

VINOS. EL ANALISIS SENSORIAL DEL VINO



ELBULLIFOUNDATION

SINOPSIS

El volumen VI del Sapiens del Vino quiere profundizar y replantear los conocimientos del análisis organoléptico del vino. Por una parte, se explica desde una visión divulgativa la anatomía de los sentidos y el funcionamiento fisiológico de la percepción, por la otra, se desarrolla bajo una mirada sapiens un método de cata a través de la fase visual, nasal, bucal y las conclusiones. Una obra que se centra en el funcionamiento de nuestros sentidos a través de la audición, el sistema motor, la visión, la olfacción, el gusto y el complejo sistema somatosensorial, para enseñarnos cómo utilizarlos en la cata técnica del vino. Una obra en la que nos vuelven a acompañar, como ya lo hicieron en el V Volumen: La Cata como Actividad, nueve de los mejores catadores del mundo. Luis Gutiérrez, James Tidwell MS, Julia Harding MW o Thomas Matthews, entre otros, aportan su experiencia en la materia. Se trata de un libro de anatomía y fisiología de los sentidos, con un enfoque muy divulgativo y fácil de comprender. Profundizamos en el funcionamiento del cuerpo humano a través de los sistemas digestivo, circulatorio, neuroendocrino y nervioso. Además, nos centramos en los valores, capacidades, actitudes que cualquier buen catador debiera poseer. Uno de los apartados más innovadores del libro es la organización de la sensopercepción porque, ¡Atención!, disponemos de más que de cinco sentidos. Hasta 16 si tenemos en cuenta la mirada poliédrica de uno de los curadores de esta obra, el Dr. Josep de Haro. La sensopercepción conecta con otros procesos cognitivos, porque pensamos en qué bebemos, ponemos nuestra atención en la copa, recordamos sabores y a través del lenguaje -técnico, poético, narrativo, enológico- exponemos nuestras percepciones. Todas estas operaciones están conectadas y ocurren en el cerebro. Presentamos temas como la crosmodalidad o, dicho de otro modo, cómo lo que percibe un sentido afecta al otro. Por ejemplo, ¿sabías que si tomas un refresco en un vaso de color rojo te sentirás más saciado? Este es solo un ejemplo de la infin...



Editorial	RBA
Materia	VINOS
Colección	GASTRONOMIA
EAN	9788409432691
Status	Disponible
Páginas	614
Tamaño	230x330x45 mm.
Peso	4000
Precio (Imp. inc.)	68,00€
Fecha de lanzamiento	16/11/2022

Títulos relacionados



BATCH COOKING
AA.VV.



CUADERNO PRACTICO DE MARIDAJE. APRENDE A COMBINAR PLATOS...
AYALA COTS, XAVIER



TAPAS. LA COCINA DEL TICKETS
ADRIA, ALBERT



CANDY. LOS POSTRES DE ELBARRI
GIL, DAVID/ADRIA, ALBERT