MASTERCLASS DE VINOS ESPUMOSOS

GUÍA DE APRENDIZAJE · APRENDER HACIENDO

3 ESPUMANTES · 3 COPAS · DESCUBRIR COMPARANDO

Facilitadores

Sommelier / Certificada WSET Nivel 3 – Andrea Salinas

Magíster en Educación Superior WSET Nivel 1 - Juan Carlos Torres

¿CÓMO VAMOS A APRENDER?

Tendrás tres copas frente a ti. La idea no es memorizar conceptos: vamos a usar los sentidos, comparar lo que ocurre en cada copa y conversar sobre lo que descubrimos.

OBSERVAR → EXPERIMENTAR AROMA/SABOR → COMPARAR → CONVERSAR → DESCUBRIR

AL FINAL DE LA EXPERIENCIA PODRÁS…

Reconocer características básicas de un vino espumoso; comparar tres estilos; identificar diferencias de aroma, acidez, dulzor y burbujas; comprender de forma sencilla cómo se generan las burbujas; y describir tus sensaciones con palabras simples.

1 · OBSERVAR

Pon las tres copas juntas. Antes de degustar, mira con atención el color, el tamaño de las burbujas y su persistencia.

MIRA	COPA 1	COPA 2	COPA 3
Color	_____	_____	_____
Burbujas	_____	_____	_____
Persistencia	_____	_____	_____

MINI DESAFÍO: encuentra una diferencia visible entre las tres copas.

2 · EXPERIMENTAR AROMA

Acerca cada copa lentamente. No busques palabras difíciles. Pregúntate simplemente: ¿a qué me recuerda?

Puedes pensar en cítricos, manzana, pera, durazno, flores, pan, brioche, frutos secos… o cualquier aroma que te resulte familiar.

AROMAS	COPA 1	COPA 2	COPA 3
Primer aroma	_____	_____	_____
Segundo aroma	_____	_____	_____

¿En cuál sentiste los aromas más intensos? Copa Nº _____

3 · EXPERIMENTAR SABOR

Degusta en orden: COPA 1 → COPA 2 → COPA 3. Hazlo con pequeños sorbos y concéntrate en estas sensaciones:

ACIDEZ · ¿Cuánto te hace salivar? BAJA ← MEDIA → ALTA

DULZOR · ¿Cuánta sensación dulce percibes? MUY SECO ← SECO ← SEMISECO → DULCE

BURBUJAS · ¿Cómo se sienten? FINAS · CREMOSAS · INTENSAS · PERSISTENTES

4 · COMPARAR

Ahora mira las tres copas como un conjunto. Marca o encierra la sensación que mejor representa cada una.

¿QUÉ SIENTO?	COPA 1	COPA 2	COPA 3
Acidez	Baja / Media / Alta	Baja / Media / Alta	Baja / Media / Alta
Dulzor	Bajo / Medio / Alto	Bajo / Medio / Alto	Bajo / Medio / Alto
Burbuja	Suave / Media / Intensa	Suave / Media / Intensa	Suave / Media / Intensa
Persistencia	Corta / Media / Larga	Corta / Media / Larga	Corta / Media / Larga

5 · CONVERSAR Y DESCUBRIR

Compara tus respuestas con otras personas. No todos tenemos que sentir exactamente lo mismo. Lo importante es reconocer diferencias y aprender a explicarlas.

Más seco: Copa Nº ____ · Mayor acidez: Copa Nº ____

Burbujas más finas: Copa Nº ____ · Mayor persistencia: Copa Nº ____

¿DE DÓNDE VIENEN LAS BURBUJAS?

Durante la fermentación, las levaduras transforman el azúcar y producen alcohol + CO2-dióxido de carbono.

Cuando ese CO2-dióxido de carbono queda atrapado en el vino, se generan las burbujas.

- **MÉTODO TRADICIONAL**

La segunda fermentación ocurre **dentro de la botella.**

- **MÉTODO CHARMAT O TANQUE**

La segunda fermentación ocurre en **un tanque cerrado**.

- **MÉTODO ANCESTRAL / PET-NAT**

El vino termina su fermentación dentro de la botella y conserva naturalmente parte del CO2-dióxido de carbono producido.

MI DESCUBRIMIENTO · LAS 3 COPAS

Describe cada espumante con tus propias palabras. No necesitas usar vocabulario técnico.

COPA 1

Lo que veo, huelo y siento:

_____

COPA 2

Lo que veo, huelo y siento:

_____

COPA 3

Lo que veo, huelo y siento:

_____

MI ELECCIÓN

Después de degustar y comparar, registra tus propias conclusiones.

La copa que más me sorprendió: Nº _____
¿Por qué? _____
_____

La copa que acompañaría con comida: Nº _____
¿Con qué? _____
_____

La copa que volvería a degustar: Nº _____
¿Por qué? _____
_____

¿QUÉ NOS LLEVAMOS?

Comenzamos con 3 espumantes y 3 copas. Ahora podemos observar y comparar color, aromas, acidez, dulzor, burbujas y persistencia.

NO MEMORICES EL VINO !!

OBSÉRVALO · EXPERIMENTA AROMAS/SABORES ·COMPÁRALO · DESCÚBRELO

APRENDER HACIENDO

La experiencia se transforma en aprendizaje.