

CATA DE VINOS(CURSOS CON CDS)

OBJETIVOS:

El objetivo de este curso es adquirir los conocimientos necesarios para valorar y formar un criterio propio de todo tipo de vinos, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, permitirá descubrir los diferentes tipos de uva y de vino, su elaboración, las diversas zonas vinícolas, así como las particularidades del servicio de vino, sus normas y procedimientos.

CONTENIDOS:

MÓDULO 1: Cata de Vinos 1ª Parte

TEMA 1. Introducción

Historia del Vino
Encuadramiento Botánico de la Vid
Los Componentes de la Vid
Ciclo Biológico de la Vid

TEMA 2. La Viña

Factores que Intervienen en la Calidad
El Clima
El Suelo
La Poda
Maduración de la Uva
La Vendimia

TEMA 3. La Uva

Los Componentes
El Color
La Forma del Grano
El Aroma
El Sabor

TEMA 4. Variedades de Uva

Tipos
Uvas Autóctonas
Uvas Internacionales

TEMA 5. Composición y Sustancias del Vino

Como se Analiza un Vino

El Alcohol

Los Azúcares

Los Ácidos

Sustancias Amargas y Saladas

TEMA 6. Elaboración de Vinos (I), Operaciones Comunes

Introducción

Etapas Prefermentación

Etapas Fermentativa

Etapas Posfermentativa

TEMA 7. Elaboración de Vinos (II), Operaciones Comunes

Los Tipos de Vino

Vinificación en Tinto

Vinificación en Rosado

Vinificación en Blanco, Blanco Dulce y Fermentado en Barrica

Elaboración de Cava y Champagne

Elaboración de Vinos Generosos y de Licor

TEMA 8. Clasificación y Características de los Vinos

Clasificación de los Vinos

Los Vinos Especiales (I)

Los Vinos Especiales (II)

La Crianza del Vino

La Barrica y la Botella

Zonas Vinícolas de España. Las Denominaciones de Origen

MÓDULO 2: Cata de Vinos 2ª Parte

TEMA 9. Cata / Degustación

Definición y Tipos

Elementos y Mecanismos Utilizados en la Cata

Las Fases de la Cata

El Equilibrio del Vino

La Ficha de Cata

Vocabulario de Cata

TEMA 10. Fase Visual de la Cata

Color

Intensidad

Aspectos

La Evolución del Color según la Edad

TEMA 11. Fase Olfativa de la Cata

La Fisiología del Aroma

Como Captar los Aromas

Los Tipos de Aromas en Cata

Las Series Aromáticas

TEMA 12. Fase Gustativa de la Cata

La Fisiología del Gusto

Sensaciones Gustativas

La Técnica de la Cata

Información, Interpretación y Evaluación del Vino

TEMA 13. Conservación de los Vinos

La Edad del Vino. ¿Cuánto Dura?

Técnicas y Procedimientos. Cómo Conservar el Vino

Termómetros y Alcoholímetros

Las Botellas, Tipos, Características y Funciones

Corchos, Etiquetas y Capsulas

TEMA 14. Servicio de Vinos en Cavas en Bar / Restaurante

Normas Generales para el Servicio

Otras Operaciones del Servicio

Elementos y Útiles Necesarios

La Temperatura de Servicio

Tipos de Cristalería Utilizados

TEMA 15. El Sommelier

Las Funciones del Sommelier

La Bodega en el Restaurante

La Carta de Vinos

Asociación entre Vinos y Manjares. El Maridaje

Asesoramiento sobre Vinos y Cavas

Vinos y Frutas Propias para la Preparación de Sangrías y Cups