

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

- Realizar el análisis sensorial, identificando la tipología vinícola y aplicando tanto la metodología más tradicional como las nuevas tendencias. - Diferenciar los conceptos asociados a la obtención y composición del vino. - Conocer la normativa vigente asociada al etiquetado del vino. - Analizar el vino durante su proceso de envejecimiento. - Desarrollar los conceptos asociados al vino y su servicio. - Revelar datos significativos asociados al maridaje y servicio de aperitivos. - Presentar las sustancias que interfieren en el vino. - Analizar el equilibrio de aromas y sabor en los vinos. - Identificar los tipos y técnicas de cata para vinos. - Presentar los elementos de análisis relacionados con la fase visual de la cata de vinos. - Exponer los elementos de análisis relacionados con la fase olfativa de la cata de vinos. - Identificar los elementos de análisis relacionados con la fase gustativa de la cata de vinos. - Exponer los defectos del vino y los procesos asociados a su detección.

### CONTENIDOS

Clima, tierra y hombre Introducción De la cepa al vino Suelo, clima y vid. La poda La poda Componentes de la uva Maduración de la uva El color de la uva Aroma y sabor en la uva La vendimia Tipos de vendimia La vinificación Composición del vino Crianza Tipos de vino Resumen Legislaciones principales Introducción El etiquetado de los vinos Menciones clásicas y países Resumen La bodega en casa Introducción Observación de los vinos en el envejecimiento Características de los vinos según el proceso de crianza al que se ven sometidos Factores que observar durante el proceso de envejecimiento Resumen El vino y su servicio Introducción Los vinos y su temperatura Condiciones de regulación en el proceso de guarda de los vinos Condiciones de temperatura para su servicio Decantar o trasvasar Fases o procesos para la decantación o trasvase de los vinos El cristal y su historia Las copas y los vinos Resumen Maridajes Introducción Vino y gastronomía Maridajes genéricos Maridaje en torno a las características de la uva Maridaje en torno al vino obtenido según la técnica de vinificación El vino en el aperitivo Resumen Los componentes del vino Introducción Las sustancias colorantes Las sustancias aromáticas Las sustancias dulces Las sustancias ácidas Las sustancias saladas Las sustancias amargas Resumen El equilibrio en los vinos Introducción El equilibrio y la interferencia entre los sabores Los equilibrios aromáticos Resumen La cata: tipos y técnicas Introducción Definición de cata Objetivos de la cata En la cata profesional Adecuación y características de la sala de cata Accesorios y/o menaje utilizado en la cata profesional Los tipos de cata Resumen Fase visual Introducción Color, intensidad, matiz, capa y estado Limpidez, transparencia y brillo La fluidez Resumen Fase olfativa Introducción Fisiología del olfato Aroma Aromas asociados al tipo de uva Expresiones y términos sobre las cualidades aromáticas del vino División de los aromas según Max Léglise Aromas versus buqué Resumen Fase gustativa Introducción Fisiología del gusto Sensaciones gustativas en la boca Sustancias sápidas del vino Vinosidad Persistencia gustativa Resumen Defectos del vino y su origen Introducción Los defectos más comunes en un vino Defectos asociados al proceso de fermentación Defectos asociados a la acción bacteriana Alteraciones de origen físico químico Otras alteraciones o defectos Cómo

