

## **OBJETIVOS PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS (UF0849)**

---

- Solicitar a los proveedores los vinos, las cervezas, las sidras y las bebidas espirituosas seleccionadas para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.
- Confeccionar dossiers según la naturaleza, proceso de elaboración o tipo de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados en ferias, cursos y presentaciones de distribuidores o bodegas para disponer de un buen banco de datos.
- Realizar informes detallados de los vinos y otras bebidas alcohólicas, expresando la marca comercial, bodega o empresa elaboradora, mención geográfica si la hubiere, características de elaboración, distribuidores y precio.
- Expresar los atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados y las posibles ventajas comparativas en su contexto de segmento de precio, tipo de tipo de bebida o de mención geográfica en su caso.
- Confeccionar listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas de la información obtenida en revistas especializadas, guías de vinos y de otras bebidas, páginas Web y de profesionales del sector para disponer de un buen banco de datos.
- Preparar para la cata las muestras de vino y otras bebidas alcohólicas remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores.
- Organizar y agrupar las muestras y ordenar la secuencia de cata según las bebidas y sus diferentes tipos para que ésta se desarrolle conforme a la metodología.
- Comprobar y corregir si no fuera correcta la temperatura de servicio del vino y otras bebidas alcohólicas.
- Disponer los catavinos, copas, fichas y material complementario para el desarrollo de la cata.
- Verificar que no haya en la sala olores extraños, ni ruidos, ni temperaturas extremas que podrían restar validez al análisis.
- Identificar y aplicar la metodología de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas para obtener resultados fiables de la cata.
- Identificar las fases de la cata y los distintos tipos de cata según sus objetivos.
- Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata en los vinos y otras bebidas alcohólicas que asegure la fiabilidad del resultado.

- Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras de acuerdo con la metodología de la cata.
- En supuestos prácticos de cata de vinos y otras bebidas alcohólicas establecer diferencias de colores, olores, sabores, texturas y otros aplicando la metodología de la cata de vinos.
- Describir las diferentes características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados empleando el vocabulario específico respectivo y estableciendo una secuencia lógica en la descripción.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de vinos aplicando las normas UNE que establece la metodología de la cata.
- Asignar puntuaciones cuantitativas a cada muestra catada que permita la comparación entre vinos y otras bebidas alcohólicas del mismo tipo.
- Resumir en una breve frase los atributos y ventajas comparativas, o inconvenientes, de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados para disponer de una información sintética.
- Describir las principales zonas de elaboración de vinos y otras bebidas alcohólicas, nacionales y extranjeras, identificando en su caso las características organolépticas propias.
- Establecer las principales peculiaridades del etiquetado de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras para su posible adquisición.