

Análisis sensorial de vinos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 35 horas

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 detectar defectos en el vino

- Métodos de análisis recomendados y publicados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OVI)

Resumen