

LENEZ

DUVIN

LENEZ

DU

WHISKY

LENEZ

DU CAFÉ

La vocación de nuestra editorial es catalogar y dar vida al patrimonio de aromas.

[Le Nez du Vin](#), [Le Nez du Café](#) y [Le Nez du Whisky](#) están compuestos por un libro y una colección de aromas. Representan tres alfabetos olfativos que ofrecen un lenguaje con el cual se puede expresar los tres frutos de la tierra: la uva, el café y la cebada. Cada Nez constituye un verdadero solfeo para ejercitar sus escalas y mejorar su capacidad de identificación y de memorización.

Utilizados como instrumentos de trabajo o juegos de sociedad, ya sea neófito, aficionado o profesional, podrá ejercitar su conocimiento aromático.

Podrá oler y explorar los aromas de diferentes colecciones, alimentando así su memoria olfativa.

Cuando más la enriquezca, mejor será su capacidad de degustar.

No huela de oídas

La memoria olfativa es la piedra de toque de la degustación. Entréñese, seleccione aromas al azar, huela atentamente, procure nombrarlos y verifique. Sin duda alguna, en pocas semanas será capaz de identificarlos, reconocerlos y sobre todo de nombrar esos aromas, lo que es una clave para reconocer lo que degustará.

Le Nez du Vin, Le Nez du Café o Le Nez du Whisky podrán ser para usted una herramienta pedagógica o un juego en familia o entre amigos. No más comenzar, progresará muy rápidamente.

Al degustar, no repita lo que dicen los demás

Atrévase, elija un vino, un café o un whisky “pedagógicos”, es decir, que tengan unos aromas típicos y fácilmente detectables: un Gewurztraminer, un café colombiano o un *single malt* de Islay. Podrá descubrir el lichi en el primero, el caramelo en el segundo y la turba en el tercero. Verifique comparando con la colección, compare la nota aromática con su familia o con sus amigos: ¿rosa o lichi? ¿mantequilla o caramelo? ¿Turba o aroma ahumado? ¡Verá que resulta apasionante y podrá disfrutar mucho una degustación! Sus percepciones serán cada vez más precisas y tendrá así las aptitudes indispensables para apreciar, juzgar y comentar los finos, cafés y whiskies que saborea.

El olfato

Es nuestro sentido más agudo.

No existe ningún detector más sensible que la nariz humana. ¡Ningún aparato científico tiene sus sorprendentes capacidades!

Para percibir, el degustador utiliza su nariz y su boca; se podría decir que el paladar se halla en la nariz ya que las sensaciones que percibe la nariz (olor) directamente y por vía retronasal (el aroma en la boca) se combinan y completan.

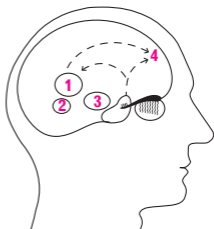
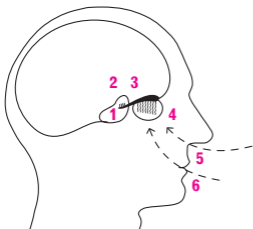
El olfato constituye el sentido más importante para degustar un vino, un café o un whisky, y procura el 80% del placer de la degustación (¿recuerda que cuando está resfriado no siente ningún sabor?).

Detectar un aroma

- 1 Corteza piriforme
- 2 Tracto olfativo
- 3 Bulbo olfativo
- 4 Epitelio olfativo
- 5 Olfacción directa
- 6 Olfacción retronasal

Reconocer un aroma

- 1 Tálamo
- 2 Hipotálamo (Placer)
- 3 Hipocampo (Memoria)
- 4 Corteza frontal (Consciencia)



Testimonios

“¡Felicitaciones por esta hermosa obra, tan original como admirable! Les deseo mucho éxito entre los catadores y los aficionados para ese libro objeto olfatorio, este diccionario viviente de fragancias, gracias al que podemos explorar muchos aromas”.

Émile Peynaud, Ingeniero y autor del “Traité d’oenologie”, “Connaissance et travail du vin”, “Le goût du vin”

“Le Nez du Vin ha sido una gran innovación en 1981 y aporta a todos los profesionales pero sobre todo al público general, una herramienta sencilla y muy útil para los más tímidos cuando se encuentran de cara a los gurús de la degustación.

El trabajo de Jean Lenoir no ha acabado ya y las nuevas generaciones seguirán necesitando referencias que nos aporta su obra de forma agradable y didáctica. La idea es sencilla pero la realización muestra un cuidado meticuloso y basado en pruebas científicas, fruto de investigaciones especializadas y testigo de un espíritu de búsqueda permanente de perfección.”

Robert Tinlot, Director General Honorario de la Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV)

Jean Lenoir, el autor



Desde hace más de 30 años, Jean Lenoir ha adquirido un reconocimiento a nivel mundial por desbrozar la cultura del olfato. Originario de Burdeos, su pasión, su acento y su trabajo son una prueba de esta identidad.

Desde 1978, ha hecho ingresar el vino en la cultura como una obra de arte, al mismo título que la música o la pintura. En su tiempo fue una idea revolucionaria.

En 1981, a la búsqueda de un vocabulario para el vino, una de las principales dificultades de la degustación, crea **Le Nez du Vin**, una obra única en su género que reúne textos y aromas que sorprenden y despiertan la admiración de todos, tanto especialistas como aficionados.

En 1997, a petición de la “Federación Nacional de Cafeteros de Colombia”, crea la colección del **Nez du Café**.

En 2013, rodeado de expertos reconocidos, crea **Le Nez du Whisky**, 54 notas aromáticas para apreciar plenamente este aguardiente.

La notoriedad de las Éditions Jean Lenoir se basa pues en un know-how, una gran experiencia y una búsqueda constante de calidad. Narrando de forma lúdica y pedagógica este placer excepcional que es la degustación, Jean Lenoir ha conquistado el planeta.

Una considerable competencia en degustación

La presencia de los aromas del vino, del café y del whisky es pertinente y claramente probada a través de miles de referencias que se citan como ejemplo, fruto del trabajo de Jean Lenoir y de su equipo.

Una calidad aromática irreproachable

Cada uno de ellos es fruto de un aquilatado análisis, de una selección de los componentes, de una sutil dosificación y de un discernimiento muy acertado, logrando así una fragancia exacta, muy estable y que no se pueda falsificar. Podrá utilizar los aromas con plena confianza. Además, son de un increíble realismo y duran más de 5 años.

Nuestros aromas se elaboran en Provenza, la región de los aromas.

Marcas y modelos internacionales patentados. Made in France.



Libros objeto, libros de artistas

Nuestras obras despiertan nuestros sentidos, ya que combinan la lectura, el tacto y el olfato, quebrando así la relación tradicional que tenemos con el libro. Su diseño es fruto de grafistas expertos.

En 2006, Evelyn ter Bekke y Dirk Behage han creado una nueva presentación muy personal para toda la colección del Nez du Vin, que es una referencia en la materia. Han reflejado en ella toda la riqueza aromática de los whiskies, plasmando una obra fuerte en la que materias y formas se conjugan con talento.

Le Nez du Café es fruto del diseñador Roger Pfund. El célebre Centro de Diseño de Essen (*Design Zentrum Nordrhein-Westfalen*) ha concedido al Nez du Café 36 aromas - Pasión el premio a “la más alta calidad de diseño”.

Nuestras colecciones se fabrican en Francia con la calidad de la tradición artesanal.

Los 54 aromas del Nez du Vin®

NOTAS DE FRUTA: ¹ LIMÓN · ² POMELO ·
³ NARANJA · ⁴ PIÑA · ⁵ PLÁTANO · ⁶ LICHI ·
⁷ MELÓN · ⁸ MOSCATEL · ⁹ MANZANA ·
¹⁰ PERA · ¹¹ MEMBRILLO · ¹² FRESA ·
¹³ FRAMBUESA · ¹⁴ GROSELLA · ¹⁵ GROSELLA
NEGRA · ¹⁶ ARÁNDANO · ¹⁷ MORA ·
¹⁸ CEREZA · ¹⁹ ALBARICOQUE · ²⁰ MELOCOTÓN ·
²¹ ALMENDRA · ²² CIRUELA PASA · ²³ NUEZ ·
NOTAS FLORALES: ²⁴ ESPINO BLANCO ·
²⁵ ACACIA · ²⁶ TILO · ²⁷ MIEL · ²⁸ ROSA ·
²⁹ VIOLETA · NOTAS VEGETALES:
³⁰ PIMIENTO VERDE · ³¹ CHAMPIÑÓN ·
³² TRUFA · ³³ LÍAS DE VINO · ³⁴ CEDRO ·
³⁵ PINO · ³⁶ REGALIZ · ³⁷ BROTE DE GROSELLA
NEGRA · ³⁸ HENO CORTADO · ³⁹ TOMILLO ·
⁴⁰ VAINILLA · ⁴¹ CANELA · ⁴² CLAVO DE
OLOR · ⁴³ PIMIENTA · ⁴⁴ AZAFRÁN ·
NOTAS ANIMALES: ⁴⁵ CUERO · ⁴⁶ ALMIZCLE ·
⁴⁷ MANTEQUILLA · NOTAS TOSTADAS: ⁴⁸ PAN
TOSTADO · ⁴⁹ ALMENDRA TOSTADA ·
⁵⁰ AVELLANA TOSTADA · ⁵¹ CAMELO ·
⁵² CAFÉ · ⁵³ CHOCOLATE · ⁵⁴ NOTA AHUMADA



Le Nez du Vin® Gran libro objeto

Libro guía de Jean Lenoir para desarrollar el olfato.
Presentados en un libro objeto muy refinado, **54 aromas** de gran calidad cobrarán vida en su memoria olfativa y encontrarán eco en los grandes vinos.

Las **54 cartas** del juego ofrecen una verdadera correlación entre los aromas y los vinos. **Un libro** completo, con abundantes ilustraciones, que le permitirá reconocer y degustar los vinos de Francia y del mundo entero.

Un excelente compendio de conocimientos, muy agradable para los profesionales y los aficionados del vino.

Libro objeto de tela color carmín, formato 294 x 382 x 55 mm, peso 3,750 kg. Fabricado en Francia.

Disponible en francés, inglés, alemán, español, italiano, portugués, neerlandés, ruso, chino y japonés.



Le Nez du Vin® Dúo

Los 24 aromas fundamentales de los vinos blancos (incluidos los champañas) y de los tintos. Un libro general sobre el olfato y la cata. Las 24 textos explicativos ilustrados revelan el modo en que se manifiestan estos aromas clave en los distintos vinos. Con ejemplos prácticos de los grandes vinos blancos y tintos de Francia y del mundo entero. Un amplio territorio que se abre a la exploración.

Libro objeto en tela color carmín, formato 237 x 305 x 48 mm, peso 1,350 kg. Fabricado en Francia.

Aromas - Vinos blancos (véase la lista adjunta):

1·2·4·6·8·10·24·27·37·47·48·50

Aromas - Vinos tintos (véase la lista adjunta):

12·13·15·17·18·29·30·32·36·40·43·54



12

Le Nez du Vin® **Vinos blancos y champañas**

Presentación de los 12 aromas fundamentales de los vinos blancos y los champañas. Un libro general sobre el olfato y la degustación. Los 12 textos explicativos ilustrados revelan la manera en que se manifiestan esos aromas clave en los distintos vinos. Con ejemplos de los grandes blancos franceses y del mundo entero.

Libro objeto de tela color carmín, formato 172 x 247 x 35 mm, peso 700 g. Fabricado en Francia.

Aromas - Vinos blancos (véase la lista adjunta) :
1·2·4·6·8·10·24·27·37·47·48·50



12

Le Nez du Vin® Vinos tintos

Primer contacto con los 12 aromas fundamentales de los vinos tintos. Un libro sobre el olfato y la cata. Los 12 textos explicativos ilustrados revelan el modo en que se manifiestan esos aromas clave en los distintos vinos.

Con ejemplos de los grandes vinos tintos franceses y del mundo entero.

Libro objeto de tela color carmín, formato 172 x 247 x 35 mm, peso 700 g. Fabricado en Francia.

Aromas - Vinos tintos: (véase la lista adjunta):
12·13·15·17·18·29·30·32·36·40·43·54



12

Le Nez du Vin® **La barrica de roble nuevo**

Los 12 aromas más representativos del sabor “amaderado” de los vinos. Algunos están presentes naturalmente en la madera de roble y otros se generan durante las diferentes etapas de la fabricación de las barricas. Un libro magnífico que revela todos los secretos. Complemento indispensable del libro de los 54 aromas.

Libro objeto de tela color carmín, formato 172 x 247 x 35 mm, peso 750 g. Fabricado en Francia.

Aromas - La barrica de roble nuevo:

roble • madera verde • coco • clavo de olor • vaina de vainilla • a madera / a especias • cuero fresco • nota farmacéutica • pan tostado • nota furfural • regaliz • nota ahumada



12

Le Nez du Vin® Defectos del vino

Los principales defectos olfativos del vino. ¿Cómo se originan? ¿Se pueden suprimir o atenuar? ¿Cómo reconocer rápidamente el sabor a corcho, a oxidación, a reducción...?

Otro complemento indispensable del libro de los 54 aromas.

Libro objeto de tela color carmín, formato 172 x 247 x 35 mm, peso 600 g. Fabricado en Francia.

Aromas - Defectos:

vegetal · manzana podrida · vinagre · pegamento · jabón · azufre ·
huevo podrido · cebolla · coliflor · caballo · humedad terrosa · corcho



6

Le Nez du Vin® Guiño de nariz

Descubra los 6 aromas principales presentes en muchos vinos. Al memorizarlos podrá reconocerlos al degustar un vino. Es el primer avance en el terreno de la degustación... ¡Atrévase, es muy fácil progresar! ¡Además, es un excelente regalo para conquistar el corazón y el paladar, ya sea de un aficionado entusiasta o del neófito.

Libro objeto en tela color carmín, formato 133 x 90 x 25 mm, peso 186 g. Fabricado en Francia.

Aromas - Guiño de nariz:

2·10·13·15·29·48



12 Le Nez de l'Armagnac®

Despierte sus sentidos para explorar los secretos del Armañac: del aroma sutil del tilo, característico de los aguardientes de alambique, al cortejo aromático que aporta el paciente envejecimiento en madera, las 12 notas relatas la evolución de este licor.

Una atractiva invitación para entrar en el universo más antiguo de los aguardientes de Francia, ¡con más de 700 años de tradición!

Libro estuche de tela, rojo carmesí, formato 172 x 247 x 35 mm, peso 700 g. Fabricado en Francia.

Aromas - Le Nez de l'Armagnac:

tilo • miel • pera • membrillo • ciruela pasa • naranja confitada • nuez • cuero • roble • vainilla • pimienta • cacao

Disponible en francés y en inglés.

Los 36 aromas del Nez du Café®

NOTA TERROSA: ¹ **TIERRA** · NOTAS
LEGUMINOSAS: ² **PAPA (PATATA)** ·
³ **GUISANTE (ARVEJA)** · ⁴ **PEPINO** · NOTA
DE VEGETALES SECOS: ⁵ **PAJA** · NOTA
DE MADERA: ⁶ **CEDRO** · NOTAS DE ESPECIAS:
⁷ **CLAVO DE OLOR** · ⁸ **PIMIENTA** · ⁹ **SEMILLA
DE CILANTRO** · ¹⁰ **VAINILLA** · NOTAS
FLORALES: ¹¹ **ROSA TÉ** · ¹² **FLOR DE
CAFETO** · NOTAS AFRUTADAS: ¹³ **CEREZA
DEL CAFETO** · ¹⁴ **YEMA DE GROSELLA
NEGRA** · ¹⁵ **LIMÓN** · ¹⁶ **ALBARICOQUE** ·
¹⁶ **MANZANA** · NOTAS ANIMALES:
⁸ **MANTEQUILLA FRESCA** · ¹⁹ **NOTA MELOSA** ·
²⁰ **CUERO** · NOTAS TOSTADAS: ²¹ **ARROZ
BASMATI** · ²² **PAN TOSTADO** · ²³ **MALTA** ·
²⁴ **NOTA DE REGALIZ** · ²⁵ **CARAMELO** ·
²⁶ **CHOCOLATE AMARGO** · ²⁷ **ALMENDRA
TOSTADA** · ²⁸ **CACAHUETE TOSTADO** ·
²⁹ **AVELLANA TOSTADA** · ³⁰ **NUEZ** · ³¹ **AVES
ASADAS** · ³² **NOTA AHUMADA** · ³³ **TABACO** ·
³⁴ **CAFÉ TOSTADO** · NOTAS QUÍMICAS:
³⁵ **NOTA MEDICINAL** · ³⁶ **CAUCHO**



36

Le Nez du Café® Pasión

Jean Lenoir vuelve a realizar una pequeña obra de arte. Edición limitada, premio de diseño internacional. 36 notas de música olfativa: las más características de los cafés de todo el mundo. Un libro completo, con abundantes ilustraciones.

Una exploración tan estudiosa como la del vino, que cautivará a los aficionados al café.

Modelo 36 aromas - Pasión:

Caja de madera laqueada, libro explicativo. Formato 240 x 180 x 110 mm, peso 3,530 kg. Fabricado en Francia.

Aromas – Pasión: (véase la lista adjunta)



36

Le Nez du Café® Revelación

Los 36 aromas para identificar y memorizar. Un libro ilustrado que describe la familia aromática de cada fragancia, sus características olfativas y su presencia en los cafés de diversas partes del mundo. Narra el arte del cultivador y del torrefactor, y todo el conocimiento necesario para preparar un buen café. Una obra que se dirige tanto a los profesionales como a los aficionados que desean profundizar sus conocimientos.

Modelo 36 aromas - Revelación:

Caja de madera, aromas y libro con las explicaciones, idénticos a los del Nez du Café - Pasión, formato 260 x 150 x 85 mm, peso 1,850 kg. Fabricado en Francia.



6

Le Nez du Café® Tentación

Descubra los seis aromas principales presentes en los diferentes cafés.

¿En qué tipo de cafés se manifiestan principalmente?
Una iniciación para los aficionados cada vez más numerosos. ¡Ya no beberá el café del mismo modo!

Libro objeto, formato 140 x 110 x 30 mm, peso 215 g.
Fabricado en Francia.

Aromas - Tentación:

guisante • grano de grosella negra • mantequilla fresca • caramelo • cacahuete tostado • café tostado

Los 54 aromas del Nez du Whisky®

NOTAS FLORALES: ¹ YEMA DE GROSELLA
NEGRA · ² GERANIO · ³ MIEL · ⁴ ROSE · ⁵ HOJA
DE TABACO · ⁶ HENO · ⁷ HIERBA VERDE ·
NOTAS DE FRUTA: ⁸ ANANÁS · ⁹ CEREZA ·
¹⁰ MELOCOTÓN · ¹¹ PERA · ¹² MANZANA ·
¹³ LIMÓN · ¹⁴ MANDARINA · ¹⁵ NARANJA ·
¹⁶ POMELO · ¹⁷ HIGO SECO · ¹⁸ NUEZ ·
¹⁹ CIRUELA · NOTAS DE MADERA:
²⁰ ROBLE · ²¹ RESINOSOS · ²² SHERRY ·
²³ ALMENDRA TOSTADA · ²⁴ AVELLANA
TOSTADA · ²⁵ COCO · ²⁶ CAMELO ·
²⁷ CHOCOLATE · ²⁸ CREMA INGLESA ·
²⁹ VAINILLA · ³⁰ ANÍS · ³¹ CANELA ·
³² JENGIBRE · ³³ HIERBAS AROMÁTICAS ·
³⁴ MENTA · ³⁵ NUEZ MOSCADA · ³⁶ PIMIENTO
DE JAMAICA · ³⁷ PIMIENTA NEGRA ·
³⁸ REGALIZ · ³⁹ TERROSO · NOTAS VARIAS:
⁴⁰ BIZCOCHO · ⁴¹ CAFÉ · ⁴² PAN TOSTADO ·
⁴³ MALTA · ⁴⁴ MANTEQUILLA · ⁴⁵ CUERO ·
⁴⁶ CARNE TOSTADA · NOTAS FENÓLICAS:
⁴⁷ NOTA AHUMADA · ⁴⁸ TURBA · ⁴⁹ ALGA ·
⁵⁰ MARISCOS · ⁵¹ NOTA MEDICINAL ·
⁵² CAUCHO · ⁵³ ALQUITRÁN · ⁵⁴ PIZCA DE
AZUFRE



Le Nez du Whisky®

Los 54 aromas, con sus notas florales, afrutadas, fenólicas, tostadas, marinas, de especias, de madera, de vino y de turba, que constituyen la identidad genética de este maravilloso aguardiente. Se clasifican en familias, en una rueda de aromas. Al abrir el libro, “caerá en el alambique” de los whiskies de Escocia y del mundo a través de la pluma eminente de especialistas como Charles MacLean y de un conjunto de extraordinarias ilustraciones.

Libro objeto revestido de color negro profundo, con una delicada textura, en serigrafía blanca. Diseño de alta calidad. Formato 315 x 210 x 80 mm, peso 3,7 kg. Fabricado en Francia.

Aromas - Le Nez du Whisky (véase la lista adjunta)

Disponible en francés, inglés y alemán

Le Nez du Vin

LE NEZ

DU VIN

JEAN LENOIR

LARIBIERE, S.L.

C/ ISABEL COLBRAND 10, NAVE 119

28050 MADRID – ESPAÑA

TEL. 913 588 564 – 913 589 019

comercial@laribiere.com

www.laribiere.com