

Análisis sensorial de vinos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 35 horas

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 influyen 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 origen

Introducción

Relación de los defectos más comunes en un vino

Detección de defectos en el vino

Resumen