



## **Sumiller: análisis sensorial de vinos**

---

Formación online • 35 horas de duración

# CARACTERÍSTICAS



## Objetivo principal del curso

Con este curso online de Sumiller, aprenderás a realizar el análisis sensorial del vino, identificando la tipología vinícola y aplicando tanto la metodología más tradicional como las nuevas tendencias.



Modalidad  
**100% online**



**Diploma de Aprovechamiento**



**Apoyo y asesoramiento continuo**



**Formación online (bonificable hasta el 100%)**





# TEMARIO

## ¿Qué aprenderás con nosotros?

1

### CLIMA, TIERRA Y HOMBRE.

- De la cepa al vino.
- Suelo clima y vid. La poda.
- Componentes de la uva.
- Maduración de la uva.
- El color de la uva.
- Aroma y sabor en la uva.
- La vendimia.
- La vinificación.
- Composición del vino.
- Crianza.
- Tipos de vino.

2

### LEGISLACIONES PRINCIPALES.

- El etiquetado de los vinos.
- Menciones clásicas y países.

3

### LA BODEGA EN CASA.

- Observación de los vinos en el envejecimiento.

4

### EL VINO Y SU SERVICIO.

- Los vinos y su temperatura.
- Decantar o trasvasar.
- El cristal y su historia.
- Las copas y los vinos.

## 5 MARIDAJES.

- Vino y gastronomía.
- Maridajes genéricos.
- El vino en el aperitivo.

## 6 LOS COMPONENTES DEL VINO.

- Las sustancias colorantes.
- Las sustancias aromáticas.
- Las sustancias dulces.
- Las sustancias ácidas.
- Las sustancias saladas.
- Las sustancias amargas.

## 7 EL EQUILIBRIO EN LOS VINOS.

- El equilibrio y la interferencia entre los sabores.
- Los equilibrios aromáticos.

## 8 LA CATA: TIPOS Y TÉCNICAS.

- Definición de cata.
- Objetivos de la cata.
- En la cata profesional.
- Los tipos de cata.

## 9 FASE VISUAL.

- Color intensidad, matiz, capa y estado.
- Limpidez, transparencia y brillo.
- La fluidez.

## 10 FASE OLFATIVA.

- La fisiología.
- Aroma.
- Expresiones y términos sobre las cualidades del vino.
- División de los aromas según Max Léglise.
- Aroma versus buqué.

## 11 FASE GUSTATIVA.

- La fisiología del gusto.
- Las sensaciones gustativas en la boca.
- Las sustancias sápidas del vino.
- La vinosidad.
- La permanencia gustativa.

## 12 DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN.

- Los defectos más comunes en un vino.
- Como detectar defectos en el vino.



## 100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado**, con un **seguimiento y evaluación, acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

## ¿Qué ventajas tiene la formación online?:



**Fácil de utilizar:** no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online orienta paso a paso en todo el proceso de formación.



**Tutor personal:** se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.



**Desde cualquier dispositivo:** sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.



**Videos y herramientas multimedia:** Foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



**Disponible las 24 horas:** se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



**Contenido descargable:** el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



**Soporte técnico:** un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.



**Tutorías telefónicas:** el tutor estará disponible telefónicamente.

