

Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas

Modalidad de impartición: presencial

Número de trabajadores a los que se impartirá la formación: 15

Horas de formación: 60

Contenidos:

Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas

1. Confección de documentación previa a la cata.
 - Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - De catas en ferias y presentaciones.
 - De catas en cursos.
 - De catas en presentaciones de productos.
 - Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - Marca comercial y bodega o empresa elaboradora.
 - Mención geográfica y proceso de elaboración.
 - Distribuidores y precio.
 - Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados.
 - Ventajas comparativas.
 - Información de revistas, guías y prensa especializada.
 - Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - Disponibilidad de otros formatos.
 - Media botella o mágnium en el caso del vino.
 - De otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.
2. Análisis sensorial de los vinos.
 - Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
 - Principales parámetros básicos.
 - La metodología del análisis sensorial de vinos.
 - Las fases de la cata.
 - Las herramientas de la cata.
 - Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
 - El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
 - La información básica de la cata.
 - Vocabulario de la cata.
 - Principales descriptores organolépticos.
 - Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
 - Los resultados de la cata.
 - Reseña organoléptica sintética.
 - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
 - La maduración de los vinos.
 - Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos.
 - El ciclo de vida de los vinos.
3. Cata de vinos según sus procesos de elaboración.
 - Cata de vinos blancos.
 - Blancos jóvenes y con estancia en la madera.
 - Cata de diversos vinos rosados.
 - De sangrado y vinos grises.
 - Cata de diversos vinos tintos.
 - Tintos jóvenes y tintos de guarda.
 - Cata de vinos espumosos.

- Cava, Champagne, de aguja, y otros.
- Cata de vinos de licor.
 - Con mención tradicional.
 - Otros vinos de licor.
- Cata de vinos naturalmente dulces.
 - Con uvas pasificadas en la planta.
 - Con uvas pasificadas fuera de la planta.
- 4. Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia.
 - Cata de vinos españoles.
 - De zonas frescas.
 - De zonas cálidas.
 - Cata de vinos franceses.
 - Cata de vinos italianos.
 - Cata de otros vinos europeos.
 - Cata de vinos de Portugal, Alemania, Austria y otros países.
 - Cata de vinos americanos.
 - Cata de vinos de EE. UU.
 - Cata de vinos de Chile, Argentina y Uruguay.
 - Cata de vinos de Sudáfrica.
 - Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.
- 5. Cata de cervezas y de sidras.
 - Metodología del análisis sensorial de cervezas.
 - Cata de cervezas.
 - De fermentación baja según su elaboración y origen.
 - De fermentación alta según su elaboración y origen.
 - Cata de cervezas de fermentación espontánea según su elaboración.
 - El ciclo de vida de las cervezas.
 - Metodología del análisis sensorial de sidras.
 - Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.
 - Cata de sidras españolas.
 - Cata de sidras extranjeras.
 - El ciclo de vida de las sidras.
 - Los resultados de la cata.
 - Reseña organoléptica sintética.
 - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
- 6. Cata de bebidas espirituosas.
 - Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
 - Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.
 - Cata de Aguardientes de vino, brandies y orujos.
 - Cata de aguardientes de frutas.
 - Cata de aguardientes procedentes de cereales.
 - Cata de aguardientes de cereales y whiskies.
 - Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.
 - Cata de rones y cachazas.
 - Cata de otras bebidas espirituosas.
 - Cata de bebidas espirituosas anisadas.
 - Cata de tequilas, ginebras y otras bebidas espirituosas.
 - Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.
 - Cata de licores y cremas.
 - Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.
 - Los resultados de la cata.
 - Reseña organoléptica sintética.
 - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.