

## ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 35 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Realizar el análisis sensorial, identificando la tipología vinícola, aplicando tanto la metodología más tradicional, así como las nuevas tendencias.

### CONTENIDOS

1. CLIMA, TIERRA Y HOMBRE. 1.1. De la cepa al vino. 1.2. Suelo clima y vid. la poda. 1.3. Componentes de la uva. 1.4. Maduración de la uva. 1.5. El color de la uva. 1.6. Aroma y sabor en la uva. 1.7. La vendimia. 1.8. La vinificación. 1.9. Composición del vino. 1.10. Crianza. 1.11. Tipos de vino. 2. LEGISLACIONES PRINCIPALES. 2.1. El etiquetado de los vinos. 2.2. Menciones clásicas y países. 3. LA BODEGA EN CASA. 3.1. Observación de los vinos en el envejecimiento. 4. EL VINO Y SU SERVICIO. 4.1. Los vinos y su temperatura. 4.2. Decantar o trasvasar. 4.3. El cristal y su historia. 4.4. Las copas y los vinos. 5. MARIDAJES. 5.1. Vino y gastronomía. 5.2. Maridajes genéricos. 5.3. El vino en el aperitivo. 6. LOS COMPONENTES DEL VINO. 6.1. Las sustancias colorantes. 6.2. Las sustancias aromáticas. 6.3. Las sustancias dulces. 6.4. Las sustancias ácidas. 6.5. Las sustancias saladas. 6.6. Las sustancias amargas. 7. EL EQUILIBRIO EN LOS VINOS. 7.1. El equilibrio y la interferencia entre los sabores. 7.2. Los equilibrios aromáticos. 8. LA CATA: TIPOS Y TÉCNICAS. 8.1. Definición de cata. 8.2. Objetivos de la cata. 8.3. En la cata profesional. 8.4. Los tipos de cata. 9. FASE VISUAL. 9.1. Color intensidad, matiz, capa y estado. 9.2. Limpidez, transparencia y brillo. 9.3. La fluidez. 10. FASE OLFATIVA. 10.1. La fisiología. 10.2. Aroma. 10.3. Expresiones y términos sobre las cualidades del vino. 10.4. División de los aromas según Max Léglise. 10.5. Aroma versus buqué. 11. FASE GUSTATIVA. 11.1. La fisiología del gusto. 11.2. Las sensaciones gustativas en la boca. 11.3. Las sustancias sápidas del vino. 11.4. La vinosidad. 11.4. La permanencia gustativa. 12. DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN. 12.1. Los defectos más comunes en un vino. 12.2. Como detectar defectos en el vino.

### 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.