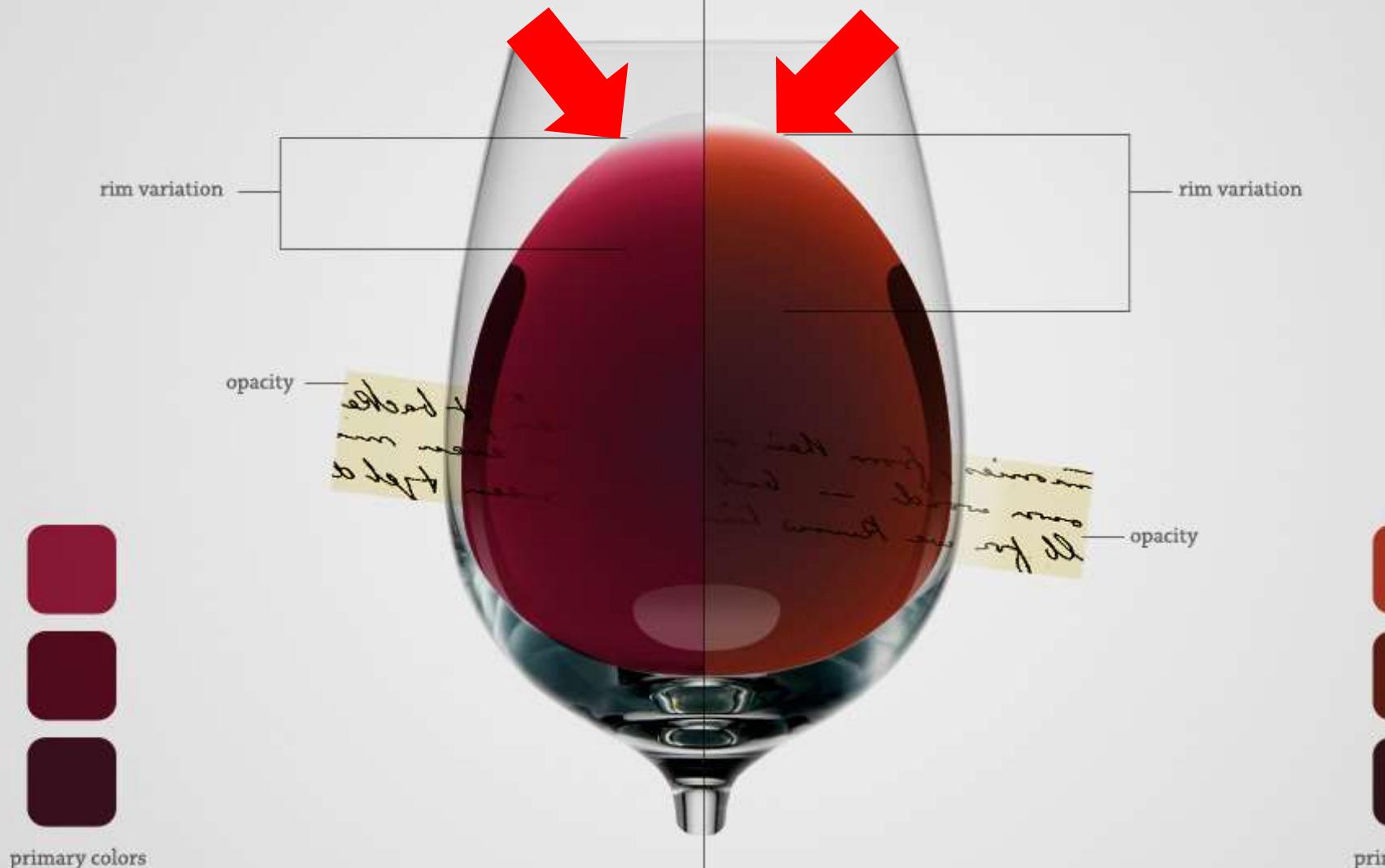
rich gold core

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



Young Cabernet Sauvignon

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



Old Cabernet Sauvignon



THE COLOR OF WINE

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



[light-bodied]

Light-bodied red wines tend to have low tannin and high acidity.
e.g. Pinot Noir, Gamay



[medium-bodied]

Medium-bodied red wines tend to have moderate tannin and medium acidity.
e.g. Tempranillo, Merlot and Sangiovese



[full-bodied]

Full-bodied red wines tend to have high tannin and low acidity.
e.g. Syrah, Malbec and Cabernet Sauvignon



young wine



A young wine is at its peak level of tannin, acidity and fruit aroma.



old wine



Wine loses acidity and tannin over time but gains bottle-aged aromas of spice.



[light-bodied]

Light bodied white wines tend to have high acidity and are best enjoyed ice-cold.
e.g. Pinot Grigio, Albariño, Muscadet



[medium-bodied]

Medium bodied white wines tend to have moderate acidity. Most white wines fall into this category.
e.g. Sauvignon Blanc, Trebbiano, Chenin Blanc



[full-bodied]

Full bodied white wines have lower acidity and rich creamy flavors.
e.g. Chardonnay, Viognier, Semillon



young wine



Most white wines are meant to be enjoyed young with higher acidity and fresh flavors.



old wine



Aging is best suited for full-bodied and sweet wines. It lowers acidity but adds tertiary nutty aromas.



Designed by winefolly.com

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



LA EVOLUCIÓN DEL COLOR



LIMPIEZA, NITIDEZ Y BRILLANTES

- La limpidez es la ausencia de sólidos en suspensión (lías, sedimentos, cristales)
- La brillantez nos informa la edad del vino, su acidez y salud.
- Limpidez y brillantez se miran a contraluz lateralmente o fondo blanco con la copa inclinada.

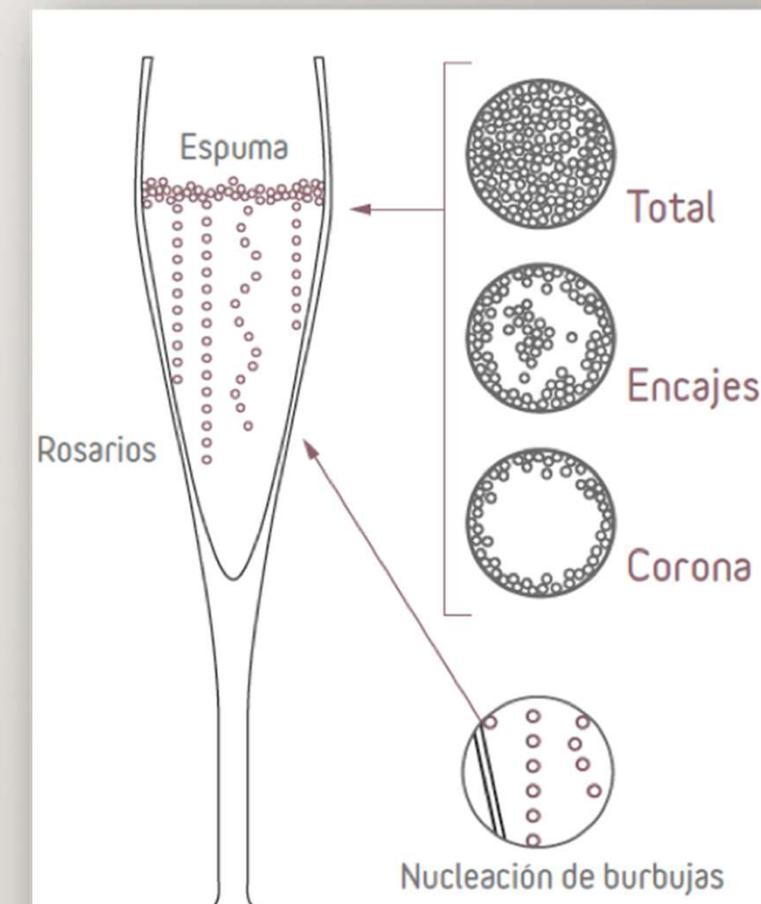


© The Wine School MX - Grupo Poncelis - PROHIBIDA SU REPRODUCCION



EFERVESCENCIA

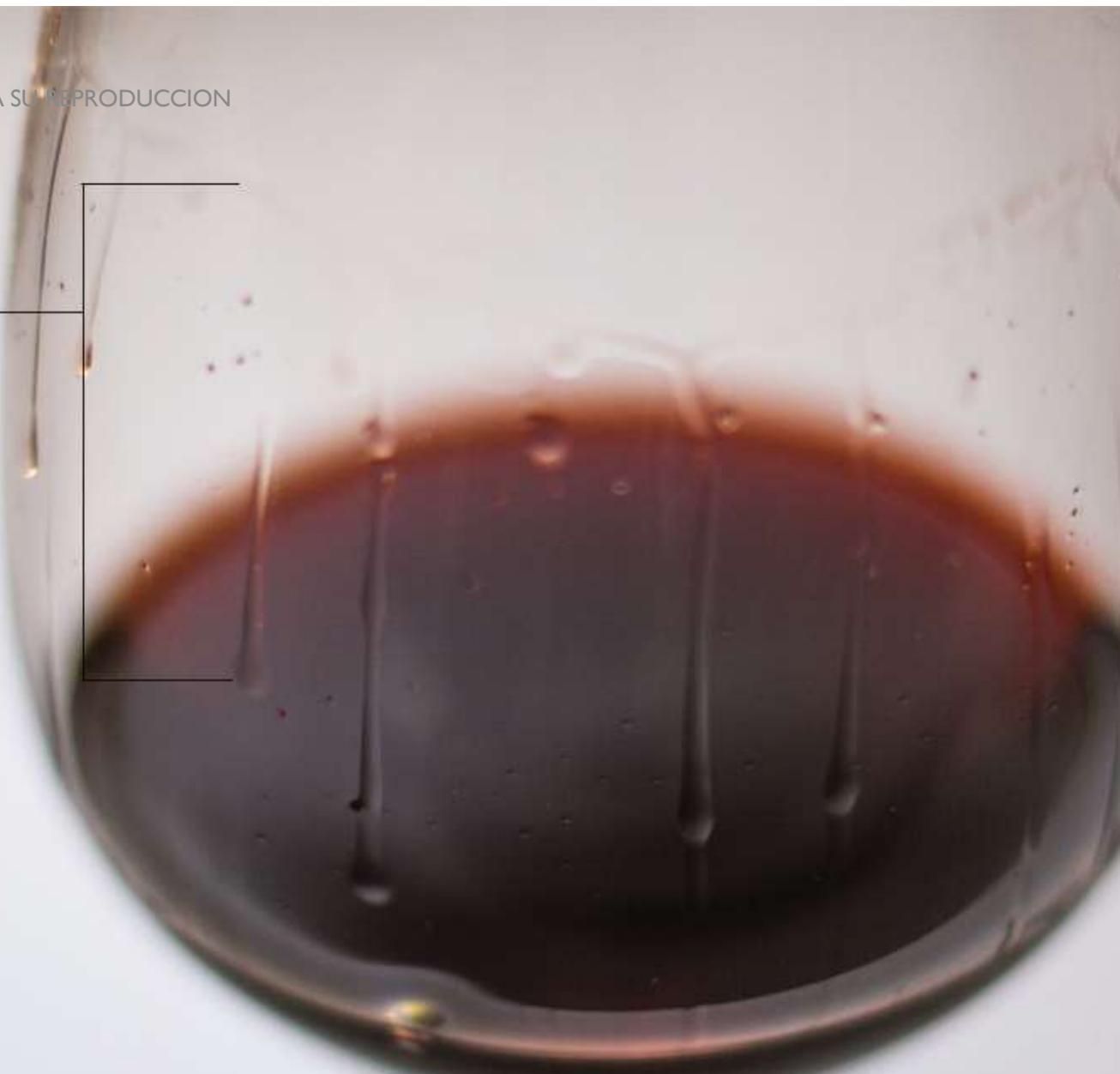
- Puede ser visible o no visible.
 - Intensidad:
 - La finura de las burbujas
 - Persistencia del desprendimiento gaseoso
 - Remanencia del cordón



DENSIDAD

- Es el examen de las “piernas” o “lágrimas”
- Se puede considerar como la viscosidad del vino
- Se percibe en todos los vinos, blancos, rosados, tintos y espumosos
- No necesariamente es sinónimo de calidad, ni del cuerpo del vino

WINE LEGS:
an example of the
Marangoni Effect



QUE CAUSA LA DENSIDAD

- Componentes: azúcar, alcohol etílico y glicerol
- Los colados líquidos sobre el interior del vaso da información sobre la fluidez y viscosidad
- También da información de la riqueza alcohólica y el glicerol, pero no forzosamente de la calidad



LOS DEFECTOS A VISTA

- Oxidacion
- Trozos de Corcho
- Pequeños Cristales
- Posos o Sedimento
- Lias Finas
- Turbidez





PASO NO. 2 – ASPECTO OLFACTIVO



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



CHARDONNAY



CORTESE



PINOT GRIS



BARBERA



CABERNET SAUVIGNON



GAMAY NOIR



RIESLING



SEMILLON



SYLVANER



GARNACHA



MOUVEDRE



PINOT NOIR



VERDEJO



VIognier



PINOT BLANC



SYRAH



TEMPRANILLO

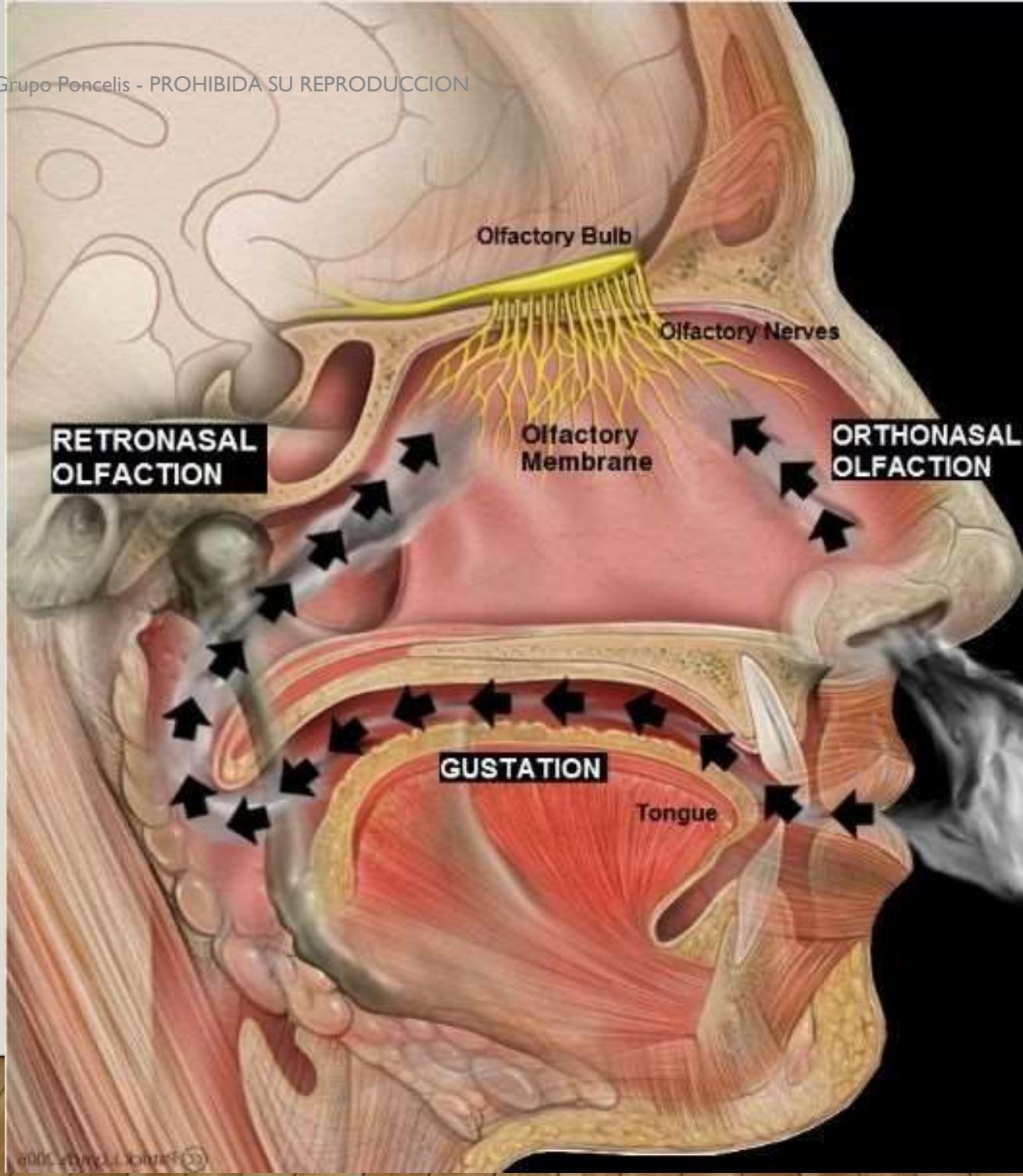


ZINFANDEL

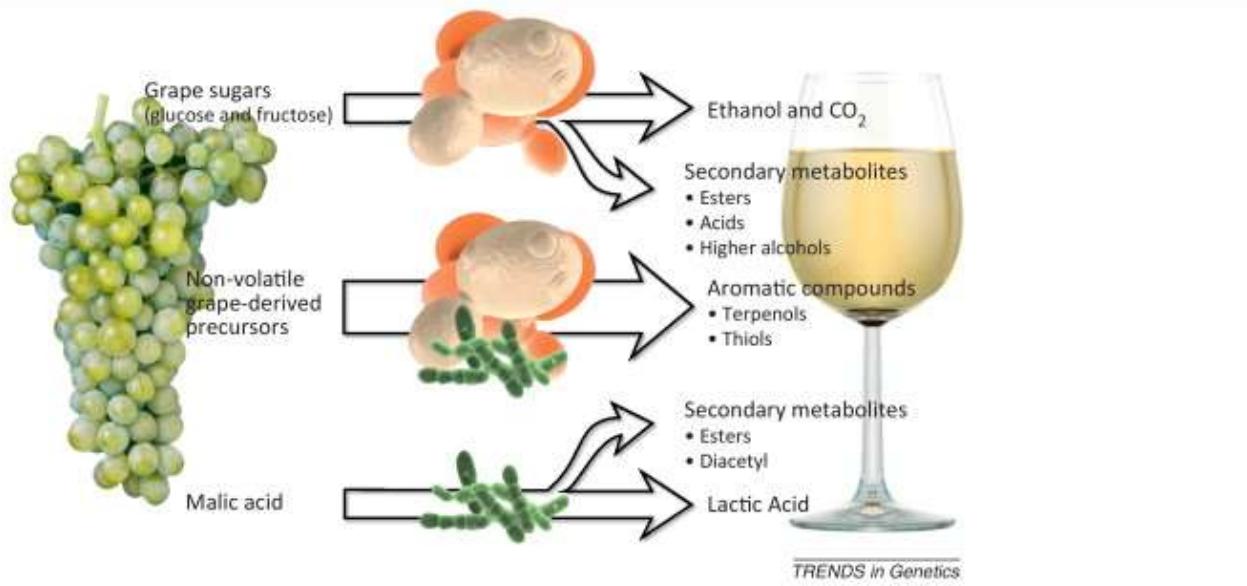
ANÁLISIS AROMÁTICO



- Se pueden identificar a traves del aroma:
 - Cualidades Organolepticas
 - Calidad
 - Origen
 - Proceso de Vinificacion
 - Estado de Madurez y Edad



DE QUE DEPENDE LOS AROMAS VINO?



- La Variedad de Uva
- Tipos de Suelo
- Clima y Microclima
- Procesos de Elaboracion
- Tiempos y Tipos de Crianza
- Guarda en Botella

SUSTANCIA	OLOR	OAV	FD
1 3-mercaptophexanol © The Wine School MX - Grupo Poncela - PROHIBIDA SU REPRODUCCION	Verde, desagradable	67	50
2 β -damascenona	Dulce, manzana	61	16
3 acetato isoamilo	Plátano	42	16
4 octanoato etilo	Afrutado, fresco	41	50
5 hexanoato etilo	Afrutado	39	16
6 ácido isovaleriánico	Graso, rancio	21	50
7 ácido butírico	Queso	11	50
8 butirato etilo	Afrutado	9,8	16
9 furaneol	Algodón dulce	7,2	50
10 ácido isobutírico	Graso	5,8	50
11 alcohol isoamilico	Queso	5,7	50
12 ácido octanoico	Graso, desagradable	5,1	5
13 ácido hexanoico	Verde	4,9	5
14 2-metilfurantiol	Fritos	<4	50
15 metionol	Judías verdes cocidas	1,8	50
16 sotolón	Curry, quemado	<1,8	50
17 β -feniletanol	Rosa	1,5	16
18 isobutirato de etilo	Fresa	1,2	16
19 isovalerato de etilo	Afrutado	1,0	5
20 homofuraneol	Algodón dulce	0,6	50
21 diacetilo	Afrutado, mantequilla	0,6	2

¿COMO SE HUELE UN VINO ?



- **Paso 1 - Oler la Copa Parada**
- **Paso 2 - Oler la Copa en Movimiento**
- **Paso 3 - Oler Vía Retronasal**
- **Paso 4 – Oler la Copa Vacía**

¿QUE SE PUEDE PERCIBIR ?

- A copa parada se detectan los aromas mas intensos, volátiles y dominantes que nos darán una primera impresión o idea del aroma en general.
- Al agitar la copa surgen los aromas mas delicados con lo cual se complementa nuestra sensación y podemos identificar los aromas mas específicos

¿QUE SE PUEDE PERCIBIR ?

- En el retrogusto identificaremos los aromas que se volatilizan al estar en boca y confirmamos los aromas previamente percibidos en Nariz.
- En copa vacía encontraremos los aromas que se desarrollan con la oxidación del vino y como este evoluciona con los minutos desde que los servimos.

GUION DE CATA - AROMAS

- 1. Intensidad o Potencia: Cantidad y Presencia de los Aromas
- 2. Franqueza: Que no haya aromas desagradables
- 3. Aromas Genéricos: Familias de Aromas
- 4. Aromas Específicos: Piña, Manzana, Fresas
- 5. Impresión General: Finura, Elegancia, Complejidad

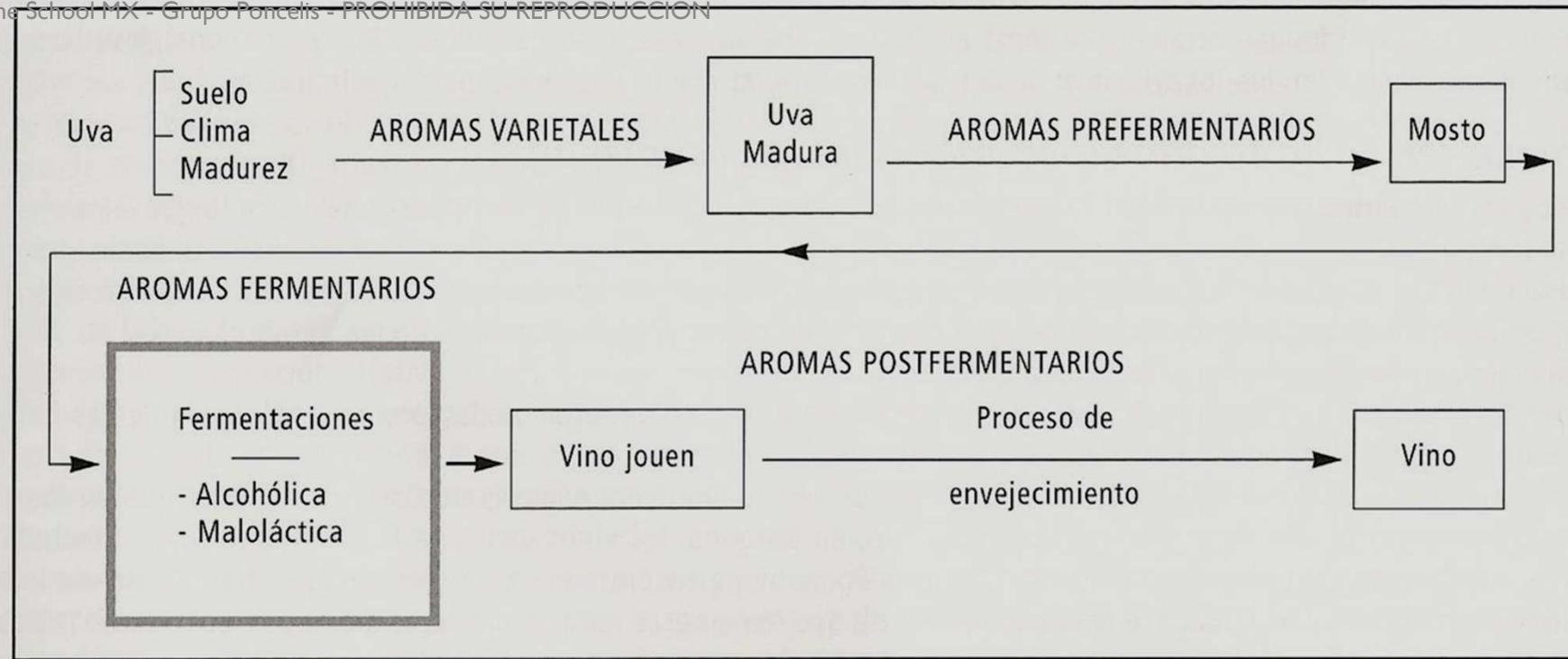
• Familias Aromaticas

- Frutas *
- Flores *
- Especias *
- Vegetales
- Maderas
- Frutos Secos
- Minerales
- Animales

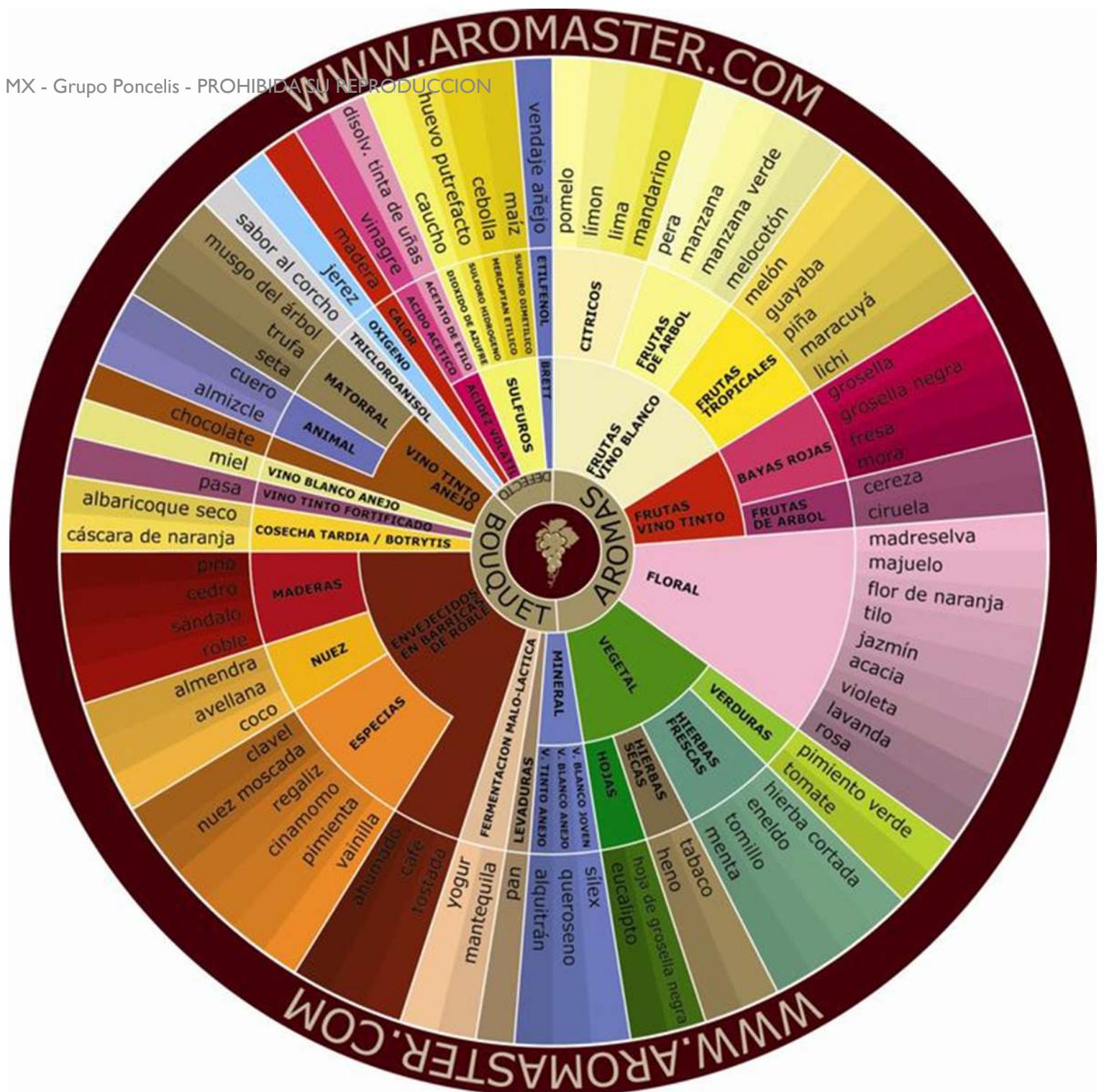


COMO DEBO DESCRIBIR

- Intensidad: Alta – Media – Baja
- Familias: Frutas – Flores – Especias
- Aromas: Fresa – Piña – Pimienta
- Calidad: Fino – Complejo – Sencillo



- Aromas Primarios – Varietal
- Aromas Secundarios – Fermentativos
- Aromas Terciarios - Añejamiento



DEFECTOS DEL VINO

- Se producen por una perturbación importante, una degradación, una contaminación.
- Pueden mostrarse en cualquier momento de la elaboración o guarda.
- Cosechas en Verde, Uva Inmadura en Azucar o Fenolica
- Malas practicas enológicas
- Un control insuficiente de la ventilación del vino durante la crianza
- Una mala dosificación de sulfitos

PASO NO. 3– ASPECTO GUSTATIVO



¿ QUE PERCIBIR EN BOCA ?

- Este examen permite la identificacion de las caracteristicas organolepticas y la evaluacion de la calidad y el potencial de guarda del vino.
- Para ello se sorbe un poco de vino y se pasea alrededor de la boca para analizar cada sabor y sensación táctil. No es necesario hacer ruidos y gestos

¿ COMO FUNCIONA EL GUSTO ?

- El gusto es la sensación global resultante de la detección de sabores mas la sensación retroolfativa y de las sensaciones de contacto o táctiles, térmicas, pseudotérmicas y químicas.

Sabor

La calidez de la boca y el aire que atraviesa el vino contribuyen a liberar los aromas del caldo. Éstos son percibidos por el bulbo olfativo desde la garganta cuando se mueve suavemente el vino con la mandíbula y la lengua. Estos aromas se perciben como "sabor" por asociación con las otras sensaciones presentes en la boca.



Retrogusto (posgusto)

Cuando espiramos por la nariz y la boca después de tragar, las superficies de la nariz, la boca y la garganta y el aire que hay en ellas permanecen saturadas de sensaciones residuales de aroma y sabor. A esto se denomina "posgusto" que permanece más o menos rato según la calidad de vino.



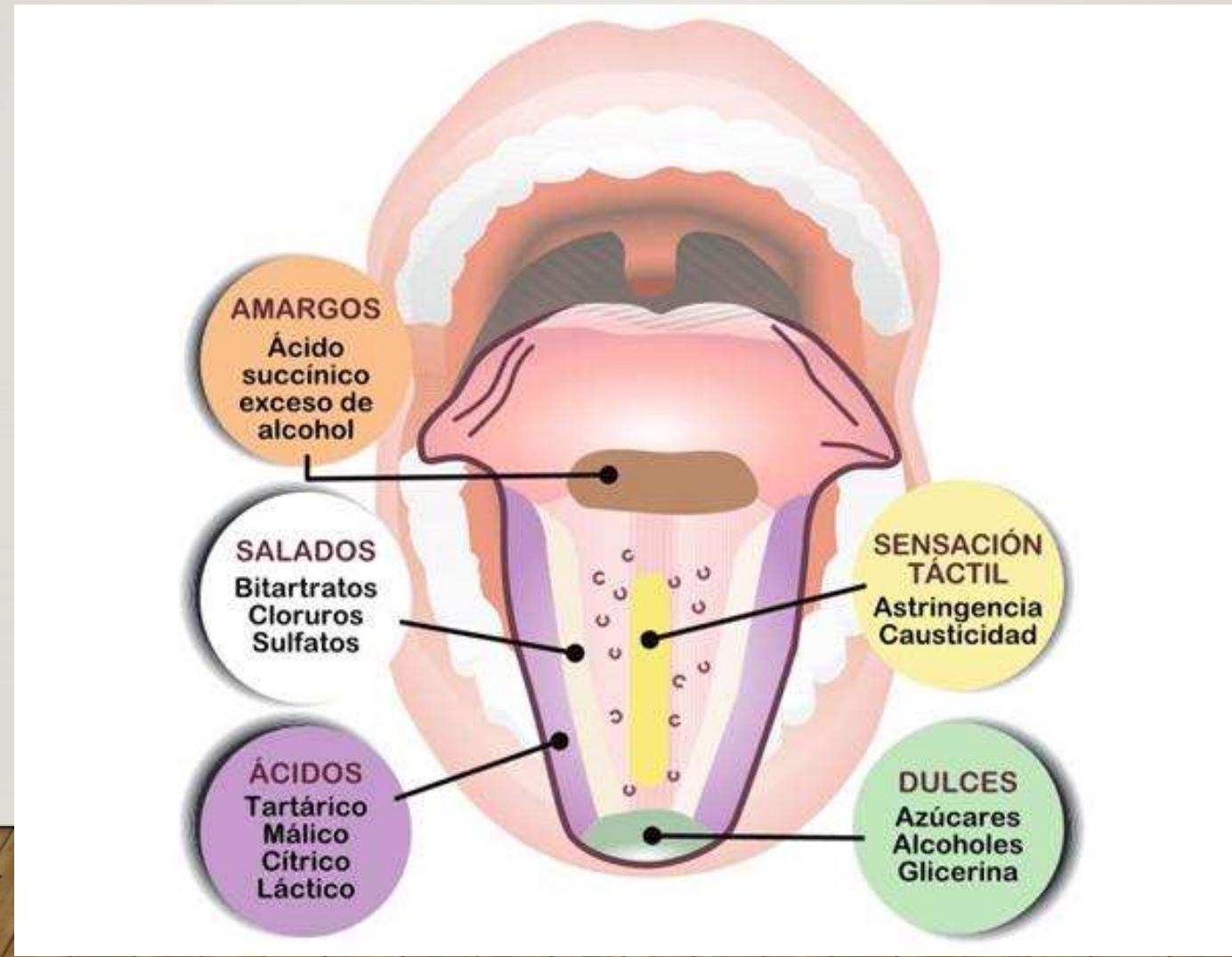
¿ QUE DEBO EVALUAR ?

- I. Intensidad: Cantidad y Presencia de los Sabores
 - 2. Sabores Dominantes
 - 3. Presencia de la Acidez
 - 4. La Tanicidad
- 5. La Generosidad de Alcohol
 - 6. La Permanencia
 - 7. El Retrogusto
 - 8. El Equilibrio

INTENSIDAD DEL SABOR

- La potencia del sabor se describe como Alta – Media – Baja
- Se percibe como la expresión gustativa que el vino tiene en boca en una primera impresión
- Todos los sabores del vino son el resultado de cuatro sensaciones primarias:
 - Ácido - Dulce - Salado - Amargo

¿QUE NOS HACE SENTIR ?



LA ACIDEZ - GUSTO

- La acidez es la sensación directamente relacionada con el frescor. La acidez forma parte de la columna vertebral del vino, y es un componente importante de su equilibrio y su longevidad.

LA ASTRINGENCIA - TACTO

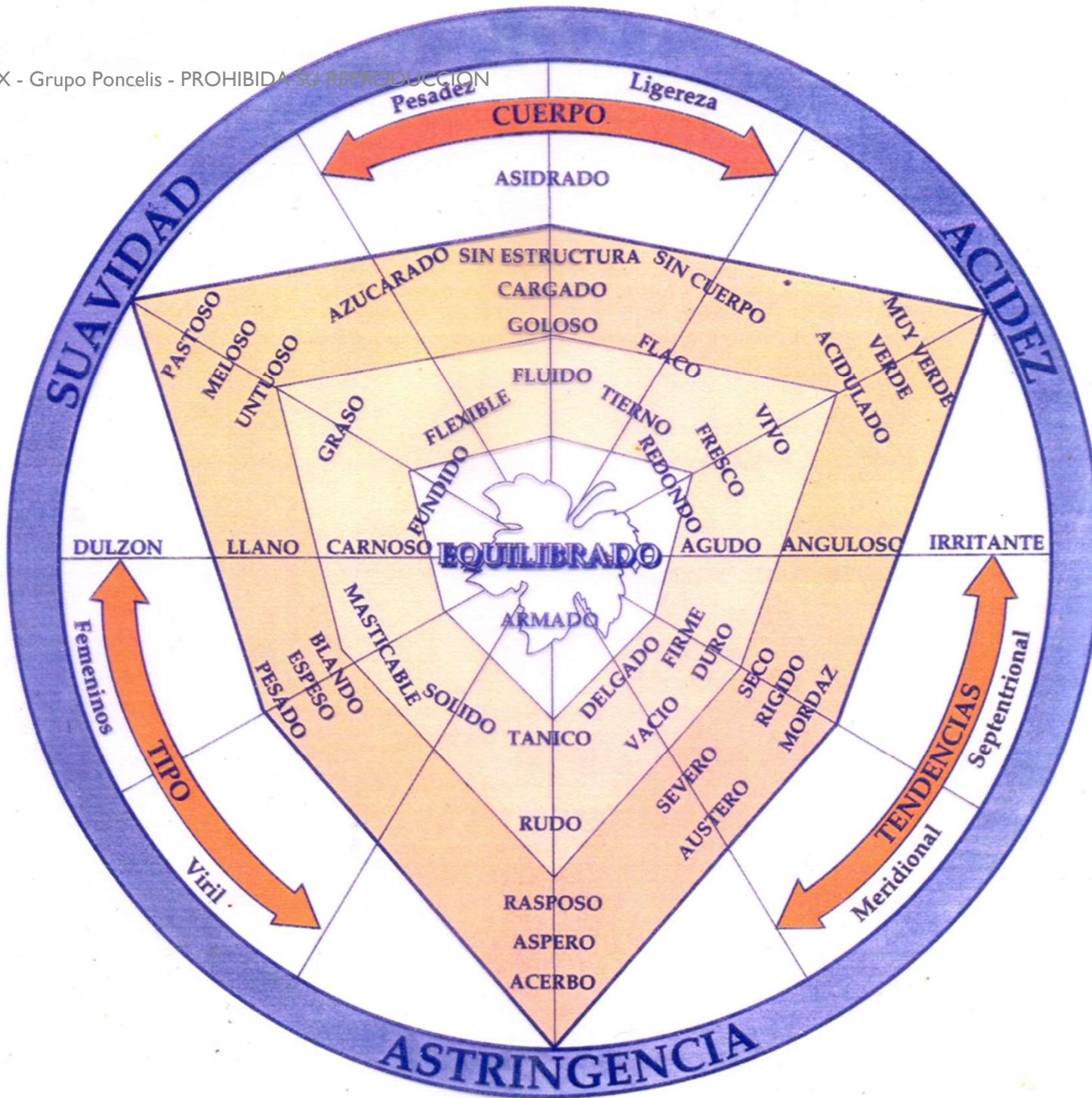
- La astringencia la reconocemos por una impresión de sequedad, rugosidad y aspereza. La finura del tanino, y en consecuencia su grado de astringencia, depende del grosor de la molécula tánica y de su condensación.

LA GENEROSIDAD ALCOHÓLICA

- La vinosidad se traduce por la sensación cálida o el quemazón bucal agradablemente cáustico que proporciona la presencia de alcohol, la cual se contrarresta con el frescor de la acidez cuando el vino se muestra equilibrado.

LA PERMANENCIA DEL SABOR

- Debemos analizar que tanto duran las sensaciones gustativas en boca
- Estas dependen de la concentracion de los diferentes componentes del vino
- Deben ser agradables y armonicas
- Se definen como Larga – Media - Corta

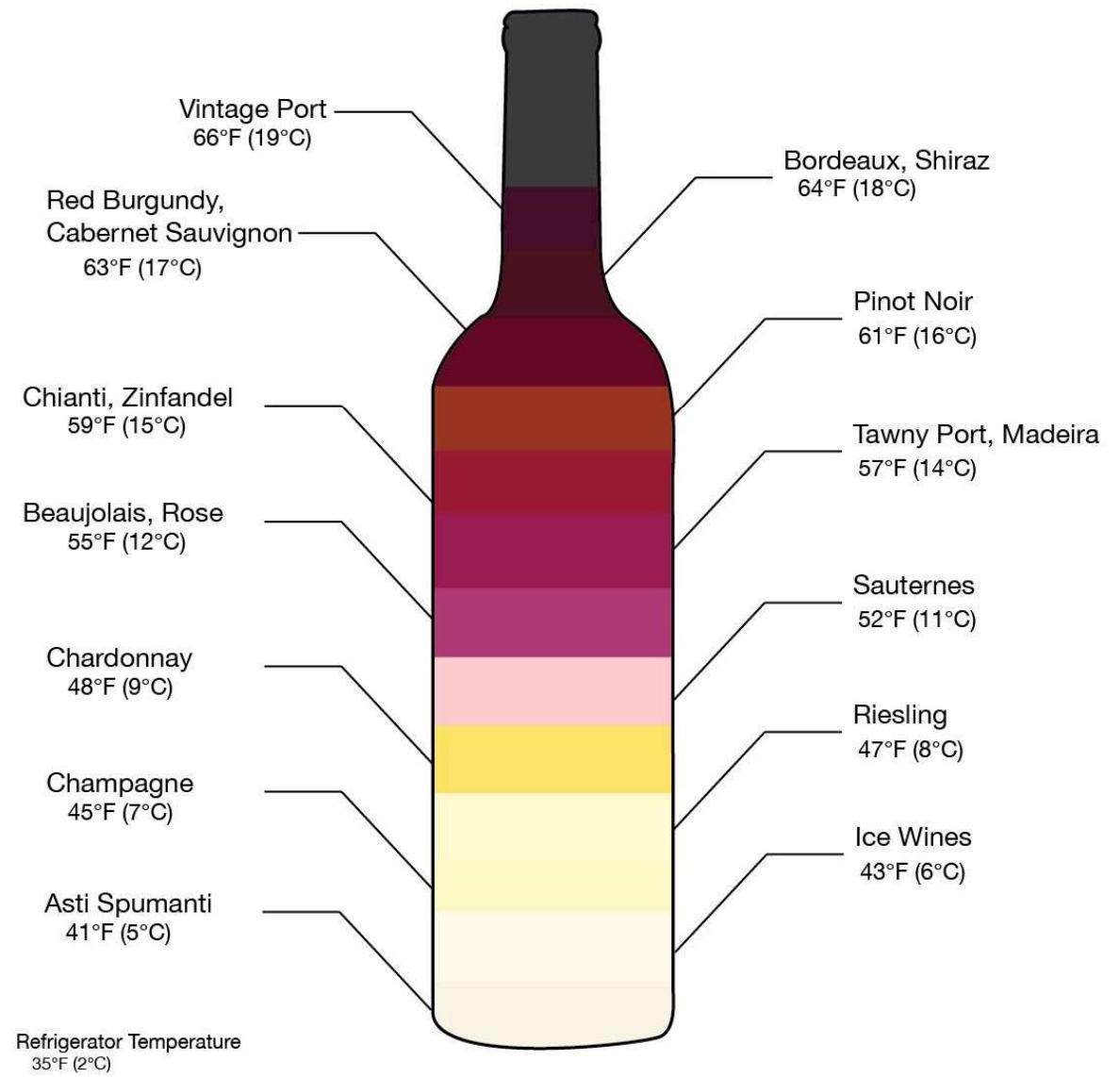


TEMPERATURA

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

Optimal

Wine Temperatures



EL CUERPO - CONJUNTO

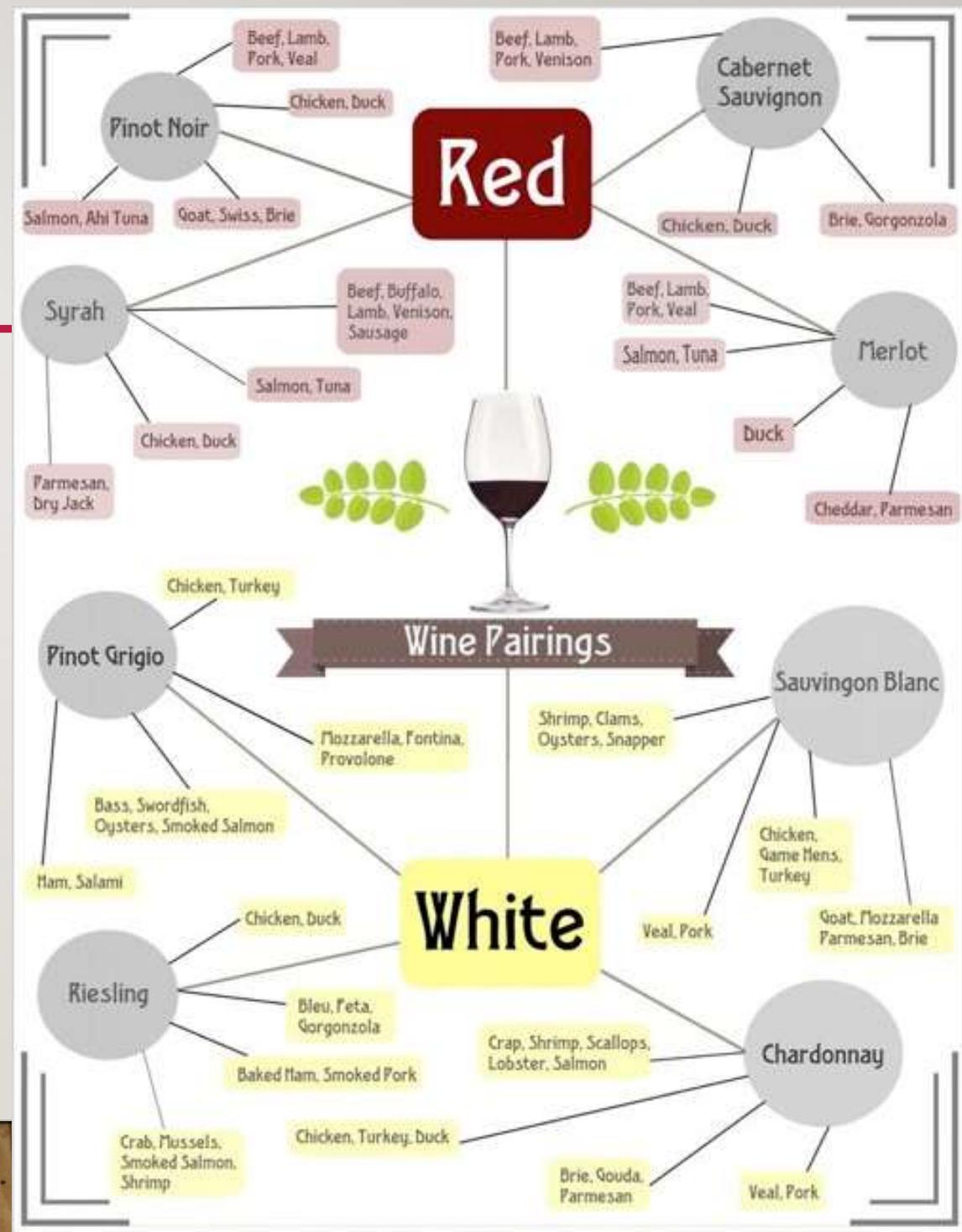
- El cuerpo es el conjunto de sensaciones táctiles que el vino produce en el paladar, debida sobre todo a su carnosidad y a su graduación alcohólica pero también a la consistencia del líquido y a la intensidad de sus gustos palatales. Es la sensación de peso y de consistencia en el paladar, y no hay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

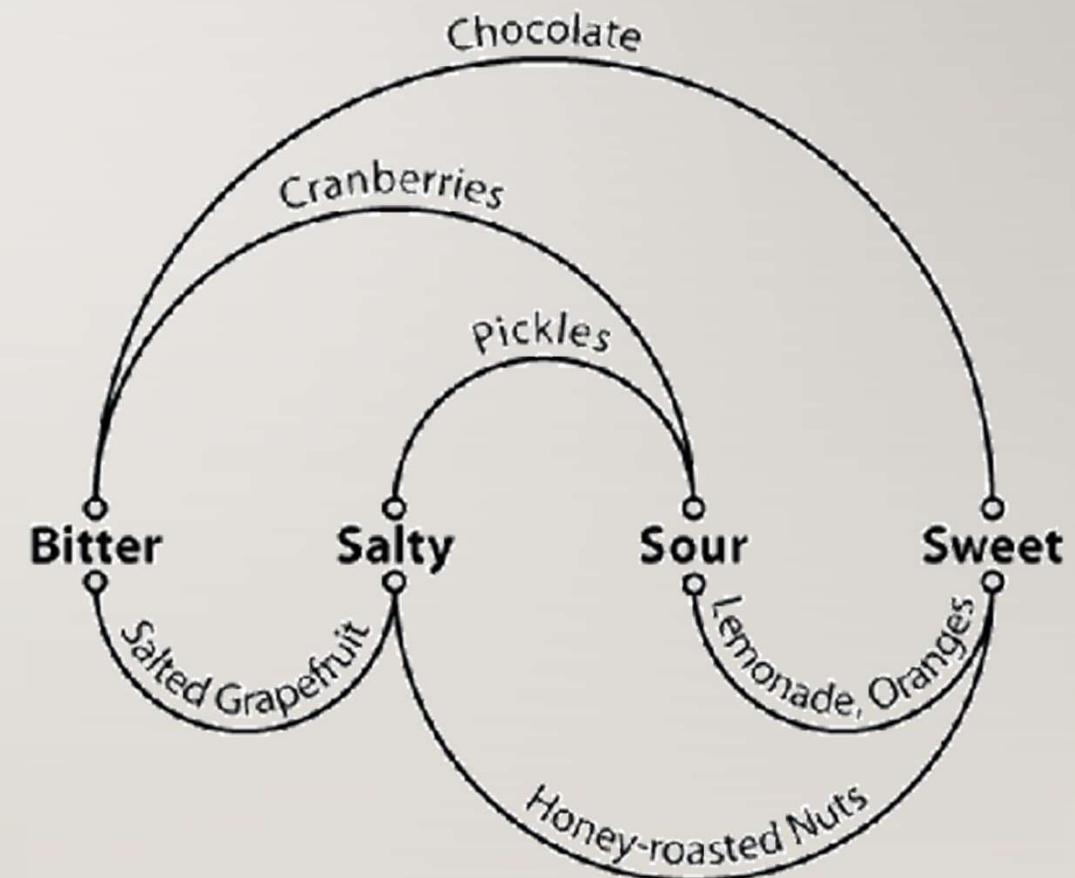
PUNTOS DE CONTACTO - POTENCIA

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



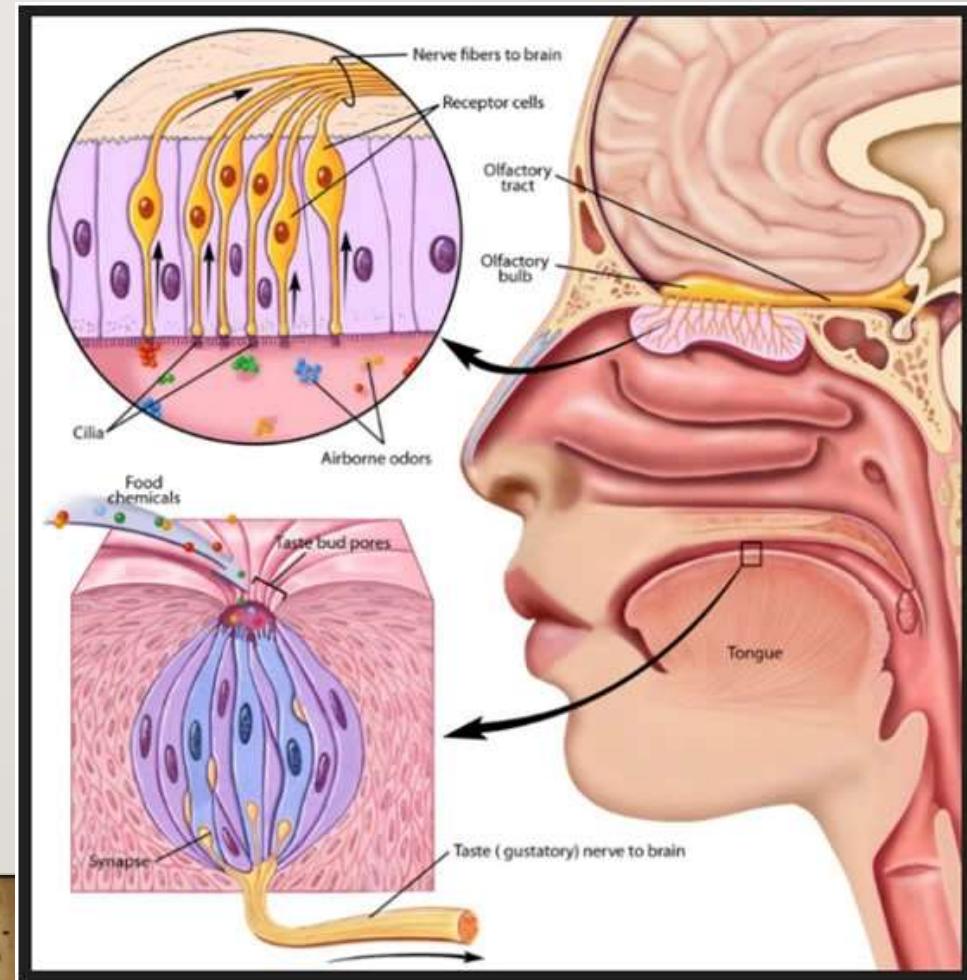
PUNTOS DE CONTACTO - SABOR

- 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

ACIDEZ

- Proviene de los Acidos naturales del vino o también los producidos en la misma fermentación.
- La acidez disminuye con el dulzor, se busca que haya un balance entre ambos sabores.
- La acidez tiene influencia sobre el brillo del vino y sus aromas.
- La acidez contra resta a los platillos grasos.
- Aporta una sensación de frescura en boca.
- Es la columna vertebral en las sensaciones de los vinos blancos y muy importante también en la longevidad de los tintos.

DULZOR

- El dulzor proviene de los azucares residuales de la uva y también de sensaciones generadas por el alcohol.
- Se busca un equilibrio con la acidez, ya que el dulzor la atenúa.
- Si hablamos de postres debemos pensar en un nivel de dulzor similar en plato y vino que se complemente.
- Los Vinos Blancos Dulces de postre bien para postres con frutas blancas
- Los Vinos Tintos Dulces de postre bien para postres con frutas rojas o chocolate

AMARGOR

- Este sabor esta dado en función de la presencia tánica del vino.
- Se acentúa cuando el vino es joven se integra conforme el vino va madurando
- A la par del amargor una sensación astringente es normalmente presente en los vinos con esta característica.
- Los vinos amargos se acentúan con los sabores salados
- El amargor y astringencia neutralizan la grasa y dejan una sensación de limpieza en paladar

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 Tanat.



AL PASTOR

Para este caso, se puede aplicar un vino macabeo 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 manteca.



CANASTA

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



CHICHARRÓN

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

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



Cabernet Sauvignon – Nebbiolo - Zinfandel

© The Wine School MX - Grupo Poncelis. PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN

C.Franc – Syrah - Mourvedre

Grenache - Tempranillo

Merlot - Malbec
Carmenere

Pinot Noir

Gamay

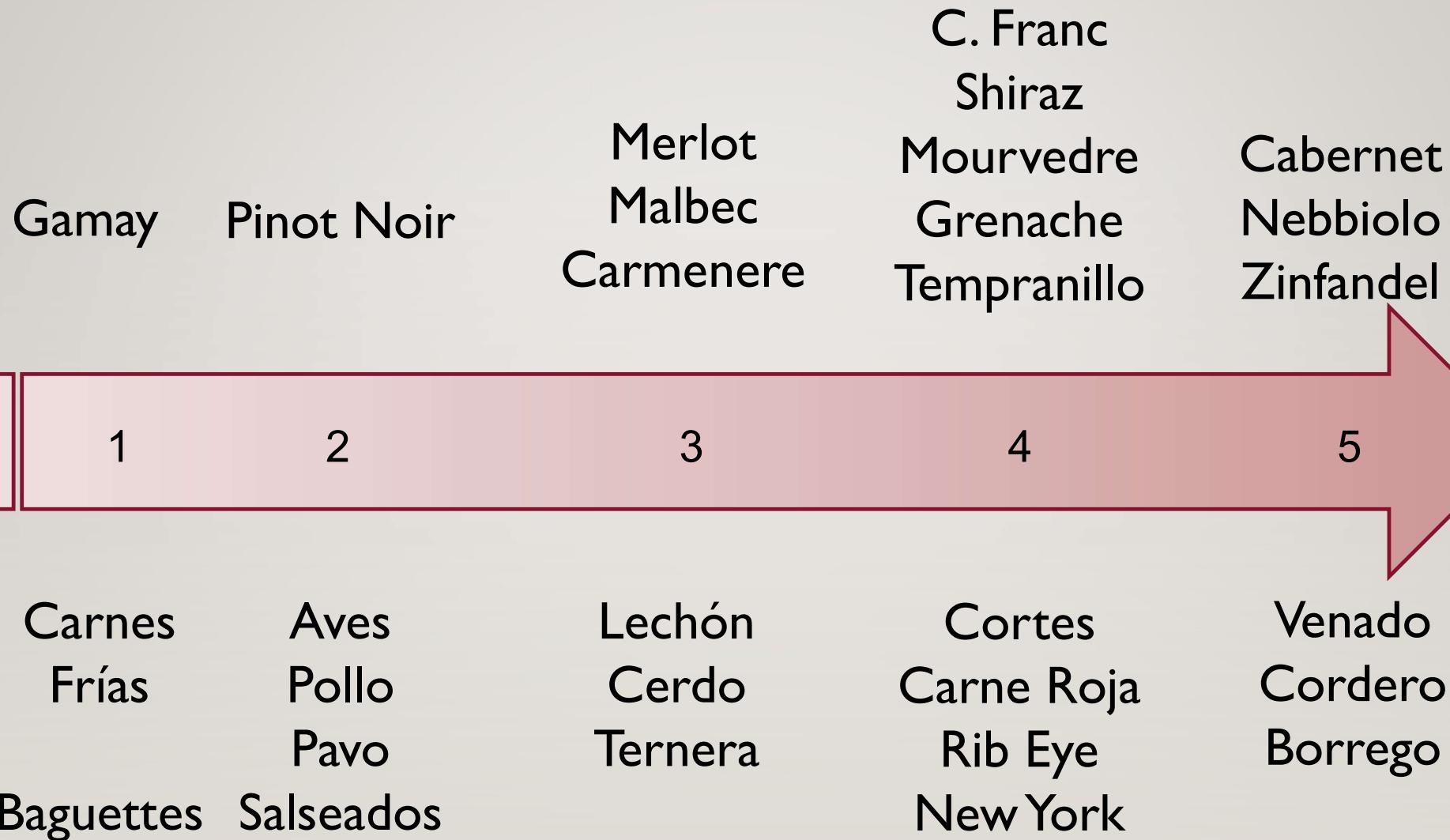
Potencia

Uvas
Tintas

Astringencia



THE WINE SCHOOL
Centro Online de Estudios Enológicos



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.

LOS PLATOS GRASOS

- Si tenemos un pescado graso y con algo de sal, lo idea es un blanco con buena acidez que sea refrescante y que limpie el paladar
- Si en cambio tenemos un corte de carne roja graso, lo ideal es pensar en un vino tinto poderoso y tánico que contrarreste la sensación grasa.

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

GRACIAS Y BUEN DÍA
