

ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO

➤ **DURACIÓN:** 20 horas

➤ **OBJETIVOS:**

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

➤ **CONTENIDO**

1. CLIMA TIERRA Y HOMBRE

- 1.1 De la cepa al vino
- 1.2 Suelo clima y vid La poda
- 1.3 Componentes de la uva
- 1.4 Maduración de la uva
- 1.5 El color de la uva
- 1.6 Aroma y sabor en la uva
- 1.7 La vendimia
- 1.8 La vinificación
- 1.9 Composición del vino
- 1.10 Crianza
- 1.11 Tipos de vino
- 1.12 Cuestionario: CLIMA TIERRA Y HOMBRE

2. LEGISLACIONES PRINCIPALES

- 2.1 El etiquetado de los vinos
- 2.2 Menciones clásicas y países
- 2.3 Cuestionario: LEGISLACIONES PRINCIPALES

3. LA BODEGA EN CASA

- 3.1 Observación de los vinos en el envejecimiento
- 3.2 Cuestionario: LA BODEGA EN CASA

4. EL VINO Y SU SERVICIO

- 4.1 Los vinos y su temperatura
- 4.2 Decantar o trasvasar
- 4.3 El cristal y su historia
- 4.4 Las copas y los vinos
- 4.5 Cuestionario: EL VINO Y SU SERVICIO

5. MARIDAJES

- 5.1 Vino y gastronomía
- 5.2 Maridajes genéricos
- 5.3 El vino en el aperitivo
- 5.4 Cuestionario: MARIDAJES

6. LOS COMPONENTES DEL VINO

- 6.1 Las sustancias colorantes
- 6.2 Las sustancias aromáticas
- 6.3 Las sustancias dulces
- 6.4 Las sustancias ácidas

- 6.5 Las sustancias saladas
- 6.6 Las sustancias amargas
- 6.7 Cuestionario: LOS COMPONENTES DEL VINO

7. EL EQUILIBRIO EN LOS VINOS

- 7.1 El equilibrio y la interferencia entre los sabores
- 7.2 Los equilibrios aromáticos
- 7.3 Cuestionario: EL EQUILIBRIO EN LOS VINOS

8. LA CATA - TIPOS Y TÉCNICAS

- 8.1 Definición de cata
- 8.2 Objetivos de la cata
- 8.3 En la cata profesional
- 8.4 Los tipos de cata
- 8.5 Cuestionario: LA CATA - TIPOS Y TÉCNICAS

9. FASE VISUAL

- 9.1 Color intensidad, matiz, capa y estado
- 9.2 Limpidez, transparencia y brillo
- 9.3 La fluidez
- 9.4 Cuestionario: FASE VISUAL

10. FASE OLFATIVA

- 10.1 La fisiología
- 10.2 Aroma
- 10.3 Expresiones y términos sobre las cualidades del vino
- 10.4 División de los aromas según Max Leglise
- 10.5 Aroma versus buque
- 10.6 Cuestionario: FASE OLFATIVA

11. FASE GUSTATIVA

- 11.1 La fisiología del gusto
- 11.2 Las sensaciones gustativas en la boca
- 11.3 Las sustancias sápidas del vino
- 11.4 La vinosidad
- 11.5 La permanencia gustativa
- 11.6 Cuestionario: FASE GUSTATIVA

12. DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN

- 12.1 Los defectos más comunes en un vino
- 12.2 Como detectar defectos en el vino
- 12.3 Cuestionario: DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN
- 12.4 Cuestionario: Cuestionario final