HOTR001PO ANALISIS SENSORIAL DE VINOS

SKU: EVOL-4860-iNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Sumillería

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	35
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Este Curso HOTR001PO ANALISIS SENSORIAL DE VINOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR001PO ANALISIS SENSORIAL DE VINOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y realizar el análisis sensorial, identificando la tipología vinícola, aplicando tanto la metodología más tradicional, así como las nuevas tendencias.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CLIMA, TIERRA Y HOMBRE.

1. De la cepa al vino
2. Suelo clima y vid la poda
3. Componentes de la uva
4. Maduración de la uva
5. El color de la uva
6. Aroma y sabor en la uva
7. La vendimia
8. La vinificación
9. Composición del vino
10. Crianza
11. Tipos de vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIONES PRINCIPALES.

1. El etiquetado de los vinos

2. Menciones clásicas y países

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA BODEGA EN CASA.

1. Observación de los vinos en el envejecimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL VINO Y SU SERVICIO.

1. Los vinos y su temperatura
2. Decantar o trasvasar
3. El cristal y su historia
4. Las copas y los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MARIDAJES.

1. Vino y gastronomía
2. Maridajes genéricos
3. El vino en el aperitivo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LOS COMPONENTES DEL VINO.

1. Las sustancias colorantes
2. Las sustancias aromáticas
3. Las sustancias dulces
4. Las sustancias ácidas
5. Las sustancias saladas
6. Las sustancias amargas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL EQUILIBRIO EN LOS VINOS.

1. El equilibrio y la interferencia entre los sabores
2. Los equilibrios aromáticos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA CATA: TIPOS Y TÉCNICAS.

1. Definición de cata
2. Objetivos de la cata
3. En la cata profesional
4. Los tipos de cata

UNIDAD DIDÁCTICA 9. FASE VISUAL.

1. Color intensidad, matiz, capa y estado
2. Limpidez, transparencia y brillo
3. La fluidez

UNIDAD DIDÁCTICA 10. FASE OLFATIVA.

1. La fisiología
2. Aroma
3. Expresiones y términos sobre las cualidades del vino
4. División de los aromas según Max Léglise
5. Aroma versus buqué

UNIDAD DIDÁCTICA 11. FASE GUSTATIVA.

1. La fisiología del gusto
2. Las sensaciones gustativas en la boca
3. Las sustancias sápidas del vino
4. La vinosidad
5. La permanencia gustativa

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN.

1. Los defectos más comunes en un vino
2. Como detectar defectos en el vino