

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Cata de Vinos

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

Al finalizar el curso el alumno adquirirá los conocimientos necesarios para valorar y formarse un criterio propio de todo tipo de vinos, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, conocerá los diferentes tipos de uva y de vino, su elaboración, las diversas zonas vinícolas, así como las particularidades del servicio de vino, sus normas y procedimientos.

Contenido

Tema 1: Introducción

Tema 2: La Viña

Tema 3: La Uva

Tema 4: Variedades de Uva

Tema 5: Composición y Sustancias del Vino

Tema 6: Elaboración del Vino (I), Operaciones Comunes

Tema 7: Elaboración de Vinos (II), Operaciones Específicas

Tema 8: Clasificación y Características de los Vinos

Tema 9: Cata / Degustación

Tema 10: Fase Visual de la Cata

Tema 11: Fase Olfativa de la Cata

Tema 12: Fase Gustativa de la Cata

Tema 13: Conservación de los Vinos

Tema 14: Servicio de Vinos en Cavas en Bar / Restaurante

Tema 15: El Sommelier