Colegio Américo Vespucio

Dpto. Gastronomía

2020

**GUÍA DE AUTOAPRENDIZAJE**

**Currículum Priorizado**

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

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

**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, Y DESARROLLE LAS ACTIVIDADES PLANTEADAS DESARROLLE EN FORMATO WORD Y ENVIE A** [**juan.ferrada@colegioamericovespucio.cl**](mailto:juan.ferrada@colegioamericovespucio.cl)

**Viernes 19 de junio**

|  |
| --- |
| **I.- LEA ATENTAMENTE LA INFORMACION Y DESARROLLE LA SIGIENTES ACTIVIDADES**   1. **Explique porque la copa no debe llenarse.** 2. **Enuncie las tres formas de poder captar el aroma o Bouquet en el vino.** 3. **Elabora un cuadro descriptivo con los siguientes conceptos: AROMA Y BOUQUET.** 4. **Enuncie los conceptos técnicos para evaluar la:**   **a.- Intensidad**  **b.- Personalidad**  **c.- Grado de desarrollo** |

**2.- EL OLFATO:** La copa no debe llenarse más allá de dos tercios para dejar lugar y poder apreciar luego su fragancia a los vapores aromáticos desprendidos por el vino.

Tenemos tres formas para poder captar Aromas o Bouquet.

a.- Tome la copa e introduzca la nariz

b.- Tome la copa agite en forma circular e introduzca la nariz

c.- Tome la copa tape con la palma de la mano y agite enérgicamente, luego introduzca la nariz.



**AROMA**: Se entiende como el perfume de los vinos jóvenes, producto del aroma original del celaje y el secundario de la fermentación. Cada cepa tiene sus aromas propios, en este caso hablaremos de “Varietal”.



**BOUQUET**: Es el olor proveniente del envejecimiento del vino barricas de madera, el que adquiere aromas evolucionados y de mayor complejidad. Son innumerables los factores que determinan el Bouquet de un vino:

**a.- Tipo de Barrica**

**b.- Años de Guarda**

**c.- Proceso de vinificación**



**Cuadro de apreciación Olfativa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INTENSIDAD** | **PERSONALIDAD** | **GRADO DE**  **DESARROLLO** |
| a.-Ligero  b.- Normal  c.- Intenso  d.- Exagerado | a.- Neutro  b.- Defectuoso  c.- Dudoso  d.- Franco | a.- Insipiente  b.- Desarrollado  c.- Fatigado |