CATA DE VINO

Área: Hosteleria
Modalidad: Presencial
Duración: 8 h
Precio: 104.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

El objetivo de este curso es adquirir los conocimientos necesarios para valorar y formar un criterio propio de todo tipo de vinos, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, permitirá descubrir los diferentes tipos de uva y de vino, su elaboración, las diversas zonas vinícolas, así como las particularidades del servicio de vino, sus normas y procedimientos.

CONTENIDOS

• Introducción.
• La Viña.
• La Uva.
• Variedades de Uva.
• Composición y Sustancias del Vino.
• Elaboración de Vinos (I), Operaciones Comunes.
• Elaboración de Vinos (II), Operaciones Comunes.
• Clasificación y Características de los Vinos.
• Cata / Degustación.
• Fase Visual de la Cata.
• Fase Olfativa de la Cata.
• Fase Gustativa de la Cata.
• Conservación de los Vinos.
• Servicio de Vinos en Cavas en Bar / Restaurante.
• El Sommelier.