



## HOTR0036. Servicio especializado en vinos

**Sku:** 67600IN

**Horas:** 90

### OBJETIVOS

- Definir cartas de vinos que se adecuen a ofertas gastronómicas determinadas, así como realizar el aprovisionamiento y conservación de vinos, catas sencillas y un adecuado servicio del vino.
- Adquirir conocimiento sobre el proceso de elaboración del vino y el servicio de este, incluido la cata.
- Adquirir conocimiento sobre el aprovisionamiento, conservación del vino, la elaboración de la carta de vinos y el maridaje con otros productos.
- Analizar la historia de la vid, los tipos de uva, vinos y sus procesos de elaboración.
- Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.
- Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.
- Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas.
- Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.
- Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.
- Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodega o cava del día su temperatura de servicio.
- Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.
- Conocer los principios del maridaje y de su correcta imposición.

### CONTENIDOS

#### **Unidad 1. Elaboración de vinos**

Introducción

Comprensión de la relevancia de la vid a través de la historia.

Identificación de la uva y sus componentes.

Fermentación de la uva y composición del vino.

Identificación de tipos de vino y características principales.

Elaboración y crianza del vino. Extracción del mosto. Vinificación del vino blanco. Vinificación del vino rosado. Vinificación del vino tinto. Identificación de las diferencias entre blancos y tintos. Comprensión de la crianza de los vinos. Las añadas. Identificación de los vinos generosos: finos., manzanillas, amontillados, olorosos, dulces. Identificación de los vinos espumosos: el cava, el champagne.

Comprensión de las zonas vinícolas de España y el extranjero.

La comprensión de las Denominaciones de Origen. El INDO.

Utilización del vocabulario específico del vino.

Resumen

## **Unidad 2. Gestión del servicio de vinos**

Introducción

Identificación de los tipos de servicios: características, ventajas e inconvenientes.

Gestión de las normas generales del servicio.

Realización de la apertura de botellas de vino.

Decantación: objetivo y técnica

Identificación de los tipos, características y función de botellas, corchos, etiquetas y cápsulas. Resumen

## **Unidad 3. Comprensión de la cata de vinos**

Introducción

Definición y metodología de la cata de vinos.

Equipamientos y útiles de la cata.

Identificación de técnicas y elementos importantes de la cata: copas, locales, condiciones ambientales y temperaturas óptimas para su degustación.

Identificación con las fases de la cata: visual y olfativa.

Aplicación del sentido del olfato y los olores del vino: buqué y aromas primarios, secundarios y terciarios.

Comprensión del gusto y los cuatro sabores elementales.

Integración del equilibrio entre aromas y sabores.

Comprensión de la vía retronasal

Identificación de las posibles alteraciones y defectos del vino.

Composición de las fichas de cata: estructura y contenido.

Puntuación de las fichas de cata.

Aplicación del vocabulario específico de la cata.

Resumen

## **Unidad 4. Organización del aprovisionamiento y conservación de vinos**

Introducción

Comprensión del aprovisionamiento externo. Elección de proveedores

Gestión de los controles de calidad de los productos. Importancia del transporte

Identificación de los defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.

Recepción de los vinos.

Gestión del sistema de almacenamiento de vinos.

Identificación del tipo bodega. Dimensiones. Características (temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones). Materiales de construcción.

Preparación de la bodeguilla o cava del día.

Conservación del vino: la importancia del corcho o tapón. Posición de las botellas.

Aplicación de los métodos de rotación de vinos.

Gestión de registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).

Utilización de métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

Resumen

## **Unidad 5. Elaboración de cartas de vinos**

Introducción

Confección de una carta de vinos. Normas básicas.

Composición, características y categorías de cartas de vinos.

Aplicación del diseño gráfico de cartas de vinos.

Integración de la política de precios.

Rotación de los vinos en la carta: popularidad y rentabilidad.

Aplicación de las sugerencias de vinos.

Resumen

## **Unidad 6. El maridaje del vino**

Introducción

Definición de maridaje y su importancia.

Armonización de los vinos con aperitivos, entrantes, pescados, carnes y postres.

Comprensión de las combinaciones más frecuentes.

Identificación de los enemigos del maridaje.

Resumen