

CATA DE VINO



Área: Hostelería
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.