

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Monitor de Catas de Vinos

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

- Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados en la cata de vinos.
- Mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector.
- Contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

Alteraciones y defectos del vino

Temperatura del vino para la cata

Orden de la presentación

Fichas de cata: estructura y contenido

Puntuación de las fichas de cata

Técnicas y elementos importantes de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

Vino y gastronomía

Introducción al maridaje

Definición de maridaje y su importancia

Reglas básicas del maridaje

Armonización de los vinos

Maridaje de vinos y aperitivos



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Maridaje de entradas y vinos
Maridaje de vinos y ensaladas
Maridaje de vinos y pescados
Maridaje de vinos y carnes
Maridaje de pastas y vinos
Maridaje de vinos y quesos
Maridaje de vinos y Foie Gras
Maridaje de vinos y setas
Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

Introducción
Alianzas clásicas de vinos
Los sentidos y el maridaje
La cocina y el vino
Enemigos del maridaje

