

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. En concreto el alumno será capaz de: Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información reclamaciones y quejas. Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos utilizando las técnicas mas 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.

## CONTENIDOS

### UD1. Elaboración del vino en hostelería.

- 1.1. La vid a través de la historia.
- 1.2. La uva y sus componentes.
- 1.3. Fermentación de la uva y composición del vino.
- 1.4. Tipos de vino y características principales.
- 1.5. Elaboración y crianza del vino.
- 1.6. Zonas vinícolas de España y el extranjero.
- 1.7. Las Denominaciones de Origen. El INDO.
- 1.8. Vocabulario específico del vino.

### UD2. El servicio de vinos.

- 2.1. Tipos de servicio.
- 2.2. Normas generales de servicio.
- 2.3. Abertura de botellas de vino.
- 2.4. La decantación: objetivo y técnica.
- 2.5. Tipos características y función.

### UD3. La cata de vinos.

- 3.1. Definición y metodología de la cata de vinos.
- 3.2. Equipamientos y útiles de la cata.
- 3.3. Técnicas y elementos importantes de la cata.
- 3.4. Fases de la Cata.
- 3.5. El Olfato y los olores del vino.
- 3.6. El gusto y los cuatro sabores elementales.
- 3.7. Equilibrio entre aromas y sabores.
- 3.8. La vía retronasal.
- 3.9. Alteraciones y defectos del vino.
- 3.10. Fichas de cata. Estructura y contenido.
- 3.11. Puntuación de las fichas de cata.
- 3.12. Vocabulario específico de la cata.

## **D4. Aprovisionamiento y conservación de vinos.**

critéria

- 4.1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
- 4.2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
- 4.3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
- 4.4. La recepción de los vinos.
- 4.5. Sistema de almacenamiento de los vinos.
- 4.6. La bodega.
- 4.7. La bodeguilla o cava del día.
- 4.8. La conservación del vino.
- 4.9. Métodos de rotación de vinos.
- 4.10. Registros documentales (vales de pedido fichas de existencias).
- 4.11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

### **UD5. Cartas de vinos.**

- 5.1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
- 5.2. Composición características y categorías de cartas de vinos.
- 5.3. Diseño gráfico de cartas de vino.
- 5.4. Política de precios.
- 5.5. La rotación de los vinos en la carta.
- 5.6. Las sugerencias de vinos.

### **UD6. El maridaje.**

- 6.1. Definición de maridaje y su importancia.
- 6.2. Armonización de los vinos.
- 6.3. Las combinaciones más frecuentes.
- 6.4. Los enemigos del maridaje.