

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Realizar el análisis sensorial del vino, evaluando sus atributos sensoriales, aplicando para ello metodologías tradicionales y nuevas tendencias metodológicas.- Asimilar 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 infieren 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

Aproximación al mundo del vino
Introducción
Identificación de factores que determinan los distintos tipos de vino: clima y tierra
Descripción del proceso de la cepa al vino. Suelo, clima y vid
Aproximación a los componentes y la maduración de la uva
Reconocimiento del color, aroma y sabor de la uva
Conocimiento de la vendimia y la vinificación de la uva.
Determinación de la composición del vino
Indagación en la crianza del vino
Distinción de los tipos de vino
Resumen
Identificación de las legislaciones principales
Introducción
Determinación de los elementos del etiquetado de los vinos.
Identificación de las menciones clásicas y países.
Resumen
Acercamiento al concepto de la bodega en casa
Introducción
Observación de los vinos en el envejecimiento
Resumen
Relación del vino y su servicio
Introducción
Descripción de los vinos y su temperatura
Delimitación de los términos decantar o trasvasar
Reconocimiento del cristal y su historia, las copas y los vinos
Resumen
Realización de maridajes de vino y comida
Introducción
Identificación del vino y gastronomía
Elaboración de maridajes genéricos
Utilización del vino en el aperitivo
Resumen
Identificación y análisis de los componentes del vino
Introducción
Sustancias colorantes
Sustancias aromáticas
Sustancias dulces
Sustancias ácidas
Sustancias saladas
Sustancias amargas
Resumen
Exploración del equilibrio en los vinos
Introducción
Relación entre el equilibrio y la interferencia entre los sabores
Resumen de los equilibrios aromáticos
Resumen
Realización de la cata: tipos y técnicas
Introducción
Definición de cata
Enumeración de los objetivos de la cata
Realización de la cata profesional
Distinción de los tipos de cata
Resumen
Realización de la fase visual
Introducción
Distinción de color intensidad, matiz, capa y estado
Distinción de limpidez, transparencia y brillo
Identificación de la fluidez visual del vino
Resumen
Realización de la fase olfativa
Introducción
Percepción de la fisiología del olfato y el aroma del vino
Definición de expresiones y términos sobre las cualidades aromáticas del vino
División de los aromas según Max Léglise
Diferenciación entre el aroma y buqué
Resumen
Realización de la fase gustativa
Introducción
Percepción de la fisiología del gusto
Identificación de sensaciones gustativas en la boca
Enumeración de sustancias sápidas del vino
Percepción de la vinosidad y la persistencia gustativa
Resumen
Identificación de los defectos del vino y su

