

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

- 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

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