

## MF1048\_2 - Servicio de vinos



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JESÚS FELIPE GALLEGO

**Clasificación:** Certificados Profesionales >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 566

**ISBN 13:** 9788428366649

**ISBN 10:** 8428366640

**Precio sin IVA:** \$ 126856.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 126856.00 COP

**Fecha publicacion:** 11/06/2025

### Sinopsis

En las últimas décadas, el vino se ha convertido en una parte importante de nuestra cultura gastronómica. En la sociedad del siglo XXI, los países productores están desarrollando un escenario vitivinícola que va desde una elaboración más científica y tecnológica a las propuestas enoturísticas que permiten al viajero disfrutar de los caldos surgidos de variedades únicas o de la mezcla de uvas diferentes en sus lugares de origen. Rutas, vinos, alojamientos y ocio (spas, catas, compras, visitas culturales, reuniones, etc.) conforman un nuevo producto turístico que cada vez tiene más aceptación.

El vino, cuando llega a la mesa o al lugar donde se va a beber, ha pasado por una serie de procesos que lo convierten en un producto único, fruto de la vocación y esfuerzo de todos los que intervienen en su elaboración.

El libro está dirigido a los que quieran obtener el Certificado Profesional de la especialidad correspondiente. Su contenido hace un recorrido por el apasionante mundo del vino y permite adquirir los conocimientos necesarios para la prestación de un servicio excelente a los comensales que pueden disfrutar de las múltiples sensaciones que transmite esta antigua y actual bebida.

La globalización nos ha ayudado a conocer el vino más allá de nuestras fronteras. No son solo los vinos de los países tradicionales los que encontramos en las cartas o propuestas, sino que se han incorporado otros como los que proceden de Chile, California, Argentina o Australia.

**Jesús Felipe Gallego** uno de los profesionales con más larga trayectoria profesional nacional e internacional en el Turismo y la Hostelería, suma a su amplia bibliografía este nuevo texto, sencillo pero completo, para

todos aquellos que quieran responder a las múltiples preguntas que un vino puede sugerir.

## Índice

### **1. Elaboración del vino**

#### Introducción

#### 1.1. La vid a través de su historia

##### 1.1.1. Morfología de la vid

##### 1.1.2. Ciclo vegetativo

##### 1.1.3. Factores ambientales

##### 1.1.4. Factores de cultivo

#### 1.2. La uva y sus componentes

##### 1.2.1. Tipos de uvas que se utilizan en España para la elaboración de los vinos

#### 1.3. Fermentación de la uva y composición del vino

##### 1.3.1. Composición del vino

#### 1.4. Tipos de vino y características principales

##### 1.4.1. Otra clasificación de los vinos

#### 1.5. Elaboración y crianza del vino

##### 1.5.1. Extracción del mosto

##### 1.5.2. Vinificación del vino blanco

##### 1.5.3. Vinificación del rosado

##### 1.5.4. Vinificación del tinto

##### 1.5.5. Diferencias entre blancos y tintos

##### 1.5.6. Crianza de los vinos. Las añadas

##### 1.5.7. Los vinos generosos

##### 1.5.8. Los vinos espumosos

#### 1.6. Zonas vinícolas

##### 1.6.1. España

##### 1.6.2. Otros países

#### 1.7. Zonas vinícolas en el extranjero

##### 1.7.1. Australia

##### 1.7.2. República de Sudáfrica

##### 1.7.3. Italia

##### 1.7.4. Portugal

##### 1.7.5. Grecia

##### 1.7.6. Hungría

##### 1.7.7. Estados Unidos

##### 1.7.8. Francia

##### 1.7.9. Alemania

##### 1.7.10. Chile

##### 1.7.11. México

##### 1.7.12. Nueva Zelanda

##### 1.7.13. Argentina

##### 1.7.14. China

1.8. Las denominaciones de origen

1.9. Vocabulario específico del vino

## **2. El servicio de vinos**

Introducción

2.1. Tipos de servicio: características, ventajas e inconvenientes

2.2. Normas generales de servicio

2.3. Abertura de botellas de vino

2.3.1. El descorche

2.3.2. El escanciado

2.4. La decantación: objetivo y técnica

2.5. Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas, cápsulas

2.5.1. Botellas

2.5.2. Corchos

2.5.3. Etiquetas

2.5.4. Cápsulas

## **3. La cata de vinos**

Introducción

3.1. Definición y metodología de la cata de los vinos

3.2. Equipamiento y útiles de la cata

3.3. Técnica y elementos importantes de la cata

3.3.1. Copas

3.3.2. Locales

3.3.3. Condiciones ambientales

3.3.4. Temperatura óptima para su degustación

3.4. Fases de la cata: visual y olfativa

3.5. El olfato y los olores del vino

3.5.1. El buqué

3.5.2. Los aromas: primarios, secundarios y terciarios

3.6. El gusto y los cuatro sabores elementales: dulce, ácido, amargo y salado

3.6.1. Análisis de acidez

3.6.2. Análisis de extracto seco

3.6.3. Análisis de color

3.7. Equilibrio entre aromas y sabores

3.8. La vía retronasal

3.9. Alteraciones y defectos del vino

3.10. Fichas de cata: estructura y contenido

3.11. Puntuación de las fichas de cata

3.12. Vocabulario específico de la cata

## **4. Aprovisionamiento y conservación de vinos**

Introducción

4.1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores

4.2. Controles de calidad de los productos: importancia del transporte

4.3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas

- 4.4. La recepción de vinos
- 4.5. Sistema de almacenamiento de vinos
- 4.6. La bodega: tipos, dimensiones, características (temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones) y materiales de construcción
- 4.7. La bodeguilla o cava del día
- 4.8. La conservación del vino
  - 4.8.1. La importancia del corcho o tapón y posición de las botellas
  - 4.8.2. Posición de las botellas
- 4.9. Métodos de rotación de vinos
- 4.10. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
- 4.11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

## **5. Carta de vinos**

### Introducción

- 5.1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas
- 5.2. Composición, características y categorías de cartas de vinos
- 5.3. Diseño gráfico de una carta de vinos
- 5.4. Política de precios
- 5.5. La rotación de los vinos en la carta: popularidad y rentabilidad
- 5.6. Las sugerencias de vinos

## **6. El maridaje**

### Introducción

- 6.1. Definición de maridaje y su importancia
- 6.2. Armonización de los vinos con aperitivos, entradas, pescados, carnes, postres
- 6.3. Las combinaciones más frecuentes
- 6.4. Los enemigos del maridaje

## **Anexos**

## **Bibliografía**

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)  
Tel. (+34) 914 463 350 Fax  
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx