

EL CURSO OFRECE: Personal de hostelería e interesados el mundo del vino, y quieran adquirir conocimientos básicos sobre maridaje y cata de vinos. Es una formación muy específica que puede servir como actividad profesional principal o adquisición de conocimientos añadidos. Aficionados a la enología.

COMO APRENDEMOS: Con los temas multimedia (video tutoriales), escuchamos y vemos en pantalla las explicaciones del profesor, de esta forma aprendemos todo lo relacionado con la Enología de forma cómoda y sencilla.

OBJETIVOS:

- Distinguir los diferentes tipos de vino e interpretar correctamente su etiquetado.
- Dominar todos los aspectos relacionados con el cultivo de la vid, su anatomía y su ciclo de vida.
- Conocerá las influencias del suelo y del clima en la vid y su fruto.
- Se familiarizará con las diferentes crianzas y sus particularidades.
- Sabrá catar y maridar vinos.

CONTENIDO

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Introducción a la cata | 16. Denominaciones de origen IV |
| 2. Fase olfativa | 17. Denominaciones de origen V |
| 3. Fase gustativa | 18. Denominaciones de origen VI |
| 4. La vendimia | 19. Denominaciones de origen VII |
| 5. Vinificación de los vinos I | 20. Denominaciones de origen VIII |
| 6. Vinificación de los vinos II | 21. Denominaciones de origen IX |
| 7. Elaboración de vinos espumosos | 22. Denominaciones de origen X |
| 8. Clasificación de vinos dulces | 23. Denominaciones de origen XI |
| 9. El corcho en el vino | 24. Maridaje de los vinos I |
| 10. El Catavinos | 25. Maridaje de los vinos II |
| 11. Principales cepas de vino tinto | |
| 12. Principales cepas de vino blanco | Manual completo de Enología, Maridaje y Cata de Vinos. |
| 13. Denominaciones de origen I | |
| 14. Denominaciones de origen II | |
| 15. Denominaciones de origen III | |

TEST AUTOEVALUACION FINAL