

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.