

## Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 80 h

**Precio:** 40.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### 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

#### Unidad didáctica 1. Confección de documentación previa a la cata.

1.1 Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.

1.1.1 De catas en ferias y presentaciones.

1.1.2 De catas en cursos.

1.1.3 De catas en presentaciones de productos.

1.2 Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.

1.2.1 Marca comercial y bodega o empresa elaboradora.

1.2.2 Mención geográfica y proceso de elaboración.

1.2.3 Distribuidores y precio.

1.2.4 Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados.

1.2.5 Ventajas comparativas.

1.3 Información de revistas, guías y prensa especializada.

1.3.1 Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas.

1.3.2 Disponibilidad de otros formatos.

1.3.2.1 Media botella o mágnun en el caso del vino.

1.3.2.2 De otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.

#### Unidad didáctica 2. Análisis sensorial de los vinos.

2.1 Composición del vino desde la perspectiva de la cata.

- 2.1.1 Principales parámetros básicos.
- 2.2 La metodología del análisis sensorial de vinos.
  - 2.2.1 Las fases de la cata.
  - 2.2.2 Las herramientas de la cata.
- 2.3 Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
  - 2.3.1 El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
- 2.4 La información básica de la cata.
  - 2.4.1 Vocabulario de la cata.
  - 2.4.2 Principales descriptores organolépticos.
  - 2.4.3 Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
- 2.5 Los resultados de la cata.
  - 2.5.1 Reseña organoléptica sintética.
  - 2.5.2 Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
  - 2.5.3 La maduración de los vinos.
  - 2.5.4 Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos.
  - 2.5.5 El ciclo de vida de los vinos.

### **Unidad didáctica 3. Cata de vinos según sus procesos de elaboración.**

- 3.1 Cata de vinos blancos.
  - 3.1.1 Blancos jóvenes y con estancia en la madera.
- 3.2 Cata de diversos vinos rosados.
  - 3.2.1 De sangrado y vinos grises.
- 3.3 Cata de diversos vinos tintos.
  - 3.3.1 Tintos jóvenes y tintos de guarda.
- 3.4 Cata de vinos espumosos.
  - 3.4.1 Cava, Champagne, de aguja, y otros.
- 3.5 Cata de vinos de licor.
  - 3.5.1 Con mención tradicional.
  - 3.5.2 Otros vinos de licor.
- 3.6 Cata de vinos naturalmente dulces.
  - 3.6.1 Con uvas pasificadas en la planta.
  - 3.6.2 Con uvas pasificadas fuera de la planta.

### **Unidad didáctica 4. Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia.**

- 4.1 Cata de vinos españoles.
  - 4.1.1 De zonas frescas.
  - 4.1.2 De zonas cálidas.
- 4.2 Cata de vinos franceses.
- 4.3 Cata de vinos italianos.
- 4.4 Cata de otros vinos europeos.
  - 4.4.1 Cata de vinos de Portugal, Alemania, Austria y otros países.
- 4.5 Cata de vinos americanos.
  - 4.5.1 Cata de vinos de EE. UU.
  - 4.5.2 Cata de vinos de Chile, Argentina y Uruguay.
- 4.6 Cata de vinos de Sudáfrica.
- 4.7 Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

### **Unidad didáctica 5. Cata de cervezas y de sidras.**

- 5.1 Metodología del análisis sensorial de cervezas.
- 5.2 Cata de cervezas.
  - 5.2.1 De fermentación baja según su elaboración y origen.
  - 5.2.2 De fermentación alta según su elaboración y origen.

- 5.2.3 Cata de cervezas de fermentación espontánea según su elaboración.
- 5.2.4 El ciclo de vida de las cervezas.
- 5.3 Metodología del análisis sensorial de sidras.
- 5.4 Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.
  - 5.4.1 Cata de sidras españolas.
  - 5.4.2 Cata de sidras extranjeras.
  - 5.4.3 El ciclo de vida de las sidras.
- 5.5 Los resultados de la cata.
  - 5.5.1 Reseña organoléptica sintética.
  - 5.5.2 Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

#### **Unidad didáctica 6. Cata de bebidas espirituosas.**

- 6.1 Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
- 6.2 Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.
  - 6.2.1 Cata de Aguardientes de vino, brandies y orujos.
- 6.3 Cata de aguardientes de frutas.
- 6.4 Cata de aguardientes procedentes de cereales.
  - 6.4.1 Cata de aguardientes de cereales y whiskies.
- 6.5 Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.
  - 6.5.1 Cata de rones y cachazas.
- 6.6 Cata de otras bebidas espirituosas.
  - 6.6.1 Cata de bebidas espirituosas anisadas.
  - 6.6.2 Cata de tequilas, ginebras y 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.
  - 6.10.1 Reseña organoléptica sintética.
  - 6.10.2 Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

## **METODOLOGIA**

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## **REQUISITOS**

Los requisitos técnicos mínimos son:



- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.