

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# CURSO DE SOMMELIER PARA PROFESIONALES

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

- Introducirse en el mundo del vino, en su elaboración y clasificación.
- Identificar las diferencias entre la cata hedonista y cata profesional.
- Optimizar el servicio del vino en restauración.
- Presentar las principales zonas elaboradoras de España.
- Conocer las variedades de uvas: de las más conocidas a las variedades escondidas.
- Adaptar y crear la mejor oferta de vinos en función de las necesidades del local.

Contenidos:

Proceso de elaboración de vino. Vinos blancos, rosados y tintos. Diferentes procesos generaran diferentes sabores y estilos. Vinificaciones especiales, vinos espumosos y vinos dulces.

Acercamiento a las principales zonas productoras de vino en España y conocimiento de las variedades de uva principales utilizadas en su elaboración.

Tratamiento de todo el ciclo del vino en el restaurante.

Almacenamiento, puesta a punto para el servicio, presentación y servicio.

Herramientas necesarias para un correcto servicio.

Temperatura de servicio VS temperatura de consumo.

Correcta elaboración de una carta de vino. Diferentes propuestas para diferentes tipos de oferta gastronómica.

Cata profesional de vino. Las tres fases: visual, olfativa y gustativa.

Introducción a los vinos ecológicos, biodinámicos y naturales

