

Centro Educacional Américo Vespucio

Dpto. Gastronomía

2020

**GUÍA DE AUTOAPRENDIZAJE**

**Asignatura: Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas**

**Contenido: Fases de la Cata “El gusto”**

**Cuarto Medio**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre** | **Curso** | **Fecha** |
|  | \_\_\_\_ | \_\_\_\_\_/\_\_\_\_/ \_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| **OA3:** Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales. Realiza la cata de vino y su correspondiente maridaje  **AE-** Realiza la cata de vinos identificando virtudes y defectos, recomendando el maridaje correcto |

**INSTRUCCIONES GENERALES: LEA ATENTAMENTE EL CONTENIDO DEL TEXTO, RESPONDA LAS PREGUNTAS DESARROLLE EN SU CUADERNO, AL REGRESO A CLASES SE REALIZARÁ REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE ESTAS.**

|  |
| --- |
| I.- LEA ATENTAMENTE LA INFORMACION Y DESARROLLE LA SIGIENTES ACTIVIDADES   1. En relación a la fase gustativa, que acción es importante que realice el catador antes de iniciar la degustación. 2. Describa el proceso en la fase gustativa (al ingresar el vino en la cavidad bucal) 3. Escriba en su cuaderno el cuadro de conceptos técnicos asociados al nivel de: Azúcar, Alcohol, Acidez, Astringencia. 4. Describa paso a paso el proceso de la fase gustativa al incorporar el vino a la cavidad bucal. 5. Elabore un cuadro descriptivo, con las tres sub fases gustativas. 6. Dibuje en su cuaderno la forma de una lengua e indique en qué lugares se capta los cuatro sabores básicos: Ácido. Dulce, Salado y amargo. |

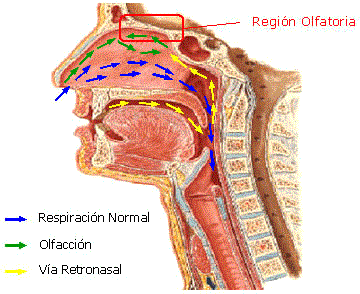
**3.- EL GUSTO**: Antes de degustar, enjuague su boca con agua para eliminar cualquier sabor que impida captar los sabores del vino. Tome un poco de vino y realice una especie de enjuague en la cavidad bucal de tal manera de impregnar de sabor.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AZÚCAR** | **ALCOHOL** | **ACIDEZ** | **ASTRINGENCIA** |
| A.- Seco  b.- Abocado  c.- Dulce  d.- Licoroso | a.-Suave  b.-Normal  c.-Generoso  d.- Licoroso | a.- Simple  b.- Fresco  d.- Verde | a.-Redondo  b.- Suave  c.- Astringente  d.- Puro |

### La cata de vinos: La fase gustativa

Los órganos que reciben el gusto se encuentran sobre las **papilas linguales**. En esta fase, el tacto bucal juega un papel muy importante en la percepción de las sensaciones. Los pasos que seguiremos en esta fase gustativa, serán los siguientes:

* **1º Introducimos una pequeña cantidad de vino** en la boca (la cantidad suficiente para impregnar la lengua, pero sin que la boca quede llena). Lo mantenemos en la cavidad bucal.
* **2º Redondeamos los labios y aspiramos** para que el aire pase por encima de la lengua. Al hacerlo, buscamos que el aire atraviese el vino y libere así sus compuestos volátiles, captando los aromas por vía **retro nasal**.



* **3º Hacemos que el vino se mueva por el interior de la boca**, haciendo que toda la lengua, encías, paladar... queden impregnados del líquido. Algunos sumilleres describen este acto como "masticar el vino". En este momento debemos pensar en los sabores y la textura del vino, así como en la sensación que éste deja en la boca.
* **4º** Una vez que hemos descubierto **todos los sabores y sensaciones táctiles posibles**, lo tragamos, o, si pensamos seguir catando más vinos, podemos escupirlo en un recipiente habilitado para este fin.

La fase gustativa podemos dividirla en 3 subfases:

1. **Ataque**: Justo al entrar en la boca. Dura 4 o 5 segundos y predominan los sabores que capta la mitad anterior de la lengua (dulce y salado).
2. **Evolución o paso**: Aquí se excitan las zonas de la lengua que captan los ácidos los salados. Al final empiezan a surgir los amargos.
3. **Final de boca**: Predominan los amargos, luego hay que tener cuidado al calificarlos. Ahora se ponen en juego las sensaciones táctiles: cuerpo, astringencia, suavidad, sensaciones térmicas...

Las sensaciones que podremos captar son las siguientes:

