

## Curso: Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas

**Familia Profesional:** Hostelería y Turismo

**Modalidad:** On-line (Teleformación)

**Duración:** 35 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:

#### 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.