

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Escoger adecuadamente un buen vino sin ser un experto.
- Conseguir en el alumno unos conocimientos básicos en la cata de vinos.
- Aprender a servir correctamente un vino.
- Conocer todo sobre las cartas de vinos en restaurantes y hoteles.

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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Abertura de botellas de vino  
La decantación: objetivo y técnica  
Tipos, características y función

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TODO SOBRE LAS CARTAS DE VINOS DE RESTAURANTES Y HOTELES

La confección de una carta de vinos. Normas básicas  
Composición, características y categorías de cartas de vinos  
Diseño gráfico de cartas de vinos  
Política de precios  
La rotación de los vinos en la carta  
Las sugerencias de vinos

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÓMO ELEGIR EL VINO ADECUADO A CADA COMIDA

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  
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 5. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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