

## VINO EN LA RESTAURACION



**Área:** General

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h Precio: Consultar Curso Bonificable Contactar Recomendar Matricularme

## **OBJETIVOS**

Entender los factores de la calidad de la viticultura. Las diferentes elaboraciones según el tipo de vino. Valorar el concepto terruño y añada. Dominar la cata organoléptica dependiendo las variedades. Entender los factores que favorecen una buena maduración del vino. Conocer los tipos de recipientes utilizados para la maduración del vino. Conocer las características aromáticas que aporta la maduración al vino. Conocer las condiciones apropiadas para servir el vino. Entender las leyes que rigen el etiquetado europeo. Distinguir los defectos del vino.

## **CONTENIDOS**

PRIMER MODULO: LA DEGUSTACIÓN DEL VINO

Los cinco sentidos La degustación de vinos Tipos de cata Camarero en sala Vista Olfato El gusto Tacto Oído

Los defectos del vino

MÓDULO 2: VITICULTURA Y ENOLOGÍA

- a) Viticultura: latitudes, morfología, vendimia, técnicas de cultivo, enfermedades de la vid., noción de terroir y de añada
- b) Enología: recepción, fases enológicas, vinificación vinos blancos, rosados y tintos; elaboración vinos espumosos.

MÓDULO 3: LA ELABORACIÓN Y MADURACIÓN DEL VINO

Vinificaciones Maduración Clarificado, estabilizado y filtrado Embotellado



Con crianza MÓDULO 4: LA DEGUSTACIÓN DEL VINO

Presentación del vino
Tipos de copas
Servicio del vino en restaurante
Evolución vino en botella
Condiciones medioambientales de la bodega
Decantación
Maridajes
Leyes del etiquetado europeo
Defectos de los vinos
Carta para el restaurante