



ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS

Horas:
35 h.

Modalidad:
Presencial

Requisitos académicos:
Nivel 1 (sin requisitos)

¿QUÉ APRENDERÁS?

Este curso de análisis sensorial de vinos ofrece una exploración detallada del mundo del vino, enfocándose en el reconocimiento de atributos sensoriales a través de técnicas tradicionales y métodos modernos. Ideal para profesionales de la hostelería o amantes del vino que deseen profundizar en su conocimiento y mejorar sus habilidades en la cata.

OBJETIVOS GENERALES

- Aplicar metodologías de análisis sensorial para evaluar las cualidades del vino.
- Reconocer y distinguir los factores que influyen en el perfil sensorial del vino, como el clima y el suelo.
- Desarrollar habilidades prácticas en la cata, incluyendo las fases visual, olfativa y gustativa.

PROGRAMA FORMATIVO

1. **Introducción al Mundo del Vino:**
 - Factores como clima, suelo y proceso de vinificación.
 - Tipos de vino y su composición.
2. **Análisis Sensorial:**
 - Componentes del vino: colorantes, aromáticos, dulces, ácidos, salados y amargos.

www.feda.es/formacion



- Equilibrio e interacción entre sabores.
- 3. Técnicas de Cata:**
- Tipos de cata: visual, olfativa y gustativa.
 - Identificación de defectos y origen de aromas y sabores.
- 4. Maridaje y Servicio:**
- Técnicas de maridaje y selección de vinos según gastronomía.
 - Temperatura, decantación y utensilios para el servicio.

www.feda.es/formacion