

# Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



## Análisis sensorial de vinos. HOTR001PO

Duración: 35 horas



**Grupo Glorieta**

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

# Objetivos

- 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.

# Contenidos

## 1. **Clima, tierra y hombre**

- 1.1. Introducción
- 1.2. De la cepa al vino
- 1.3. Suelo, clima y vid. La poda
  - 1.3.1. La poda
- 1.4. Componentes de la uva
- 1.5. Maduración de la uva
- 1.6. El color de la uva
- 1.7. Aroma y sabor en la uva
- 1.8. La vendimia
  - 1.8.1. Tipos de vendimia
- 1.9. La vinificación
- 1.10. Composición del vino
- 1.11. Crianza
- 1.12. Tipos de vino
- 1.13. Resumen

## **2. Legislaciones principales**

- 2.1. Introducción
- 2.2. El etiquetado de los vinos
- 2.3. Menciones clásicas y países
- 2.4. Resumen

## **3. La bodega en casa**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Observación de los vinos en el envejecimiento
  - 3.2.1. Características de los vinos según el proceso de crianza al que se ven sometidos
  - 3.2.2. Factores que observar durante el proceso de envejecimiento
- 3.3. Resumen

## **4. El vino y su servicio**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Los vinos y su temperatura
  - 4.2.1. Condiciones de regulación en el proceso de guarda de los vinos
  - 4.2.2. Condiciones de temperatura para su servicio
- 4.3. Decantar o trasvasar
  - 4.3.1. Fases o procesos para la decantación o trasvase de los vinos
- 4.4. El cristal y su historia
- 4.5. Las copas y los vinos
- 4.6. Resumen

## **5. Maridajes**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Vino y gastronomía
- 5.3. Maridajes genéricos
  - 5.3.1. Maridaje en torno a las características de la uva
  - 5.3.2. Maridaje en torno al vino obtenido según la técnica de vinificación
- 5.4. El vino en el aperitivo
- 5.5. Resumen

## **6. Los componentes del vino**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Las sustancias colorantes
- 6.3. Las sustancias aromáticas
- 6.4. Las sustancias dulces
- 6.5. Las sustancias ácidas
- 6.6. Las sustancias saladas
- 6.7. Las sustancias amargas
- 6.8. Resumen

## **7. El equilibrio en los vinos**

- 7.1. Introducción
- 7.2. El equilibrio y la interferencia entre los sabores
- 7.3. Los equilibrios aromáticos
- 7.4. Resumen

## **8. La cata: tipos y técnicas**

- 8.1. Introducción
- 8.2. Definición de cata
- 8.3. Objetivos de la cata
- 8.4. En la cata profesional
  - 8.4.1. Adecuación y características de la sala de cata
  - 8.4.2. Accesorios y/o menaje utilizado en la cata profesional
- 8.5. Los tipos de cata
- 8.6. Resumen

## **9. Fase visual**

- 9.1. Introducción
- 9.2. Color, intensidad, matiz, capa y estado
- 9.3. Limpidez, transparencia y brillo
- 9.4. La fluidez
- 9.5. Resumen

## **10. Fase olfativa**

10.1. Introducción

10.2. Fisiología del olfato

10.3. Aroma

10.3.1. Aromas asociados al tipo de uva

10.4. Expresiones y términos sobre las cualidades aromáticas del vino

10.5. División de los aromas según Max Léglise

10.6. Aromas versus buqué

10.7. Resumen

## **11. Fase gustativa**

11.1. Introducción

11.2. Fisiología del gusto

11.3. Sensaciones gustativas en la boca

11.4. Sustancias sápidas del vino

11.5. Vinosidad

11.6. Persistencia gustativa

11.7. Resumen

## **12. Defectos del vino y su origen**

12.1. Introducción

12.2. Los defectos más comunes en un vino

12.2.1. Defectos asociados al proceso de fermentación

12.2.2. Defectos asociados a la acción bacteriana

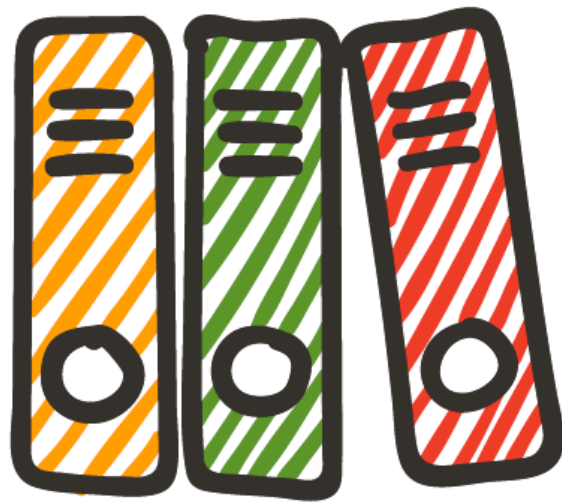
12.2.3. Alteraciones de origen físico-químico

12.2.4. Otras alteraciones o defectos

12.3. Cómo detectar defectos en el vino

12.3.1. Métodos de análisis recomendados y publicados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OVI)

12.4. Resumen



## **ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



**Grupo Glorieta**

**965 789 115**

[fcontinua@grupoglorieta.com](mailto:fcontinua@grupoglorieta.com)

[www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)