

HOTR001PO. Análisis sensorial de vinos

Código del curso: 46405IN

Horas: 35

Descripción del curso:

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.