

MARIDAJE, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS (20h)

EL CURSO OFRECE: Personal de hostelería e interesados el mundo del vino, y quieran adquirir conocimientos básicos sobre maridaje y cata de vinos. Es una formación muy específica que puede servir como actividad profesional principal o adquisición de conocimientos añadidos. Aficionados a la enología.

COMO APRENDEMOS: Con los temas multimedia (video tutoriales), escuchamos y vemos en pantalla las explicaciones del profesor, de esta forma aprendemos todo lo relacionado con **la Enología** de forma cómoda y sencilla.

OBJETIVOS:

- Distinguir los diferentes tipos de vino e interpretar correctamente su etiquetado.
- Dominar todos los aspectos relacionados con el cultivo de la vid, su anatomía y su ciclo de vida.
- Conocerá las influencias del suelo y del clima en la vid y su fruto.
- Se familiarizará con las diferentes crianzas y sus particularidades.
- Sabrá catar y maridar vinos.



CONTENIDO DEL CURSO (25 temas multimedia e imprimibles)

1. Introducción a la cata
2. Fase olfativa
3. Fase gustativa
4. La vendimia
5. Vinificación de los vinos I
6. Vinificación de los vinos II
7. Elaboración de vinos espumosos
8. Clasificación de vinos dulces
9. El corcho en el vino
10. El Catavinos
11. Principales cepas de vino tinto
12. Principales cepas de vino blanco
13. Denominaciones de origen I
14. Denominaciones de origen II
15. Denominaciones de origen III
16. Denominaciones de origen IV
17. Denominaciones de origen V
18. Denominaciones de origen VI
19. Denominaciones de origen VII
20. Denominaciones de origen VIII
21. Denominaciones de origen IX
22. Denominaciones de origen X
23. Denominaciones de origen XI
24. Maridaje de los vinos I
25. Maridaje de los vinos II

Manual completo de Enología, Maridaje y Cata de Vinos.

TEST AUTOEVALUACION FINAL
