

Análisis Sensorial De Los Vinos

Código: CT1610

Duración: 30 horas

Objetivos:

- Realizar el análisis sensorial del vino, evaluando sus atributos sensoriales, aplicando para ello metodologías tradicionales y nuevas tendencias metodológicas.

Contenidos

1. Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
 - 1.1. Principales parámetros básicos.
2. La metodología del análisis sensorial de vinos.
 - 2.2. Las herramientas de la cata.
3. Cata vinos. fichas. fundas opacas y otros útiles.
 - 3.1. El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
4. La información básica de la cata.
 - 4.1. Vocabulario cata de vinos.
 - 4.2. Principales descriptores organolépticos.
 - 4.3. Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
5. Los resultados de la cata.
 - 5.1. Reseña organoléptica sintética.
 - 5.2. Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
 - 5.3. La maduración de los vinos.
 - 5.4. Estilo personalidad y tipicidad de los vinos.
 - 5.5. Ciclo de vida de los vinos.