

MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

CLASE 3 17/03/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 3):

Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer sobre enología, los vinos y su elaboración.

INTRUCCIONES:

1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor (4egastronomiacefa@gmail.com)
3. Realizar actividad enviada al correo 4egastronomiacefa@gmail.com (mail de curso)

VARIETADES

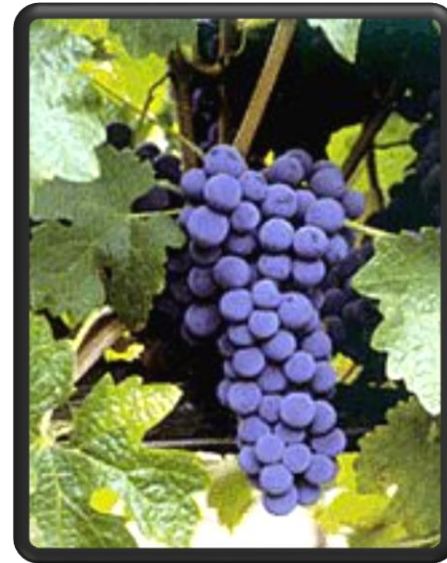


CABERNET SAUVIGNON:

- Variedad de uva negra más conocida, con un alto contenido de tanino, por ende envejecen bien.
- Tienen color, aroma y sabor exquisitos, con persistente sabor a grosella negra.

CARMENÈRE:

- Cepa originaria de Francia.
- Colores de la gama de los rojos violáceos, con gran brillo e intensidad.
- Con aromas a frutilla madura, betarraga dulce con cierta presencia aromática propia, en guarda se potencian los aromas tostados y cuero, vainilla, con gran carácter frutal.
- Sabor especiado con sabores a betarraga, tierras húmedas, frutas cocidas y pimientos rojos y verdes, se diferencia del Merlot por su frescor y viveza.



VARIETADES

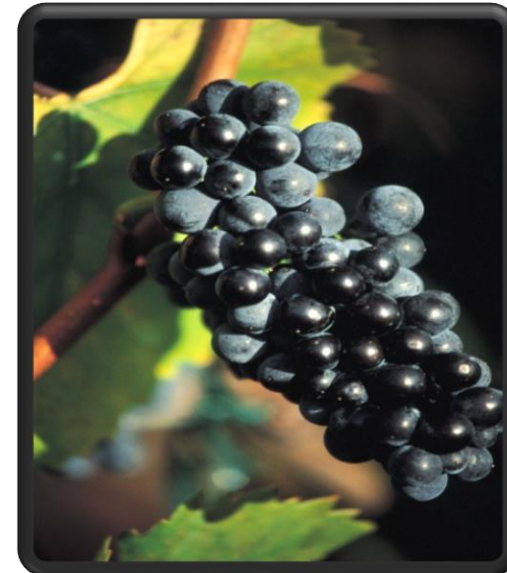


MERLOT:

- Generalmente se combina con cabernet sauvignon.
- Contiene menos tanino y acidez, aunque puede enriquecer y suavizar vinos que de otra forma serían de paladar áspero.
- Son ligeros, con sabor a ciruela y pastel de fruta.

PINOT NOIR:

- Uva empleada para elaborar el tinto borgoña, su producción no es abundante.
- Produce tintos entre ligeros y medianos, de un leve color pálido, con aroma a fresa/frutilla o frambuesa.



VARIETADES



SIRAH:

- Produce tintos oscuros, con cuerpo, de larga vida, en particular cuando envejecen en barricas de roble, poseen pocos taninos cuando jóvenes, estos vinos deben guardarse por lo menos tres años y son los mejores para acompañar comidas.
- Madura tiene aroma a grosella negra, cedrón y mezcla

Malbec:

- Produce vinos de cuerpo medio con notas terrosas: Argentina es el principal productor de esta variedad que logra su máxima expresión en el vecino país.
- En Chile sus vinos presentan un color marrón con notas terrosas, de baja limpidez y poca luminosidad.
- Es apagado aromáticamente, con presencia de frutos rojos con mora de fondo.
- En boca permanece la sensación a tierra y bulbos, de persistencia larga, cuerpo medio y agradable final.



VARIETADES



CHARDONAY:

- Cepa más popular de uva blanca, por versatilidad para producir vino. Es una de las tres variedades para producir el champagne.
- Los vinos de esta cepa son secos y ligeros (de carácter afrutado como la manzana) o semisecos y con cuerpo, según el tipo de elaboración.

SAUVIGNON BLANC:

- Son blancos frescos muy secos, especiales para beber cuando jóvenes. El sabor y aroma intensos, de tendencia herbácea, son las características para reconocerla.
- Su acidez hace que esta variedad sea especial para mezclar, ya que da fuerza a los vinos suaves. Lo más común es que se mezcle con semillón.



VARIETADES

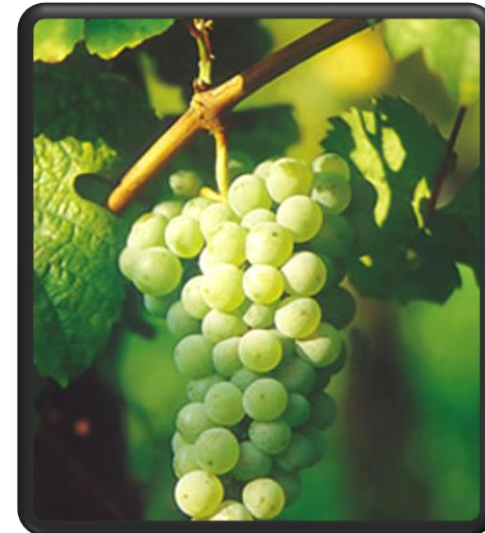


SEMILLÓN:

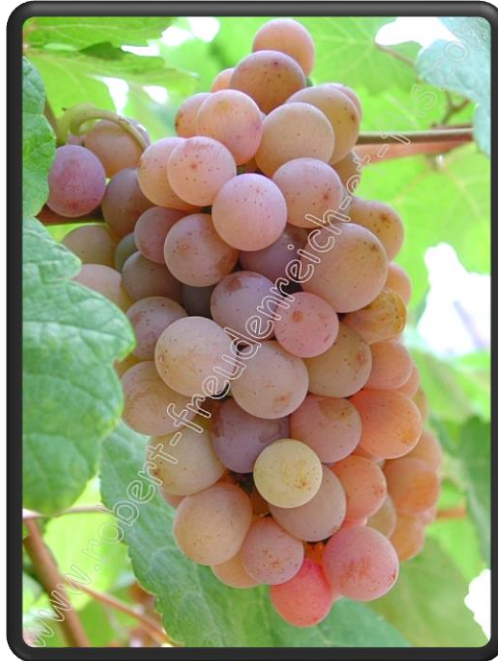
- Se elabora gran variedad de blancos, desde secos a muy dulces. Lo mejor es beber los vinos secos de mezcla cuando son jóvenes, si bien muchos de los más dulces mejoran con el tiempo.
- La semillón tal vez sea la mejor variedad para someter a la acción de la podredumbre gris, ya que se producen así los famosos vinos de postre.

RIESLING:

- son vinos de poco cuerpo y bajo grado alcohólico, aunque intenso sabor y larga vida; entre muy secos y muy dulces; la alta acidez siempre se equilibra con la riqueza de su sabor.
- Las uvas riesling sometidas a la podredumbre gris producen exquisitos vinos muy dulces.



VARIETADES



GEWURZTRAMINER:

- Vino altamente aromáticos, son blancos con cuerpo, secos o semisecos; tiene baja acidez y alto grado alcohólico, a menudo, 13%.
- Fuerte aroma floral y el intenso sabor a lichi, este vino es uno de los pocos que acompañan bien a las comidas picantes.