

DENOMINACIÓN DEL CURSO

CATA DE VINOS

OBJETIVOS

- El objetivo de este curso es adquirir los conocimientos necesarios para valorar y formar un criterio propio de todo tipo de vinos, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, permitirá descubrir los diferentes tipos de uva y de vino, su elaboración, las diversas zonas vinícolas, así como las particularidades del servicio de vino, sus normas y procedimientos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1: Cata de Vinos 1ª Parte

TEMA 1. Introducción

Historia del Vino
Encuadramiento Botánico de la Vid
Los Componentes de la Vid
Ciclo Biológico de la Vid
Lo que hemos aprendido
Test

TEMA 2. La Viña

Factores que Intervienen en la Calidad
El Clima
El Suelo
La Poda
Maduración de la Uva
La Vendimia
Lo que hemos aprendido
Test

TEMA 3. La Uva

Los Componentes
El Color
La Forma del Grano
El Aroma
El Sabor
Lo que hemos aprendido
Test

TEMA 4. Variedades de Uva

Tipos
Uvas Autóctonas
Uvas Internacionales
Lo que hemos aprendido
Test

TEMA 5. Composición y Sustancias del Vino

Como se Analiza un Vino
El Alcohol
Los Azúcares
Los Ácidos
Sustancias Amargas y Saladas
Lo que hemos aprendido
Test
índice
Cata de Vinos

TEMA 6. Elaboración de Vinos (I), Operaciones Comunes

Introducción
Etapa Prefermentación
Etapa Fermentiva
Etapa Posfermentativa
Lo que hemos aprendido
Test

TEMA 7. Elaboración de Vinos (II), Operaciones Comunes

Los Tipos de Vino
Vinificación en Tinto
Vinificación en Rosado
Vinificación en Blanco, Blanco Dulce y Fermentado en Barrica
Elaboración de Cava y Champagne
Elaboración de Vinos Generosos y de Licor
Lo que hemos aprendido
Test

TEMA 8. Clasificación y Características de los Vinos

Clasificación de los Vinos
Los Vinos Especiales (I)
Los Vinos Especiales (II)
La Crianza del Vino
La Barrica y la Botella
Zonas Vinícolas de España. Las Denominaciones de Origen
Lo que hemos aprendido
Test

MÓDULO 2: Cata de Vinos 2ª Parte

TEMA 9. Cata / Degustación

Definición y Tipos
Elementos y Mecanismos Utilizados en la Cata
Las Fases de la Cata
El Equilibrio del Vino
La Ficha de Cata
Vocabulario de Cata
Lo que hemos aprendido
Test
Actividades
Cata de Vinos

TEMA 10. Fase Visual de la Cata

Color
Intensidad
Aspectos
La Evolución del Color según la Edad
Lo que hemos aprendido
Test
Actividades

TEMA 11. Fase Olfativa de la Cata

La Fisiología del Aroma
Como Captar los Aromas
Los Tipos de Aromas en Cata
Las Series Aromáticas
Lo que hemos aprendido
Test
Actividades

TEMA 12. Fase Gustativa de la Cata

La Fisiología del Gusto
Sensaciones Gustativas
La Técnica de la Cata
Información, Interpretación y Evaluación del Vino
Lo que hemos aprendido
Test
Actividades

TEMA 13. Conservación de los Vinos

La Edad del Vino. ¿Cuánto Dura?
Técnicas y Procedimientos. Como Conservar el Vino
Termómetros y Alcoholímetros
Las Botellas, Tipos, Características y Funciones
Corchos, Etiquetas y Capsulas
Lo que hemos aprendido
Test

TEMA 14. Servicio de Vinos en Cavas en Bar / Restaurante

Normas Generales para el Servicio
Otras Operaciones del Servicio
Elementos y Útiles Necesarios
La Temperatura de Servicio
Tipos de Cristalería Utilizados
Lo que hemos aprendido
Test
Cata de Vinos

TEMA 15. El Sommelier

Las Funciones del Sommelier
La Bodega en el Restaurante
La Carta de Vinos
Asociación entre Vinos y Manjares. El Maridaje
Asesoramiento sobre Vinos y Cavas
Vinos y Frutas Propias para la Preparación de Sangrías y Cups
Lo que hemos aprendido
Test
Actividades
Anexos
Glosario
Bibliografía