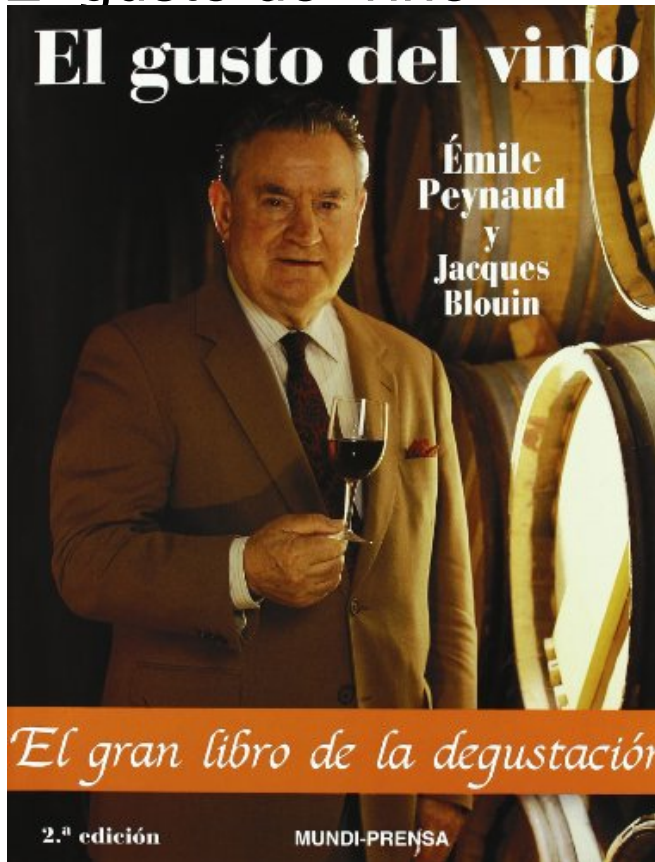


El gusto del vino



Editorial: Mundi-Prensa

Autor: EMILE PEYNAUD (PRÓLOGO), J. BLOUIN

Clasificación: Divulgación General > Enología, Viticultura

Tamaño: 22 x 28 cm.

Páginas: 269

ISBN 13: 9788471148179

ISBN 10: 847114817X

Precio sin IVA: 56,73 Eur

Precio con IVA: 59,00 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 más 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.

Índice

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 Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18

 www.mundiprensa.com