

MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

CLASE 4 24/03/20

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 características de los vinos y la cata.

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)

¿QUÉ SON
LOS
TANINOS?



En el vino, el tanino es un elemento de textura que hace que el sabor del vino sea áspero. Bueno, esta definición deja bastante que desear, no aclara demasiado, vamos a verlo más en profundidad.

El tanino es una subdivisión del [polifenol](#), **sustancia química** que se encuentra en plantas, semillas, corteza, madera, hojas y pieles de frutas. Aproximadamente del 50% del peso de las hojas (secas) de una planta son taninos. Como una característica del vino, el tanino añade tanto amargor como astringencia, así como **complejidad al sabor**. Los taninos (en el caso del vino), se encuentran más comúnmente en el vino tinto, aunque los vinos blancos también los tienen debido a su crianza en barricas de madera.

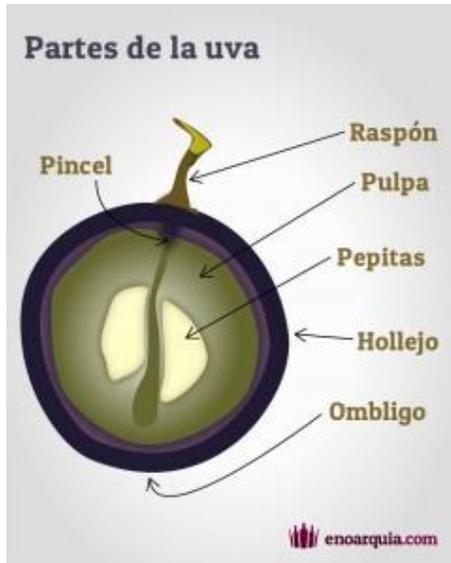
Taninos en el vino

Ejemplos de taninos en el vino



Los taninos en el vino provienen de dos lugares posibles: las uvas de vino y la madera.

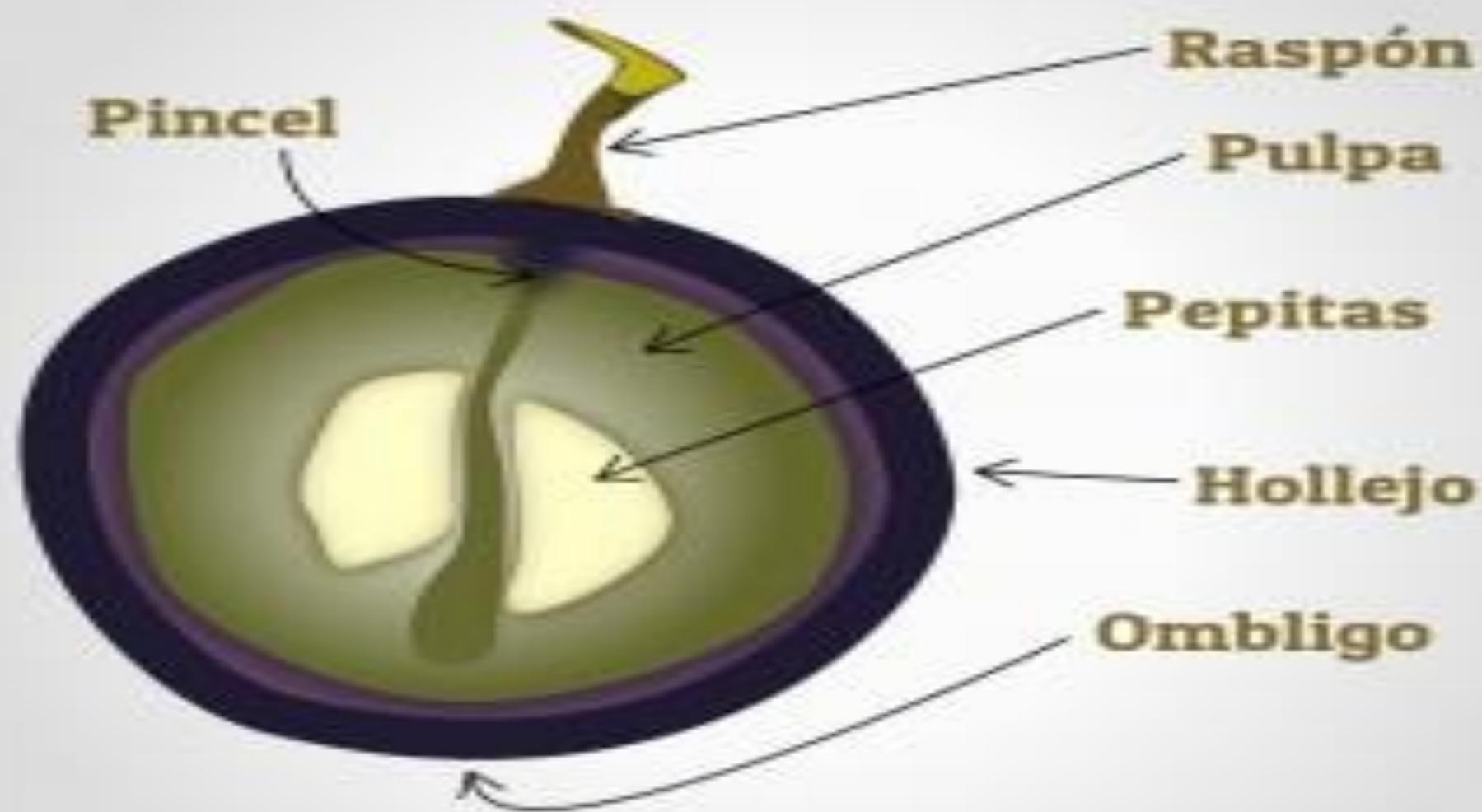
LOS TANINOS DE LA UVA



Proviene de las pieles, pepitas y raspones de las uvas. Por esta razón, los vinos tintos tienden a tener más cantidad de taninos que los vinos blancos, ya que el contacto prolongado de los hollejos con el jugo da el tiempo suficiente para que éstos se disuelvan parcialmente.

Algunos tipos de vino tienen más taninos que otros, por ejemplo, las variedades nebbiolo, cabernet sauvignon o tempranillo, son variedades con alta concentración de taninos.

Partes de la uva



LOS TANINOS DE LA MADERA

Los taninos de la madera, se disuelven en el vino a través del contacto; lógicamente esto sucede cuando el vino se almacena en barricas de madera. Barriles de roble son la opción más usada debido a los sabores y cualidades que aportan al vino. Un barril de roble puede ser utilizado en la vinificación hasta 70 años .



¿Qué sabor aporta el tanino?

El tanino aporta un sabor seco, áspero, rugoso, astringente y se puede notar especialmente en el medio de la lengua y la parte delantera de la boca. El té negro (y sin azúcar) es un gran ejemplo de puro tanino disuelto en agua.

Alimentos ricos en taninos

Hojas de té

Nueces y almendras (con piel)

Chocolate negro

Canela, clavo y otras especias

Granadas, uvas y bayas

Membrillo

Frijoles

