

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Curso Online de Cata de Vinos: Curso Práctico

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados en la cata de vinos.
- Mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector.
- Realizar un buen servicio del vino.
- Conocer las diferentes fases de la cata de vinos.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

La vid a través de la historia
La uva y sus componentes
Fermentación de la uva y composición del vino
Tipos de vino y características principales
Elaboración y crianza del vino
Zonas Vinícolas de España y el extranjero
Las Denominaciones de Origen. El INDO
Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CÓMO SERVIR ADECUADAMENTE UN BUEN VINO

Tipos de servicio
Normas generales de servicio
Abertura de botellas de vino
La decantación: objetivo y técnica



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Tipos, características y función

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

Introducción

¿Por qué conocer de vinos?

Definición y metodología de la cata de vinos

Equipamientos y útiles de la cata

¿Cómo organizar una cata de vinos?

Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FASES DE LA CATA DE VINOS

Introducción

Visual

Olfativa

El gusto y los sabores elementales

Equilibrio entre aromas y sabores

La vía retronasal

Características sensoriales de los vinos