

ÍNDICE PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS (UF0849)

TEMA 1 CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA

- **Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.**
 - De catas en ferias y presentaciones.
 - De catas en cursos.
 - De catas en presentaciones de productos.
- **Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.**
 - Marca comercial y bodega o empresa elaboradora.
 - Mención geográfica y proceso de elaboración.
 - Distribuidores y precio.
 - Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados.
 - Ventajas comparativas.
- **Información de revistas, guías y prensa especializada.**
 - Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - Disponibilidad de otros formatos.
 - Media botella o mágnun en el caso del vino.
 - De otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.

TEMA 2 ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS

- **Composición del vino desde la perspectiva de la cata.**
 - Principales parámetros básicos.
- **La metodología del análisis sensorial de vinos.**
 - Las fases de la cata.
 - Las herramientas de la cata.
 - Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
 - El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
- **La información básica de la cata.**
 - Vocabulario de la cata.
 - Principales descriptores organolépticos.
 - Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
- **Los resultados de la cata.**
- **Reseña organoléptica sintética.**
- **Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.**
- **La maduración de los vinos.**
- **Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos.**
- **El ciclo de vida de los vinos.**

TEMA 3 CATA DE VINOS SEGÚN SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Cata de vinos blancos.
 - Blancos jóvenes y con estancia en la madera.
- Cata de diversos vinos rosados.
 - De sangrado y vinos grises.
- Cata de diversos vinos tintos.
 - Tintos jóvenes y tintos de guarda.
- Cata de vinos espumosos.
 - Cava, Champagne, de aguja, y otros.
- Cata de vinos de licor.
 - Con mención tradicional.
 - Otros vinos de licor.
- Cata de vinos naturalmente dulces.
 - Con uvas pasificadas en la planta.
 - Con uvas pasificadas fuera de la planta.

TEMA 4 CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA

- Cata de vinos españoles.
 - De zonas frescas.
 - De zonas cálidas.
- Cata de vinos franceses.
- Cata de vinos italianos.
- Cata de otros vinos europeos.
 - Cata de vinos de Portugal, Alemania, Austria y otros países.
- Cata de vinos americanos.
 - Cata de vinos de EE. UU.
 - Cata de vinos de Chile, Argentina y Uruguay.
- Cata de vinos de Sudáfrica.
- Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

TEMA 5 CATA DE CERVEZAS Y DE SIDRAS

- La cerveza.
 - Principales materias primas.
 - Microbiología de la cerveza.
 - Levaduras y bacterias.
 - Proceso de elaboración de la cerveza.
 - Cervezas de fermentación alta.
 - Cervezas de fermentación baja.
 - Cervezas de fermentación espontánea.
 - Las familias de cervezas según proceso de fermentación.
- Metodología del análisis sensorial de cervezas.
- Cata de cervezas.
 - De fermentación baja según su elaboración y origen.
 - De fermentación alta según su elaboración y origen.
 - Cata de cervezas de fermentación espontánea según su elaboración.
 - El ciclo de vida de las cervezas.
- La sidra.
 - Materia prima de la sidra.
 - Proceso de elaboración de la sidra.
 - Elaboración de la Sidra asturiana.
 - Metodología del análisis sensorial de sidras.
- La perada.
 - Proceso de elaboración de la Perada.
- Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.
 - Cata de sidras españolas
 - Cata de sidras extranjeras.
 - El ciclo de vida de las sidras.
- Los resultados de la cata.
 - Reseña organoléptica sintética.
 - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

TEMA 6 CATA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- Elaboración de las bebidas espirituosas.
 - Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
 - Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
 - Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
 - Aguardientes de vino, Brandis, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.
 - Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
 - Los Whiskies de malta, Blended y otros aguardientes de cereales.
 - El ron agrícola, el ron, la ginebra o Gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas.
 - Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
 - Elaboración de licores y cremas.
 - Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.
- Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
- Cata de aguardientes:
 - Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos. Cata de Aguardientes de vino, brandis y orujos.
 - Cata de aguardientes de frutas.
 - Cata de aguardientes procedentes de cereales. Cata de aguardientes de cereales y whiskies.
 - Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.
- Cata de rones y cachazas.
- Cata de otras bebidas espirituosas.
 - Cata de bebidas espirituosas anisadas.
 - Cata de tequilas y otras bebidas espirituosas.

TEMA 7 CATA DE GINEBRAS

- Historia y origen, estilos, evolución actual en España.
- Métodos de elaboración, condimentación, tipos de ginebras.
- Coctelería, originalidad y estilos, tipo de cocteles.
- La ginebra en la cocina, polivalencia, los postres.
- Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.
- Cata de licores y cremas.
- Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.
- Los resultados de la cata.
- Reseña organoléptica sintética.
- Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.