

## EL VINO EN RESTAURACION



**Área:** General  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 30 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Identificar las sensaciones nos permitirá más independencia de criterio.

- 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

#### PRESENTACIÓN

#### MODULO 1: 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

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

#### MÓDULO 3: LA ELABORACIÓN Y MADURACIÓN DEL VINO

Vinificaciones  
Maduración

# BY URBIOLA

Clarificado, estabilizado y filtrado  
Embotellado  
Con crianza  
MÓDULO 4: EL SERVICIO 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