

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Definir cartas de vinos que se adecuen a ofertas gastronómicas determinadas, así como realizar el aprovisionamiento y conservación de vinos, catas sencillas y un adecuado servicio del vino.
- Adquirir conocimiento sobre el proceso de elaboración del vino y el servicio de este, incluido la cata.
- Adquirir conocimiento sobre el aprovisionamiento, conservación del vino, la elaboración de la carta de vinos y el maridaje con otros productos.
- Analizar la historia de la vid, los tipos de uva, vinos y sus procesos de elaboración.
- Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.
- Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.
- Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas.
- Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.
- Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.
- Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodega o cava del día su temperatura de servicio.
- Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.
- Conocer los principios del maridaje y de su correcta imposición.

CONTENIDOS

Elaboración de vinos

Introducción

Comprensión de la relevancia de la vid a través de la historia.

Identificación de la uva y sus componentes.

Fermentación de la uva y composición del vino.

Identificación de tipos de vino y características principales.

Elaboración y crianza del vino. Extracción del mosto. Vinificación del vino blanco.

Vinificación del vino rosado. Vinificación del vino tinto. Identificación de las diferencias entre blancos y tintos. Comprensión de la crianza de los vinos. Las añadas. Identificación de los vinos generosos: finos., manzanillas, amontillados, olorosos, dulces. Identificación de los vinos espumosos: el cava, el champagne.

Comprensión de las zonas vinícolas de España y el extranjero.

La comprensión de las Denominaciones de Origen. El INDO.

Utilización del vocabulario específico del vino.

Resumen

Identificación de los tipos de servicios: características, ventajas e inconvenientes.

Gestión de las normas generales del servicio.

Realización de la apertura de botellas de vino.

Decantación: objetivo y técnica

Identificación de los tipos, características y función de botellas, corchos, etiquetas y cápsulas. Resumen

Comprensión de la cata de vinos

Introducción

Definición y metodología de la cata de vinos.

Equipamientos y útiles de la cata.

Identificación de técnicas y elementos importantes de la cata: copas, locales, condiciones ambientales y temperaturas óptimas para su degustación.

Identificación con las fases de la cata: visual y olfativa.

Aplicación del sentido del olfato y los olores del vino: buqué y aromas primarios, secundarios y terciarios.

Comprensión del gusto y los cuatro sabores elementales.

Integración del equilibrio entre aromas y sabores.

Comprensión de la vía retronasal

Identificación de las posibles alteraciones y defectos del vino.

Composición de las fichas de cata: estructura y contenido.

Puntuación de las fichas de cata.

Aplicación del vocabulario específico de la cata.

Resumen

Organización del aprovisionamiento y conservación de vinos

Introducción

Comprensión del aprovisionamiento externo. Elección de proveedores

Gestión de los controles de calidad de los productos. Importancia del transporte

Identificación de los defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.

Recepción de los vinos.

Gestión del sistema de almacenamiento de vinos.

Identificación del tipo bodega. Dimensiones. Características (temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones). Materiales de construcción.

Preparación de la bodeguilla o cava del día.

Conservación del vino: la importancia del corcho o tapón. Posición de las botellas.

Aplicación de los métodos de rotación de vinos.

Gestión de registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).

Utilización de métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

Resumen

Elaboración de cartas de vinos

Introducción

Confección de una carta de vinos. Normas básicas.

Composición, características y categorías de cartas de vinos. www.criteria.es | info@criteria.es | MAD: 91 571 21 39 | BCN: 93 265 26 77

Aplicación del diseño gráfico de cartas de vinos.

Integración de la política de precios.

otación de los vinos en la carta: popularidad y rentabilidad.

ublicación de las sugerencias de vinos.

Resumen

criteria

El maridaje del vino

Introducción

Definición de maridaje y su importancia.

Armonización de los vinos con aperitivos, entrantes, pescados, carnes y postres.

Comprensión de las combinaciones más frecuentes.

Identificación de los enemigos del maridaje.

Resumen