



CURSO GRATUITO

ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO + APROXIMACIÓN DE LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0029

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

35

Objetivos

Realizar el análisis sensorial, identificando la tipología vinícola, aplicando tanto la metodología más tradicional, así como las nuevas tendencias.

Información

Curso gratuito, subvencionado al 100% por el SEPE Análisis Sensorial del Vino de 35 horas en modalidad teleformación. Si piensas en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO SOSTENIBLE.

1. APROXIMACIÓN AL MUNDO DEL VINO.

- Identificación de factores que determinan los destinos 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.
- Etc.

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS LEGISLACIONES PRINCIPALES.

3. ACERCAMIENTO AL CONCEPTO DE LA BODEGA EN CASA.

4. RELACIÓN DEL VINO Y SU SERVICIO.

- 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.

5. REALIZACIÓN DE MARIDAJES DE VINO Y COMIDA.

6. IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS COMPONENTES DEL VINO.

7. EXPLORACIÓN DEL EQUILIBRIO EN LOS VINOS.

8. REALIZACIÓN DE LA CATA: TIPOS Y TÉCNICAS.

9. REALIZACIÓN DE LA FASE VISUAL.

- Distinción de color intensidad, matiz, capa y estado.
- Distinción de limpidez, transparencia y brillo.
- Identificación de la fluidez visual del vino.

10. REALIZACIÓN DE LA FASE OLFATIVA.

- Percepción de la fisiología del vino y el aroma del vino.
- Definición de expresiones y términos sobre las cualidades del vino.
- División de los aromas según Max Léglise.
- Diferenciación entre el aroma y buqué.

11. REALIZACIÓN DE LA FASE GUSTATIVA.

- 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 permanencia gustativa.

12. IDENTIFICACIÓN DE LOS DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN.

- Relación de los defectos más comunes en un vino.
- Detección de defectos en el vino.