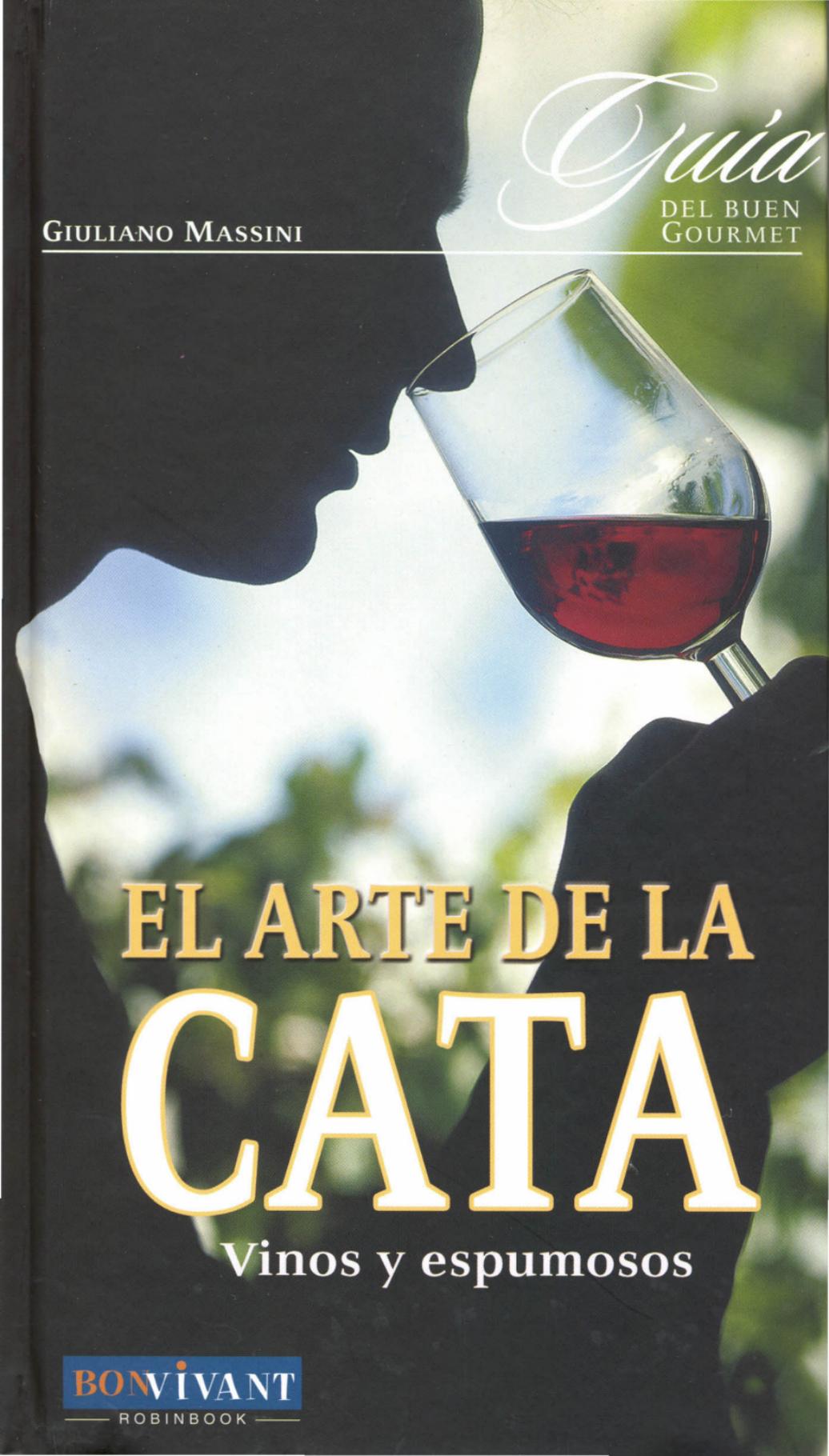


GIULIANO MASSINI

*Guía*  
DEL BUEN  
GOURMET



EL ARTE DE LA  
**CATA**

Vinos y espumosos

**BONVIVANT**

ROBINBOOK

# Índice

|   |    |
|---|----|
| Introducción .....                            | 5  |
| De la uva al vino .....                       | 7  |
| Un poco de historia .....                     | 9  |
| Las diferencias de los vinos .....            | 12 |
| Zonas climáticas .....                        | 13 |
| La cosecha de la uva .....                    | 15 |
| El proceso de elaboración del vino .....      | 16 |
| Vinos blancos .....                           | 17 |
| Vinos rosados .....                           | 19 |
| Vinos tintos .....                            | 19 |
| Vinos espumosos .....                         | 21 |
| El vino y su servicio .....                   | 23 |
| La conservación .....                         | 25 |
| Las botellas .....                            | 28 |
| El tamaño de las botellas .....               | 30 |
| El servicio .....                             | 31 |
| Los sacacorchos .....                         | 32 |
| El decantador .....                           | 37 |
| Las copas de servicio y la copa de cata ..... | 38 |
| La vista .....                                | 45 |
| Aspecto .....                                 | 48 |
| Color .....                                   | 49 |
| Otras cualidades .....                        | 51 |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>El olfato</b> .....               | 55  |
| Los aromas .....                     | 57  |
| Clasificación .....                  | 58  |
| Los olores .....                     | 59  |
| <b>El gusto</b> .....                | 61  |
| <b>Cómo aprender</b> .....           | 69  |
| Ejercicios de cata .....             | 74  |
| Ejemplos de cata .....               | 76  |
| Vinos tintos de gran reserva .....   | 76  |
| Vinos tintos de una bodega .....     | 79  |
| Vinos blancos .....                  | 82  |
| Vinos rosados .....                  | 86  |
| <b>La cata y los concursos</b> ..... | 89  |
| Concursos de cata .....              | 91  |
| Ficha de cata .....                  | 94  |
| <b>Los vinos</b> .....               | 97  |
| El vino blanco .....                 | 99  |
| El vino rosado .....                 | 101 |
| El vino tinto .....                  | 101 |
| <b>Los espumosos</b> .....           | 105 |
| Tipos de espumosos .....             | 109 |
| Champagne .....                      | 109 |
| Cava .....                           | 110 |
| Lambrusco .....                      | 111 |
| Otros espumosos .....                | 111 |
| <b>Las cepas</b> .....               | 113 |
| Uvas blancas .....                   | 115 |
| Uvas tintas .....                    | 118 |
| <b>Glosario</b> .....                | 121 |
| <b>Bibliografía</b> .....            | 135 |