

## 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 terroir 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

# BY URBIOLA

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