

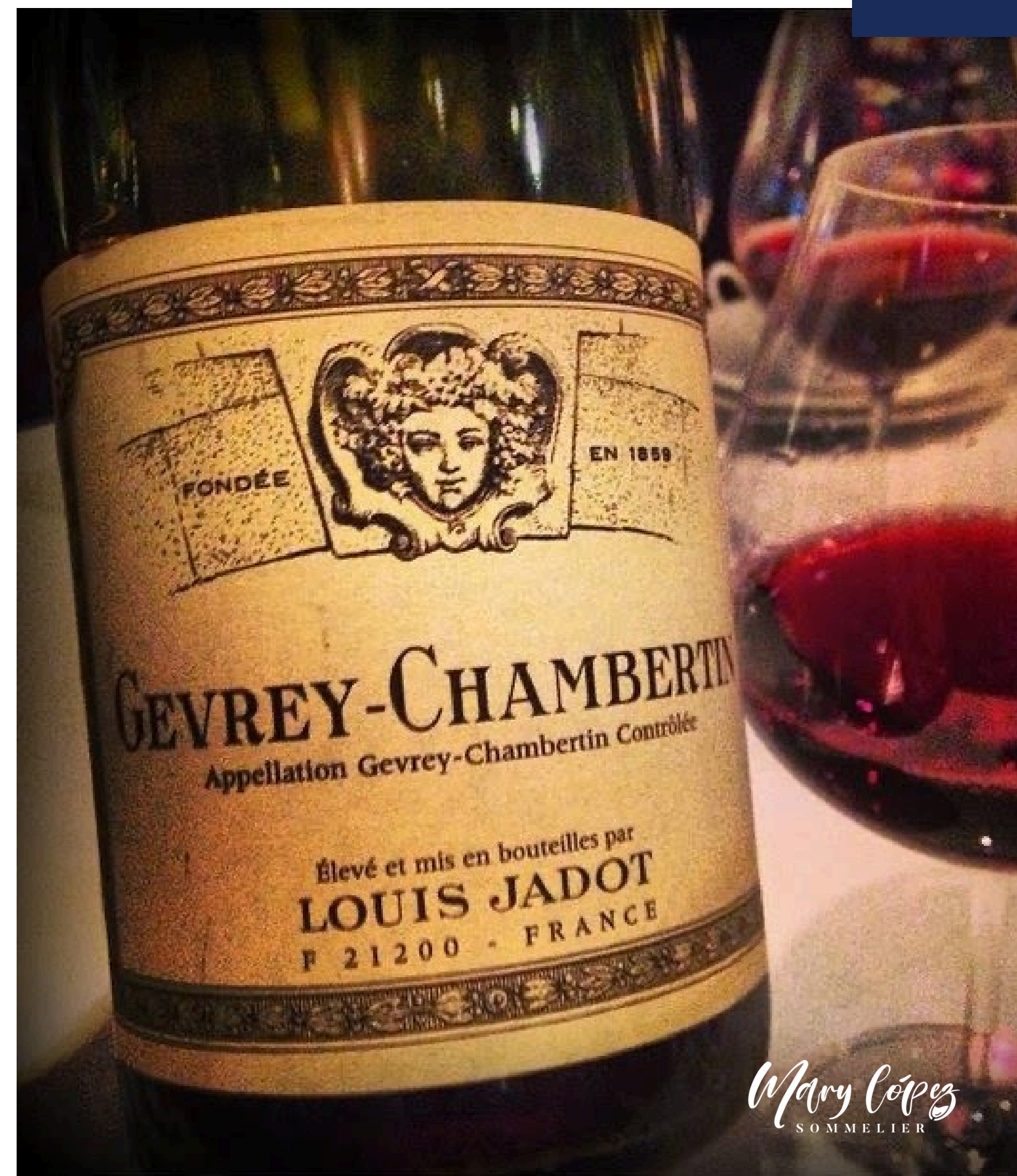
Que hace que un vino sea
realmente bueno y

Como reconocerlo



El gran MITO del vino “bueno”

- El vino bueno es el mas caro
- El vino bueno es el mas premiado
- El vino bueno es el mas famoso
- El vino bueno es el que tiene barrica
- El vino bueno es el mas viejo



La gran diferencia entre “Me gusta” y “Esta bien hecho”



- **TE PUEDE GUSTAR Y SER UN VINO TECNICAMENTE MALO**
- **ESTAR IMPECABLEMENTE ELABORADO Y NO SER TU ESTILO**
- **EL GUSTO ES SUBJETIVO**
- **LA CALIDAD TECNICA ES OBJETIVA**



¿ENTONCES COMO RECONOCER UN BUEN VINO?

**Los elementos que
hacen grande a un vino**





Equilibrio

**NADA DEBE SOBRESALIR
AGRESIVAMENTE**





Elementos

- Alcohol
- Acidez
- Taninos
- Fruta
- Dulzor
- Cuerpo

“Un gran vino es como una orquesta, ningún instrumento debe sonar mas que los demás”



Complejidad

**LOS GRANDES VINOS CAMBIAN
Y EVOLUCIONAN**



DESAROLLO

01

Vino Simple

- Huele solo a una cosa
- Sabe igual de principio a fin

02

Un vino complejo

- Tiene Capas
- Evolucionan
- Aparecen aromas nuevos
- Cuenta una historia

03

Ejemplos

- Frutas
- Flores
- Especias
- Tierra Humeda
- Tabaco
- Cuero
- Chocolate





Persistencia

**¿CUÁNTO TIEMPO PERMANECE
EL VINO EN BOCA?**

¿Qué significa?

Es el tiempo que los sabores y sensaciones del vino permanecen en la boca después de tragarlo se mide con “Caudalías” (segundos)

Aromas Retronasales

Textura

Frescura

Mineralidad

Sensación Untuosa

Tanino

Salinidad




La permanencia no es alcohol



Limpieza

**UN VINO DE CALIDAD ES UN VINO
SANO**



Cuando decimos que un vino está “limpio”, no hablamos de higiene visual solamente. Hablamos de que no tenga defectos evidentes.

Un vino defectuoso puede oler a:

- cartón mojado,
- humedad,
- vinagre,
- huevo podrido,
- pegamento,
- fruta pasada,
- manzana oxidada en exceso
- Establo

Algunos vinos pueden tener aromas a tierra, cuero, hongos, plástico o levadura, y eso puede ser parte de su estilo. Pero cuando el aroma es desagradable, dominante y tapa todo lo demás, probablemente hay un problema





Acidez

**LA FRESCURA, ENERGIA Y VIDA
DEL VINO**



Un vino con buena acidez:

- se siente fresco,
- hace salivar,
- limpia la boca,
- invita a otro trago,
- acompaña mejor la comida

Pero si la acidez está desequilibrada, el vino puede sentirse demasiado ácido, como limón puro



Taninos

**NO ES SABOR, ES UNA
SENSACIÓN**



Los taninos vienen de la piel, semillas, raspones y también de la barrica. Se sienten como una textura seca en encías, lengua y paladar.

Taninos Buenos

- finos,
- integrados,
- elegantes,
- con textura.

Taninos no agradables

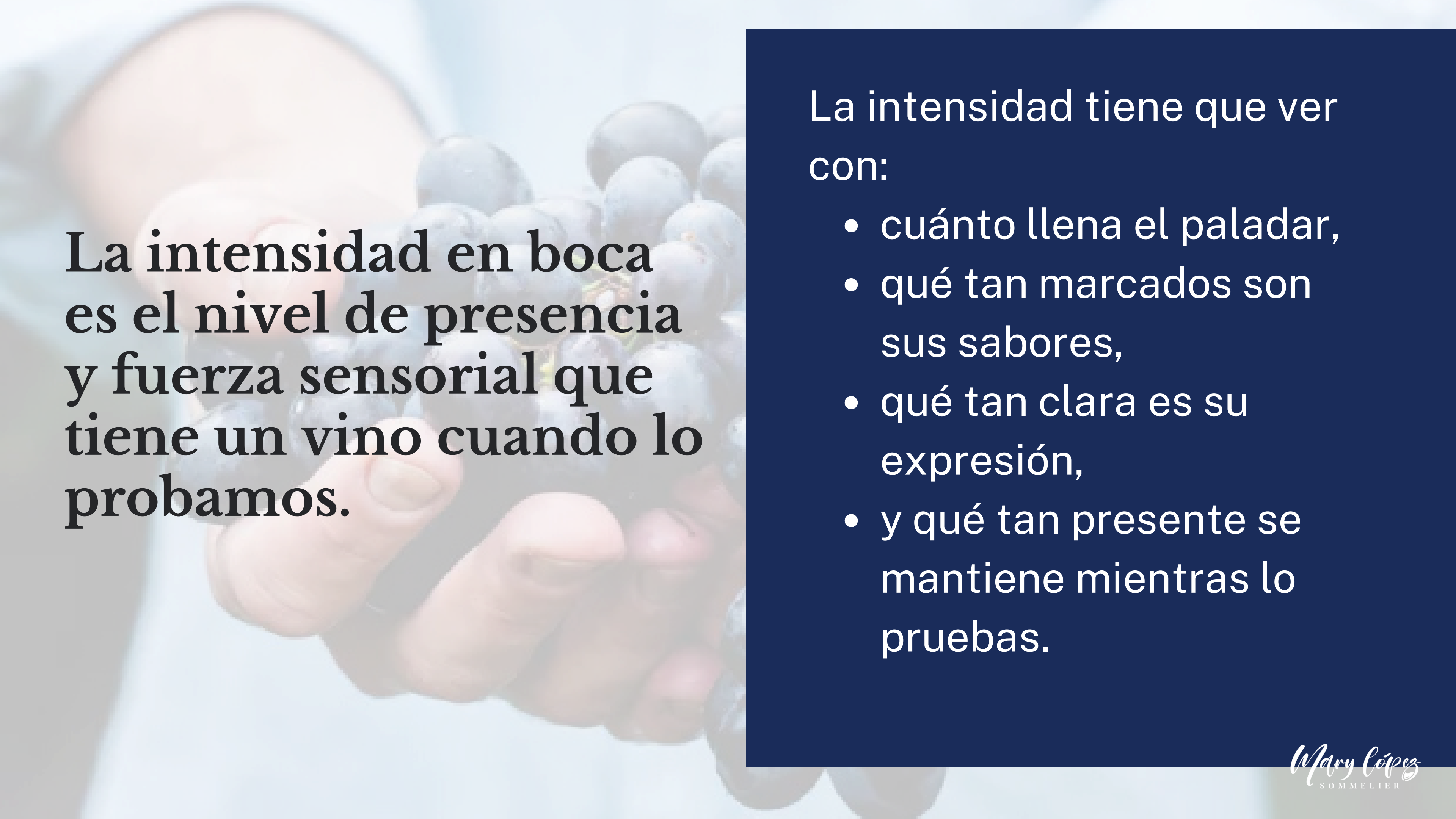
- verdes,
- agresivos,
- rasposos,
- amargos,
- secantes





Intensidad

**COMO Y CUANTO SE SIENTE
VINO EN LA BOCA**



La intensidad en boca es el nivel de presencia y fuerza sensorial que tiene un vino cuando lo probamos.

La intensidad tiene que ver con:

- cuánto llena el paladar,
- qué tan marcados son sus sabores,
- qué tan clara es su expresión,
- y qué tan presente se mantiene mientras lo pruebas.



Tipicidad

EXPRESION DE ORIGEN

habla de:

- la uva,
- el clima,
- el suelo,
- la mano del productor,
- la región,
- la añada.

El vino tiene
personalidad





Relación Precio-Calidad

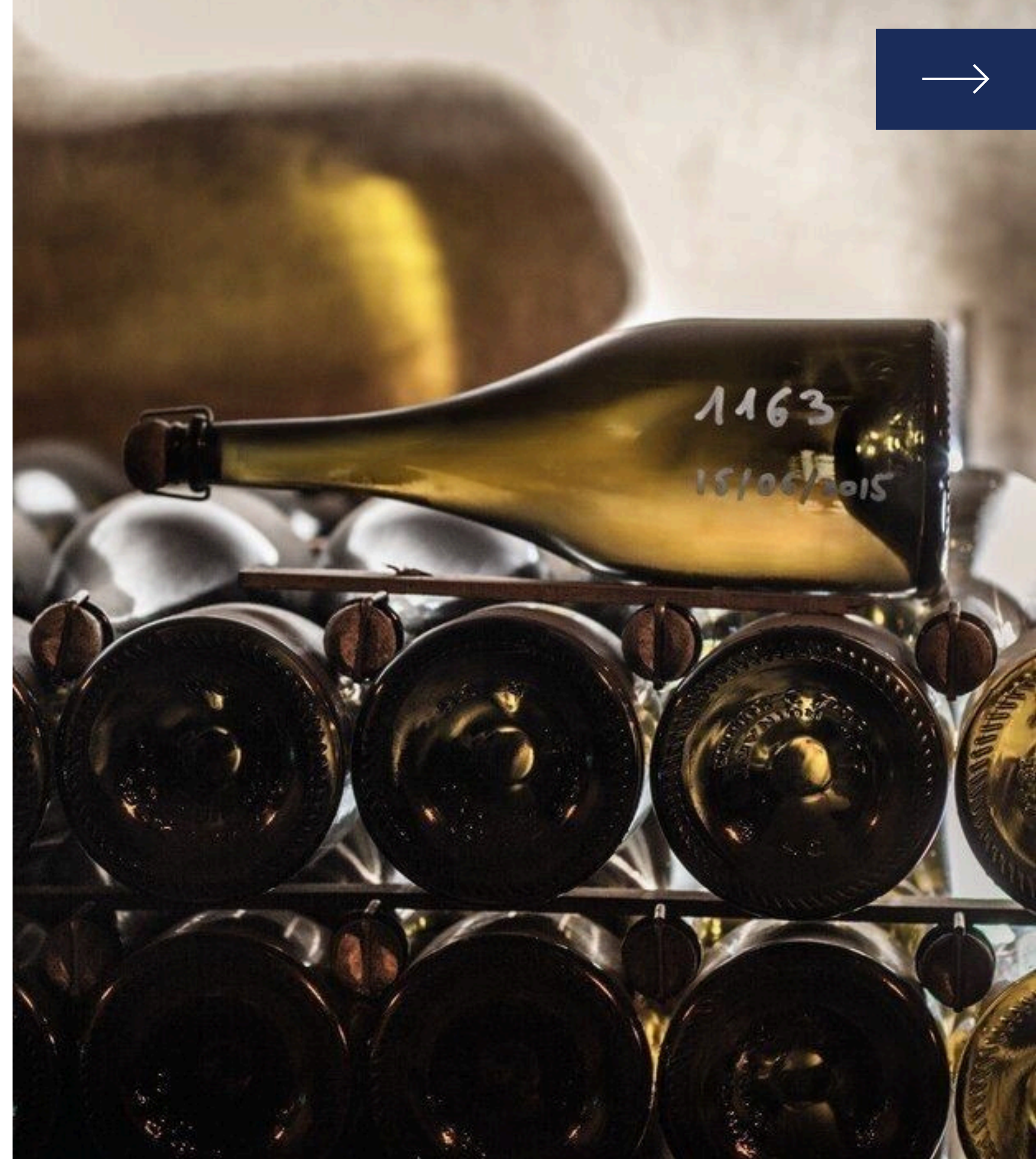
PUNTO DE EQUILIBRIO

Un vino caro no siempre es bueno.

Un vino barato no siempre es malo.

El precio puede depender de:

- prestigio de la región,
- escasez,
- impuestos,
- marketing,
- tipo de botella,
- tiempo en barrica y botella
- reputación de la bodega,
- demanda internacional.



como reconocer estos elementos

FASE VISUAL

- brillo,
- limpidez,
- intensidad,
- viscosidad,
- evolución del color.

FASE OLFATIVA

- ¿Huele limpio?
- ¿Tiene aromas agradables?
- ¿Puedo identificar algo?
- ¿Cambia con el tiempo?
- ¿Hay defectos?

FASE GUSTATIVA

- ¿Tiene buena acidez?
- ¿El alcohol está integrado?
- ¿Los taninos son agradables?
- ¿Tiene cuerpo?
- ¿Hay equilibrio?
- ¿El final dura?
- ¿Me invita a otro trago?



El contexto tambien importa, aveces no es que el vino sea malo, es que esta mal servido

Influye:

- la temperatura,
- la copa,
- la comida,
- el momento,
- la compañía,
- el estado de ánimo.



Tips para comprar en tienda

- 1.- No te dejes llevar por la etiqueta
- 2.- Lee la información de la contraetiqueta
- 3.- Revisa país y región
- 4.- Identifica que uva es
- 5.- Checa la añada
- 6.- No compres siempre lo mismo
- 7.- Vinos con Denominación de Origen
- 8.- Observa como esta exhibido el vino
- 9.- Pregunata al Sommm





La emoción es el elemento invisible

La calidad técnica importa, pero el vino también es memoria, historia y emoción.

Un vino puede ser equilibrado, complejo y persistente, pero no conmoverte.

Y otro vino más sencillo puede recordarte un viaje, una cena o una persona.



“Reconocer un buen vino no se trata de hablar complicado. Se trata de aprender a observar, oler, probar y confiar en lo que sentimos.

“El mejor vino no siempre es el más caro, el más famoso o el más premiado. Un gran vino es aquel que tiene equilibrio, identidad, placer y algo que decir.”



¡Muchas gracias!

Mary López
S O M M E L I E R



redes y contacto



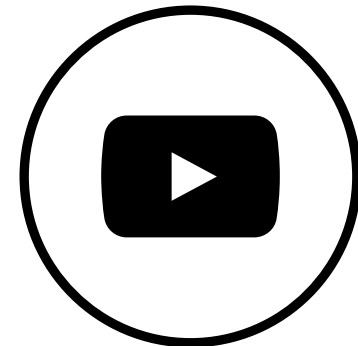
mary_lopez_somm



ReWine Podcast



Mary López Somm



mary lopez somm



Mary Lopez Somm



correodemarylopez@
gmail.com