

Codi - Assignatura	053223 - Elaboració i Tast de Begudes			
Tipus	Obligatòria		Curs	Tercer
Bloc Temàtic	Sumilleria		Crèdits	6 ECTS
Responsable de l'assignatura	Xavier Pacheco			
Professorat	Xavier Pacheco			
Presencial	52h	Dirigit	40h	Autònom 58h

BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura d'Elaboració i Tast de Begudes ofereix una aproximació a les principals begudes presents en la gastronomia. Es focalitza en l'estudi dels elements distintius de cada beguda, incloent-hi la seva història, les matèries primeres utilitzades, els processos d'elaboració i el seu origen.

Mitjançant l'anàlisi organolèptica, s'identificaran les característiques singulars de les diferents begudes. L'aplicació dels continguts teòrics relacionats amb factors com l'origen, el mètode d'elaboració i les matèries primeres descobrirem la importància que aquests tenen a l'hora de perfilar tant la textura com les característiques aromàtiques i gustatives de les diferents begudes.

Aquesta assignatura no només ensenyarà a reconèixer i apreciar les begudes, sinó que també posarà en relleu la seva importància en la configuració de les experiències gastronòmiques.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB1-Que els estudiants hagin demostrat posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i se sol trobar a un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements actualitzats procedents del seu camp d'estudi.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE6- Interpretar els processos d'elaboració de begudes i identificar els descriptors organolèptics mitjançant el tast sensorial.

RESULTATS D'APRENTATGE

Conèixer els processos d'elaboració i els criteris de classificació de les principals begudes i identificar les seves característiques bàsiques després del seu anàlisi sensorial.

Altres:

- Que els estudiants coneguin les begudes més habituals que s'utilitzen en gastronomia, tant des de el punt de vista dels seus processos i característiques d'elaboració, els seus orígens i legislació.
- Conèixer diferents tipus d'aproximacions al tast de vins i altres begudes, i ser capaços de reconèixer i descriure les principals característiques organolèptiques de les begudes.
- Adquirir coneixements bàsics sobre el servei de diferents tipus de begudes i les harmonies entre aquestes i els aliments.
- Desenvolupar la capacitat d'analitzar com i de quina manera afecten a les característiques organolèptiques de les begudes els seus diferents orígens, matèries primeres i tècniques i processos d'elaboració, així com altres condicionants com la temperatura de servei o la cristalleria. Conèixer les diferents tipologies dins de cada família de begudes, el seu origen geogràfic i les lleis, normes i regulacions existents per cada una.
- Conèixer els elements principals que intervenen en al maridatge, i ser capaços de crear maridatges entre plats i begudes.
- Conèixer tipus de copes, gots, tasses i altres estris que es fan servir en el servei de begudes i el seu efecte a nivell organolèptic en les diferents begudes.
- Conèixer les temperatures de servei més adequades a cada beguda i com afecten aquestes a les seves característiques organolèptiques.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. El Vi.

1.1 Historia del vi.

- 1.1.1 Orígens de la viticultura.
- 1.1.2 El vi en la antiguitat i la edat mitjana.
- 1.1.3 La expansió del vi durant l'Edat Moderna.
- 1.1.4 El vi en l'actualitat: tendències de consum i producció.

1.2 Viticultura

- 1.2.1 La Vinya, morfologia de la planta.
- 1.2.2 El raïm, constitució de la fruita.
- 1.2.3 El Clima.
- 1.2.4 El sòl.
- 1.2.5 Varietats de raïm.
- 1.2.6 Fil·loxera i portaempelts.
- 1.2.7 El cicle vegetatiu.
- 1.2.8 La poda.
- 1.2.9 Malalties de la vinya.
- 1.2.10 Agricultura sostenible.

1.3 Enologia.

- 1.3.1 La Verema.
- 1.3.2 Etapa prefermentativa.
- 1.3.3 El sulfurós.
- 1.3.4 La Fermentació alcohòlica.
- 1.3.5 Fermentació malolàctica.
- 1.3.6 Vinificació en blanc i en negre.
- 1.3.7 Criança en barrica.
- 1.3.8 Maceració carbònica.
- 1.3.9 Vinificació de vins rosats.
- 1.3.10 Filtració, clarificació i embotellat.
- 1.3.12 Vinificació de vins dolços i/o generosos.
- 1.3.13 Vins "naturals".

1.4 Introducció a l'anàlisi sensorial de vins. TAST

- 1.4.1 Definició i tipus de tast.
- 1.4.2 Els sentits.
- 1.4.3 Fases del tast de vins.
- 1.4.4 La comunicació en el tast de vins.
- 1.4.5 Fitxes de tast.

1.5 Els vins escumosos del mon.

- 1.5.1 Definició
- 1.5.2 Mètodes d'elaboració i classificació dels tipus de vins escumosos.
- 1.5.3 Anàlisi del comportament de les bombolles
- 1.5.4 Escumosos del mon.
 - 1.5.4.1 França
 - 1.5.4.2 Espanya
 - 1.5.4.3 Itàlia
 - 1.5.4.4 El nou mon.

1.6 Legislació vinícola europea i Geografia vinícola nacional

- 1.6.1 Legislació vinícola europea, relacionada amb l'etiquetatge, mencions i zones de producció
- 1.6.2 Introducció a la tipologia de vins de la Geografia vinícola Nacional.

1.7 Geografia vinícola internacional

- 1.7.1 França
- 1.7.2 Itàlia
- 1.7.3 Alemanya i Àustria
- 1.7.4 Portugal
- 1.7.5 Sud-àfrica
- 1.7.6 Austràlia
- 1.7.7 Nova Zelanda
- 1.7.8 Amèrica del Nord
- 1.7.9 Amèrica del Sud

2. Maridatges: l'harmonia entre begudes i menjar.

- 2.1 Origen fisiològic del maridatge.
- 2.2 Aproximacions clàssiques i contemporànies.
- 2.3 Elements que intervenen en el maridatge.
 - 2.3.1 Els aromes.
 - 2.3.2 Els gustos.
 - 2.3.3 Les textures.
 - 2.3.4 El concepte d'intensitat.
- 2.4 El menjar. Modificacions en la cocció.
- 2.5 Com construir harmonies entre plats i begudes.

3. La cervesa.

- 3.1 Breu introducció històrica.
- 3.2 Ingredients. Aigua, gra, llevats, llúpul, altres ingredients.
- 3.3 Elaboració.
- 3.4 Principals estils de cervesa.
- 3.5 Servei.

4. Vins fortificats i aperitius

- 4.1 Aperitius vínics. EL VERMUT
- 4.2 Vins Fortificats
 - 4.2.1 Vins de Jerez
 - 4.2.2 Vins de Porto

5. Destil·lats i Licors

- 5.1 La destil·lació
 - 5.1.1 Orígens de la destil·lació.
 - 5.1.2 El procés de destil·lació.
 - 5.1.3 Tipus de destil·lació.

5.2 Destil·lats de vi

5.2.1 Brandi

5.2.2 Conyac i Armanyac

5.2.3 Altres destil·lats d'origen vínic: orujo, grappa, etc.

5.3 Destil·lats de gra

5.3.1 Vodka.

5.3.2 Ginebra.

5.3.3 Whisky.

5.4 Destil·lats de canya.

5.4.1 Rom

5.4.2 Cachaça.

5.5 Altres destil·lats.

5.5.1 Tequila i Mescal

5.6 Licors: definició i tipologies.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

L'assignatura d'Elaboració i Tast de Begudes és una matèria teòric-pràctica dissenyada per proporcionar als estudiants les competències necessàries en aquest àmbit, oferint una visió completa de les begudes més comunes en la gastronomia.

La metodologia d'aprenentatge es basa en una combinació de sessions teòriques i pràctiques. Les sessions teòriques permetran als estudiants adquirir els coneixements necessaris per realitzar exercicis pràctics que facilitin l'assoliment dels resultats d'aprenentatge. En les sessions pràctiques, els estudiants tindran l'oportunitat de provar i analitzar organolèpticament diversos tipus de begudes.

La distribució dels aprenentatges suposarà un 40% del temps de dedicació de l'estudiant a les sessions presencials a l'aula, tant teòriques com pràctiques, on es duran a terme les explicacions conceptuals i contextuals de cada un dels punts previstos en el programa, amb la combinació d'activitats de resolució per part de l'alumne en funció del desenvolupament de la matèria i que puguin ser resolts de forma individual o en grup en funció del que es determini en cada moment.

L'assistència a les sessions presencials es obligatòria pel seguiment correcte de l'assignatura.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació és únic per la totalitat dels alumnes i respon a assolir els objectius plantejats per la matèria.

El sistema d'avaluació intenta afavorir que l'estudiant desenvolupi un seguiment òptim i continuat del seu aprenentatge, combinat amb tècniques de treball individual i en grup.

En el cas d'aquesta assignatura la metodologia d'aprenentatge forma part del sistema d'avaluació de la matèria, pensant que l'aprenentatge no és momentani, sinó que es produeix sempre de forma continuada, i buscant en aquest sentit valorar l'esforç d'un aprenentatge continuat. I per això, hi haurà un examen final de la part teòrica i un examen de la part pràctica, més un conjunt de treballs a entregar en una data convinguda.

Els terminis d'entrega de cada un dels exercicis al llarg del curs, no seran prorrogables i s'aniran pactant durant les sessions, el que implica per part de l'estudiant estar pendent del seguiment de l'assignatura.

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la mitja ponderada entre les notes dels treballs, exàmens i activitats realitzades durant el curs. Es necessari obtenir com a mínim una qualificació de 5 en la prova final teòrica i pràctica, i un mínim de 4 en els treballs individuals i grupals per poder aprovar. Al contrari, l'assignatura figurarà com a suspesa independentment de que la mitja entre les diferents parts sigui igual o superior a 5.

En cas de tenir una part o més amb notes inferiors a 5 però superiors o iguals a 4, es tindrà opció a la Revaluació de la part suspesa. La nota final de la part revaluada, si s'aprova, serà un 5, tant de la part revaluada, como de la totalitat de l'assignatura.

Si qualsevol de les parts suspeses tenen una nota inferior a 4 l'assignatura quedarà suspesa, sense dret a revaluació.

Sistema de Ponderació de les Qualificacions

Segons el sistema d'avaluació escollit, els conceptes que seran avaluats i el seu pes en la nota final seran els següents:

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Activitats	individuals/grup	60%	40%	
Prova final	escrita	15%	25%	
Prova final	pràctica	25%	35%	
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Es necessari obtenir com a mínim una qualificació de 5 en les proves finals de l'assignatura per poder aprovar.

Revisió i Revaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una revaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de revaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Recursos bibliogràfics bàsics:

Barry, R. G., & Chorley, R. J. (2009). *Atmosphere, weather and climate* (9a ed.). Routledge.

Blouin, J. (2003). *Enología práctica: Conocimiento y elaboración de vino*. Mundi-Prensa.

Clarke, O., & Rand, M. (2015). *Oz Clarke: Grapes and wines: A comprehensive guide to varieties and flavours*. Pavilion Books.

Galet, P. (n.d.). *Précis de viticulture (7a ed.)*.

Harrington, R. J. (2007). *Food and wine pairing: A sensory experience*. John Wiley & Sons.

Hoffmann, J. (2014). *The world atlas of coffee: From beans to brewing - Coffees explored, explained and enjoyed*. Octopus Book Publishing Group Ltd.

Jackson, M. (2000). *Michael Jackson's beer companion: The world's great beer styles, gastronomy, and traditions*. Running Press Book Publishers.

Ridley, N., & Harrison, J. (2015). *Distilled: From absinthe & brandy to vodka & whisky, the world's finest artisan spirits unearthed, explained & enjoyed*. Mitchell Beazley.

Robinson, J. (2011). *Curso práctico de cata*. Blume.

Robinson, J., & Johnson, H. (2014). *Atlas mundial del vino (7a ed.)*. Blume.

Unwin, T. (2001). *El vino y la viña: Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*. Tusquets.

Muñoz, J. (2006). *La cata de vinos*. Planeta.

Casanova, R., Brook, S., Uya, & Gastaud Gallagher, P. (2008). *El vino: Comprar, conservar, catar, servir y beber el vino*. Blume.

Peynad, E. *El gusto del vino*. Mundi-Prensa.

Alejandro, M. M. (2007). *Manual de viticultura, enología y cata*. Almuzara.

Retti, R. (2000). *Cómo degustar los vinos, manual del catador*. Mundi-Prensa.

Schuster, M. (2002). *Curso completo de cata de vinos*. Blume.

Vaccarini, G. (2010). *Manual cata de vinos. Manual del sumiller*. Tikal.

Barba, L. M. (2018). *La cata de los vinos (versión actualizada)*. Grijalbo.

Bullipedia. (2021) *El Sapiens del vino. Vol VI. El análisis sensorial del vino*.

Bullipedia. (2021) *El Sapiens del vino. Vol VII. La cata como actividad*.

BOE nº 165 13864 LEY 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino

Recursos bibliogràfics d'ampliació:

Auvray, M., & Spence, C. (2007). *The multisensory perception of flavour*. Department of Experimental Psychology, Oxford University.

Bourguignon, C., & Bourguignon, L. (2015). *Le sol, la terre et les champs - Pour retrouver une agriculture saine*. Editions Sang de la Terre.

Chevrier, P. (2015). *100 eaux-de-vie, liqueurs et spiritueux extraordinaires*. Glénat.

Ferran Centelles. (2016). *Que vino con este pato*. Barcelona. Planeta gastro.

Francois Chartier. (2017). *Papilas y moléculas*. Barcelona. Planeta gastro.

Galet, P. (2015). *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*. Libre-Solidaire.

Gallego, J. F. (2011). *Servicio de vinos*. Parainfo S.A.

Gascoyne, K., Marchand, F., Desharnais, J., & Americi, H. (2014). *Tea: History, terroirs, varieties* (2a ed.). Firefly Books.

Ghosn, D. N. (2012). *El vino y su servicio*. Anaya Formación.

Gil Muela, M., García Ortiz, F., & García Ortiz, P. (2009). *El vino y su servicio*. Parainfo S.A.

Gladstones, J. (1992). *Viticulture and environment: A study of the effects of environment on grape growing and wine qualities, with emphasis on present and future areas for growing wine grapes in Australia*. Winetitles.

Hidalgo Togores, J. (2011). *Tratado de enología*. Mundi-Prensa.

Hidalgo Togores, J., & Hidalgo Fernández Cano, L. (2011). *Tratado de viticultura*. Mundi Prensa.

Legeron, I. (2014). *Natural wine: An introduction to organic and biodynamic wines made naturally*. Ryland, Peters & Small and Cico Books.

Navascués, E., Calderon, F., & Suarez, J. A. *El metabolismo microbiano en el binomio corcho-vino*. Revista ACE de Enología.

Oliva De Paz, A. (2011). *Sumillería: El vino y su servicio*. Síntesis.

Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The perfect meal: The multisensory science of food and dining*. Wiley Blackwell.

Robinson, J. (2006). *The Oxford companion to wine* (3a ed.). Oxford University Press.

Robinson, J., Harding, J., & Vouillamoz, J. (2012). *Wine grapes: A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*. Allen Lane.

Rosenthal, A. J. (2001). *Textura de los alimentos: Medida y percepción*. Editorial Acribia.

Keast, R., & Breslin, P. (2003). An overview of binary taste-taste interactions. *Food Quality and Preference*.

Wilson, J. E. (1998). *Terroir: The role of geology, climate, and culture in the making of French wines*. University of California Press.

Recursos web:

<http://www.ncausa.org/About-Coffee/Coffee-Around-the-World>

<http://www.inpursuitoftea.com/category-s/84.htm>

<http://www.jancisrobinson.com/>

<http://www.oiv.int/es/>