



Guía didáctica

HOTR001PO. Análisis sensorial de vinos

INTRODUCCIÓN

A la hora de realizar una cata de vino, se debe conocer la composición del vino, conocer los sentidos que intervienen en este análisis, la técnica de su realización en determinadas condiciones óptimas, y finalmente expresar en términos claros y comprensibles un juicio sobre la adecuada proporción y equilibrio de las sensaciones que proporcionan todos los componentes del vino degustado.

Con el estudio de este curso, aprenderás y mejorarás tu empleabilidad y aumentarás tus capacidades como profesional en este sector.

OBJETIVO GENERAL

Realizar el análisis sensorial, identificando la tipología vinícola, aplicando tanto la metodología más tradicional, así como las nuevas tendencias.

CONTENIDO FORMATIVO

	Análisis sensorial de vinos	35 horas
UA1	<p>Clima, tierra y hombre</p> <ul style="list-style-type: none"> • De la cepa al vino. • Suelo clima y vid. la poda. • Componentes de la uva. • Maduración de la uva. • El color de la uva. • Aroma y sabor en la uva. • La vendimia. • La vinificación. • Composición del vino. • Crianza. • Tipos de vino. 	3
UA2	<p>Legislaciones principales</p> <ul style="list-style-type: none"> • El etiquetado de los vinos. • Menciones clásicas y países. 	3
UA3	<p>La bodega en casa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observación de los vinos en el envejecimiento. 	2
UA4	<p>El vino y su servicio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los vinos y su temperatura. • Decantar o trasvasar. • El cristal y su historia. • Las copas y los vinos. 	3
UA5	<p>Maridajes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vino y gastronomía. • Maridajes genéricos. • El vino en el aperitivo. 	3
UA6	<p>Los componentes del vino</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las sustancias colorantes. • Las sustancias aromáticas. • Las sustancias dulces. • Las sustancias ácidas. • Las sustancias saladas. • Las sustancias amargas. 	4

	Análisis sensorial de vinos	35 horas
UA7	El equilibrio en los vinos <ul style="list-style-type: none"> • El equilibrio y la interferencia entre los sabores. • Los equilibrios aromáticos. 	2
UA8	La cata: Tipos y técnicas <ul style="list-style-type: none"> • Definición de cata. • Objetivos de la cata. • En la cata profesional. • Los tipos de cata. 	3
UA9	Fase visual <ul style="list-style-type: none"> • Color intensidad, matiz, capa y estado. • Limpidez, transparencia y brillo. • La fluidez. 	2
UA10	Fase olfativa <ul style="list-style-type: none"> • La fisiología. • Aroma. • Expresiones y términos sobre las cualidades del vino. • División de los aromas según Max Léglise. • Aroma versus buqué. 	2,5
UA11	Fase gustativa <ul style="list-style-type: none"> • La fisiología del gusto. • Las sensaciones gustativas en la boca. • Las sustancias sápidas del vino. • La vinosidad. • La permanencia gustativa. 	3
UA12	Defectos del vino y su origen <ul style="list-style-type: none"> • Los defectos más comunes en un vino. • Como detectar defectos en el vino. 	2
	Actividad de evaluación tipo test	1
	Prueba de evaluación caso práctico 1	1
	Prueba de evaluación caso práctico 2	0,5