

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22239 FUNDAMENTOS DE ANALISIS SENSORIAL

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

TEORIA

- 1.La cata: función y ciencia en Enología
- 2.Influencia de los sentidos en la cata
- 3.El sentido de la vista
- 4.El sentido del olfato
- 5.El sentido del gusto
- 6.Mecanismos de la cata
- 7.Técnica de la cata
- 8.Léxico del catador
- 9.La calidad de los vinos
- 10.La cualidad del vino
- 11.El servicio del vino
- 12.El vino: reflejo de nuestra cultura gastronómica
- 13.El espíritu del vino

PRACTICAS:

- 1.Carta de colores: identificación y reconocimiento
 - 2.Identificación de distintos aromas encontrados comúnmente en vinos
 - 3.Determinación del umbral de percepción de los cuatro sabores fundamentales
 - 4.La cata de los vinos blancos jóvenes
 - 5.La cata de vinos rosados jóvenes
 - 6.La cata de vinos tintos jóvenes
 - 7.La cata de los vinos tintos de crianza
 - 8.13.- Vinos de las Denominaciones de Origen españolas
 - 14.Vinos de mesa de prestigio
 - 15.Vinos generosos
 - 16.Vinos de grandes añadas
 - 17.Vinos espumosos
 - 18.Vinos extranjeros
 - 19.Vinos de elaboraciones especiales
-

Objetivos

iniciar al alumno en el conocimiento de la cata de los vinos

Programa de Teoría

1. La cata: función y ciencia en Enología 2. Influencia de los sentidos en la cata 3. El sentido de la vista 4. El sentido del olfato 5. El sentido del gusto 6. Mecanismos de la cata 7. Técnica de la cata 8. Léxico del catador 9. La calidad de los vinos 10. La cualidad del vino 11. El servicio del vino 12. El vino: reflejo de nuestra cultura gastronómica 13. El espíritu del vino

Programa Práctico

1. Carta de colores: identificación y reconocimiento 2. Identificación de distintos aromas encontrados comúnmente en vinos 3. Determinación del umbral de percepción de los cuatro sabores fundamentales 4. La cata de los vinos blancos jóvenes 5. La cata de vinos rosados jóvenes 6. La cata de vinos tintos jóvenes 7. La cata de los vinos tintos de crianza 8. 13.- Vinos de las Denominaciones de Origen españolas 14. Vinos de mesa de prestigio 15. Vinos generosos 16. Vinos de grandes añadas 17. Vinos espumosos 18. Vinos extranjeros 19. Vinos de elaboraciones especiales

Evaluación

Examen final escrito, teórico-práctico

Bibliografía

E. PEYNAUD (1999) "El gusto del vino". Editorial Mundi-Prensa.

M. RUIZ HERNÁNDEZ (1996) "La cata del vino". Editorial Mundi-Prensa.

J. OCHOA (1995) "El vino y su cata". Dpto. de Agricultura, ganadería y promoción rural , gobierno de Navarra. ISBN 84-235-1422-6.

J. Baigorri (1985) "La cata de vinos". Editorial Agrícola Española. ISBN 84-85441-06-0.

I. Bachelard et al. (1999) "Vinos de España". Editorial Larousse. ISBN 84-8016-493-X.

J.L. Aleixandre (2003) "La cultura del vino. Cata y degustación". Editorial Univ. plotécnica de Valencia. ISBN 84-9705-483-0