



Taste With Us!

Food and Wine Pairing

Savoring and Discerning

Prepare Your Palate:

Before embarking on your culinary journey and fully appreciating the nuances of your dish, take a moment to cleanse your palate with a sip of water. Swirl it around your mouth to remove any lingering tastes, allowing you to fully appreciate the flavors ahead.

Taste Mindfully:

Savor each bite and sip mindfully. Allow the flavors to coat your palate and linger, noticing how they interact and complement or contrast each other. The primary flavors that can be identified by the palate are sweet, salty, sour, bitter, and umami. Keep this in mind when looking for complementary or contrasting flavors when pairing.

Fun Fact:

We have 2,000 to 10,000 taste buds on average, but because taste buds regenerate every few weeks, they are constantly growing and changing with every tasty experience!

Engage Your Senses:

Immerse yourself in the sensory experience of each pairing. Take a moment to focus on the colors, layers, and textures of the dishes and the wine to trigger recollections of similar flavors previously experienced.

Smell Your Wine:

Swirl your wine to release its aromas, then take a deep inhale to appreciate its bouquet. Try to identify similar flavors in the dish. Hold the fragrance as you sip to pick up on subtle undertones and trace aromas. Remember, roughly 80% of taste is influenced by smell, and while we have hundreds of thousands of taste buds, we possess millions of olfactory sensors.

Thank You!



PERDEBERG
WINES

SALVAJE





Degusta con Nosotros!

Maridaje de Comida y Vino Saboreando y Distinguiendo

Prepara tu Paladar:

Antes de embarcarte en tu viaje culinario y apreciar completamente los matices de tu plato, tómate un momento para limpiar tu paladar con un sorbo de agua. Gírala en tu boca para eliminar cualquier sabor persistente, permitiéndote apreciar plenamente los sabores que vienen.

Degusta con Atención Plena:

Saborea cada bocado y sorbo con atención plena. Permite que los sabores cubran tu paladar y perduren, notando cómo interactúan y se complementan o contrastan entre sí. Los sabores principales que puede identificar el paladar son dulce, salado, ácido, amargo y umami. Ten esto en cuenta al buscar sabores complementarios o contrastantes al combinar.

Dato Curioso:

Tenemos de 2,000 a 10,000 papilas gustativas en promedio, pero como estas se regeneran cada pocas semanas, están constantemente creciendo y cambiando con cada experiencia deliciosa

Involucra tus Sentidos:

Sumérgete en la experiencia sensorial de cada combinación. Tómate un momento para enfocarte en los colores, capas y texturas de los platos y el vino para evocar recuerdos de sabores similares experimentados anteriormente.

Olfatea tu Vino:

Gira tu vino para liberar sus aromas, luego inhala profundamente para apreciar su bouquet. Intenta identificar sabores similares en el plato. Mantén la fragancia mientras bebes para percibir matices sutiles y aromas de fondo. Recuerda, aproximadamente el 80% del sabor está influenciado por el olfato, y mientras tenemos cientos de miles de papilas gustativas, poseemos millones de receptores olfativos.

Gracias!



PERDEBERG
WINES

SALVAJE

