

## CATA DE VINO, MARIDAJE, SUMILLER



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 60 h  
**Precio:** 450.00€

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

### OBJETIVOS

El objetivo del curso es conocer las nociones básicas sobre las variedades de uva, tanto tintas como blancas, cómo se elaboran los vinos blancos, rosados y tintos, y algunos más especiales como los espumosos, dulces y generosos, así como los fundamentos de la destilación y los destilados más conocidos. También se aprende a catar un vino, en sus tres fases: visual, olfativa y gustativa. En este curso también se explicarán las funciones del sumiller, desde elegir el vino hasta servirlo, pasando por gestionar la bodega y elaborar la carta. Y por último, se mostrarán los maridajes clásicos y los actuales, pudiendo perfeccionar la elección del vino según la comida.

### CONTENIDOS

Cata de vino, maridaje, sumiller: Introducción-Historia del vino-La vid-Elaboración del vino blanco Elaboración del vino tinto-Elaboración del vino rosado-Elaboración de vinos espumosos-Elaboración vinos dulces Elaboración vinos de Jerez-Elaboración de destilados-Cata de vinos-El Sumiller-Maridaje