
Gastroacademy

Curso de Cultura Vitivinícola, gestión bodega y servicio del vino

Formación Integral de Hostelería & Colectivos



Contenidos del curso de:

INTRODUCCIÓN A LA CULTURA VITIVINÍCOLA CATA Y MARIDAJE

CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE EL VINO

✓ Historia del Vino.

Dar a conocer la historia de la bebida alcohólica más antigua del mundo y la evolución de su elaboración durante el paso del tiempo.

✓ Vino y salud.

Posibilitar un conocimiento sobre el vino y sus virtudes como alimento, así como advertir de los efectos de un consumo excesivo.

- Definición de vino
- Virtudes del vino en consumo moderado
- Posibles efectos negativos del vino

✓ La vid, la uva y sus variedades

El objetivo específico de esta unidad es dar a conocer la vid, planta de la que procede la uva, sus diferentes variedades, y cómo afectan al sabor, aroma y estructura del vino.

Trasmitir la importancia de la uva como producto básico y único en la elaboración del vino.

La importancia de una buena vendimia

✓ La calidad de la cosecha

Dar a conocer los factores que marcan la calidad del vino: la importancia de la calidad de la uva, del momento de la recolección y la calidad de las cosechas de las diferentes zonas de España en los últimos años.

✓ Concepto de terruño

Dar a conocer la definición de terruño y la importancia de este en las características finales del vino.

✓ Catalogación de vinos: calidad y origen

El objetivo específico de esta unidad es transmitir los conocimientos que determinan la calidad de los vinos, así como la importancia de la materia prima, la uva, y su lugar de procedencia.

Facilitando el análisis de los conceptos: Denominación de Origen, Vino de la Tierra, Vino de Pago y Vino de mesa con derecho a la mención tradicional "Vino de la Tierra", que ayudará a interpretar la etiqueta de vino.

- Clasificación de los vinos según su origen
- Interpretación de la etiqueta del vino calidad y origen

ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINOS

✓ Elaboración de vinos: Vinificaciones

El objetivo específico de esta unidad es transmitir como se elaboran los vinos y la importancia de los procesos biológicos necesarios para obtener vinos de calidad, para conocer de donde proceden los componentes del vino que podremos apreciar mediante la cata.

Dar a conocer los diferentes tipos de elaboración de vinos, mediante esquemas de vinificación, para conocer así toda la procedencia de sus aromas y sabores.

- Vinificación:
 - Vendimia y transporte a bodega
 - Sulfitado
 - Operaciones mecánicas
 - Fermentación alcohólica y encubado
 - Fermentación maloláctica
 - Estabilización
- Fermentación alcohólica y otras fermentaciones. Tipos de vinificaciones:
 - Vinificación en blanco
 - Vinificación en rosado
 - Vinificación en tinto
 - Vinificaciones especiales:
 - Bajo velo de flor
 - Espumosos y de aguja
 - Fortificados
 - Mistela (No es vino)

✓ La crianza del vino

El objetivo específico de esta unidad es dar a conocer el concepto de crianza en el vino, cómo se realiza y los diferentes periodos de envejecimiento de los vinos sometidos a crianza.

Conocer las diferentes nomenclaturas de los tipos de crianza y la importancia de la bodega.

- Introducción a la crianza del vino.
- Diferentes vinos con crianza en bodega (atendiendo al tiempo en bodega)
- Crianzas oxidativas
 - Madera (Tipos, procedencia e importancia)
 - Hormigón
 - Barro
 - Vidrio
- Crianzas Reductivas
 - Vidrio
 - Crianza con lías

✓ La bodega de vino

El objetivo específico de esta unidad es dar a conocer al alumno los orígenes de la bodega, la importancia de la elección de la madera para obtener los resultados deseados en la crianza del vino.

Conocer cómo se elabora una bodega.

- Origen y elección de la madera
- Elaboración de la bodega

✓ El tapón de corcho

El objetivo específico de esta unidad es dar a conocer al alumno el origen, la elaboración, y la importancia del tapón de corcho en la maduración y conservación del vino en la botella.

Conocer los tipos de tapones que existen.

LA CATA DE VINOS

Analizar las diferentes características organolépticas de los vinos y ser capaces de reconocerlos mediante la cata descriptiva en sus diferentes fases: visual, olfativa y gustativa.

✓ La cata de vinos

El objetivo específico de esta unidad es enseñar, lo adecuado sería mediante la práctica, a reconocer los sabores y olores básicos para adentrarnos, poco a poco, en el apasionante mundo de la cata de vinos, utilizando las técnicas de cata creadas para ello, con el fin de llegar a realizar la cata descriptiva del vino.

- Introducción a la cata de vinos
- Factores que influyen en la cata
- Organización de cata
 - Técnica de cata
 - La ficha de Cata
 - La Rueda de Aromas
 - El color del vino

RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

- Recepción y control de albaranes
- Ordenación en el almacén
- Conservación, condiciones óptimas y fechas de consumo

SERVICIO DEL VINO

- Protocolo y servicio
- Presentación, descorche, decantación y servicio
- Servicio de vinos por copas

MARIDAJE

El objetivo general del módulo es dar a conocer el concepto de maridaje, las reglas básicas para realizar un maridaje correcto y disfrutar de los diferentes tipos de maridajes, de forma teórica y práctica. Conocer qué es un maridaje magistral y ejemplos de algunos de ellos.

ENFERMEDADES Y DEFECTOS DEL VINO

Dar a conocer las principales enfermedades y defectos del vino, saber porque se producen y reconocerlas mediante los sentidos.

✓ Enfermedades más comunes del vino.

✓ Defectos más comunes del vino.