

Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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:

Tema 1. Confección de documentación previa a la cata

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

Tema 2. 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.

Tema 3. 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.

Tema 4. 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.

Tema 5. 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.

Tema 6. Cata de bebidas espirituosas

- 6.1 Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
- 6.2 Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.
- 6.3 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.