PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

SKU: EVOL-5056-VNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Sumillería

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	80
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

- Solicitar a los proveedores los vinos las cervezas las sidras y las bebidas espirituosas seleccionadas para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento Preparar para la cata las muestras de vino y otras bebidas alcohólicas remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores.
- Identificar y aplicar la metodología de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas para obtener resultados fiables de la cata.
- Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras de acuerdo con la metodología de la cata.
- Describir clasificar y evaluar vinos y otras bebidas alcohólicas valorando su adecuación a posibles objetivos comerciales y gastronómicos.

Contenidos

UD1. Confección de documentación previa a la cata.

1.1. Elaboración de dossieres de vinos y otras bebidas alcohólicas.
1.2. Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
1.3. Información de revistas guías y prensa especializada.

UD2. Análisis sensorial de los vinos.

2.1. Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
2.2. La metodología del análisis sensorial de vinos.
2.3. Catavinos fichas fundas opacas y otros útiles.
2.4. La información básica de la cata.
2.5. Los resultados de la cata.

UD3. Cata de vinos según sus procesos de elaboración.

3.1. Cata de vinos blancos.
3.2. Cata de diversos vinos rosados.
3.3. Cata de diversos vinos tintos.
3.4. Cata de vinos espumosos.
3.5. Cata de vinos de licor.
3.6. Cata de vinos naturalmente dulces.

UD4. Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia.

4.1. Cata de vinos españoles.
4.2. Cata de vinos franceses.
4.3. Cata de vinos italianos.
4.4. Cata de otros vinos europeos.
4.5. Cata de vinos americanos.
4.6. Cata de vinos de Sudáfrica.
4.7. Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

UD5. Cata de cervezas y de sidras.

5.1. Metodología del análisis sensorial de cervezas.
5.2. Cata de cervezas.
5.3. Metodología del análisis sensorial de sidras.
5.4. Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.
5.5. Los resultados de la cata.

UD6. Cata de bebidas espirituosas.

6.1. Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
6.2. Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.
6.3. Cata de aguardientes de frutas.
6.4. Cata de aguardientes procedentes de cereales.
6.5. Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.
6.6. Cata de otras bebidas espirituosas.
6.7. Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.
6.8. Cata de licores y cremas.
6.9. Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.
6.10. Los resultados de la cata.