

## BEGINNER WINE Y SERVICIO DE VINOS



**Área:** General  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 63 h  
**Precio:** 420.00€

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

### OBJETIVOS

#### Objetivo presencial:

Formación para dar los primeros pasos en el conocimiento y disfrute del vino a través de la cata. Clases prácticas acerca de su técnica y metodología y el conocimiento de los vinos blancos, rosados y tintos. Los asistentes podrán catar varios ejemplos de la España vinícola, así como desarrollar diferentes ejercicios prácticos en análisis sensorial.

#### OBJETIVOS ON LINE:

Apreciar las características del vino (organolépticas, entre otras), y saber su vocabulario específico. Identificar las principales zonas de producción de vinos de España y de países extranjeros, y describir las grandes denominaciones de origen. Saber diferenciar los sabores básicos de los diferentes vinos. Reconocer los distintos tipos de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales frente a un servicio de vinos. Diferenciar las diversas técnicas de venta de vinos, valorando su aplicación a los tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio. Aconsejar el vino que se ajuste a los gustos y hábitos de un tipo de demanda predefinida. Saber los tipos de demanda de información más habituales que se dan en establecimientos de servicio y consumo de vinos. Valorar distintas situaciones en las que, normalmente, se realizan reclamaciones o pueden producirse situaciones de conflicto con los clientes. Conocer la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios en el servicio de vinos. Distinguir las técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, vinculadas con las situaciones analizadas. Comprender la necesidad de atender a los futuros clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen del establecimiento que ofrece el servicio de vinos. Aprender las distintas técnicas de servicio de vinos, comprendiendo sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada tipo y normas de servicio en concreto. Conocer las operaciones previas al servicio de vinos y su preparación, teniendo en cuenta las normas específicas de cada vino y del protocolo vinícola. Saber identificar las distintas clases de cata y sus fases, y conocer los elementos necesarios para su elaboración: copas, locales, condiciones ambientales y temperaturas perfectas. Conocer las características del vino (organolépticas, entre otras), y saber su vocabulario específico. Identificar las principales zonas de producción de vinos de España y de países extranjeros, y describir las grandes denominaciones de origen.

### CONTENIDOS

#### CONTENIDOS PRESENCIAL:

- 1.LA CATA DEL VINO.METODOLOGÍA
- 2.VINOS BLANCOS Y ROSADOS JÓVENES
- 3.VINOS TINTOS JÓVENES Y CRIANZAS

#### CONTENIDOS ONLINE:

1 elaboración del vino en hostelería - 1.1 la vid a través de la historia - 1.2 la uva y sus componentes - 1.3 fermentación de la uva y composición del vino - 1.4 tipos de vinos y características principales - 1.5 elaboración y crianza del vino - 1.6 zonas vinícolas de España y el extranjero - 1.7 las denominaciones de origen - el INDO - 1.8 vocabulario específico del vino - 2 el servicio de vinos - 2.1 tipos de servicio - 2.2 normas generales de servicio - 2.3 apertura de botella de vino - 2.4 la decantación - objetivo y técnica - 2.5 tipos, características y función - 2.6 cuestionario: cuestionario de evaluación - 2.7 cuestionario: cuestionario final - 3 la cata de vinos - 3.1 definición y metodología de la cata de vinos - 3.2 equipamientos y útiles de la cata - 3.3 técnicas y elementos importantes de la cata -

3.4 fases de la cata - 3.5 el olfato y los olores del vino - 3.6 el gusto y los cuatro sabores elementales - 3.7 equilibrio entre aromas y sabores - 3.8 la vía retronasal - 3.9 alteraciones y defectos del vino - 3.10 fichas de cata - estructura y contenido - 3.11 puntuación de las fichas de cata - 3.12 vocabulario específico de la cata - 4 aprovisionamiento y conservación de vinos - 4.1 el aprovisionamiento externo - elección de proveedores - 4.2 controles de calidad de los productos - importancia del transporte - 4.3 defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas - 4.4 la recepción de los vinos - 4.5 sistema de almacenamiento de vinos - 4.6 la bodega - 4.7 la bodeguilla o cava del día - 4.8 la conservación del vino - 4.9 métodos de rotación de vinos - 4.10 registros documentales - 4.11 métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks - 4.12 cuestionario: cuestionario de evaluación - 5 cartas de vinos - 5.1 la confección de una carta de vinos - 5.2 composición, características y categorías de cartas de vinos - 5.3 diseño gráfico de cartas de vinos - 5.4 política de precios - 5.5 la rotación de los vinos en la carta - 5.6 las sugerencias de vinos - 6 el maridaje - 6.1 definición de maridaje y su importancia - 6.2 armonización de los vinos - 6.3 las combinaciones más frecuentes - 6.4 los enemigos del maridaje - 6.5 cuestionario: cuestionario de evaluación -