

# **HOTR001PO. Análisis sensorial de vinos**

Horas

35

## **Acerca de este curso**

**Cod: 46405IN**

- **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

## ¿Qué aprenderás?

- 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.