El gusto del vino

Editorial: Mundiprensa
Autor: EMILE PEYNAUD, J. BLOUIN
Clasificación: Divulgación General > Enología, Viticultura
Tamaño: 22 x 28 cm.
Páginas: 269
ISBN 13: 9788471148179
ISBN 10: 847114817X
Precio sin IVA: 60,58 Eur
Precio con IVA: 63,00 Eur
Fecha publicacion: 01/01/1999

Sinopsis

Auténtica enciclopedia de la degustación (cata), esta obra prodigiosamente inteligente, llega magistralmente a cumplir su fin: el de dar a conocer el vino con toda su realidad y con la riqueza de sus sutilezas. (Gault et Millau)
Esta obra es como la biblia.... (Le Chasseur français)
Vaya rápido a su editor. Pídale el libro más hermoso sobre la cata de vino publicado desde que se empezó a escribir sobre este tema.....(Le Figaro)
La prensa fue unánime al celebrar y saludar la aparición de la primera edición de El Gusto del Vino. La segunda edición española (tercera francesa) de este gran clásico actualizada y enriquecida, es hoy mas que nunca el fruto de una gran experiencia científica de Émile Peynaud, de su práctica diaria de la cata y de los programas de enseñanza que él mismo creó. Es también el resultado de una colaboración que aporta además a la obra, la experiencia práctica y todo el peso de los conocimientos enológicos de Jacques Blouin, formado él mismo por Émile Peynaud.
Esta obra está dirigida a todos los que debido a su especialización deben practicar la cata, ya sean del sector productivo, técnico, responsables de la reglamentación, de la comercialización o de la restauración. Está dirigido también a los aficionados deseosos de educar su paladar o su olfato, dos sentidos que la vida moderna ha olvidado en su formación cultural. Les permitirá conocer mejor el vino, apreciarlo mejor y aprender a hablar de él.
En la encrucijada de las ciencias y las artes, este libro es la obra de los hombres de vino. Ha sido escrito pensando en todos los que se interrogan a sí mismos sobre los secretos del gusto y el verdadero significado

del acto de beber. Nos enseña, que saber degustar es la base de saber beber, y que la práctica de la degustación nos enseña el dominio del uso correcto de nuestros sentidos.

Indice

Uso y ciencia de la cata. Mecanismos y mensajes de los sentidos. La vista y el examen visual. El olfato y los olores. El gusto y los sabores. Dificultades de la cata y errores de los sentidos. Técnicas de cata. Interpretación de los test gustativos. Equilibrios de los olores y los sabores. Caracteres de los vinos y vocabulario gustativo. La formación de los catadores. La calidad y las cualidades de los vinos. Saber beber.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es