

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
