

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ENOLOGÍA PARA RESTAURANTE

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

? Introducirse en el mundo del vino, en su elaboración y clasificación.? Optimizar el servicio del vino en restauración.? Adaptar y crear la mejor oferta de vinos en función de las necesidades del local.

Contenidos:

AULA CENTER, calle Ferrer del Río 35
28028 Madrid

DOCENTE: FERNANDO MAYORAL
SANTAMARÍA

Embajador de Champagne en España 2018.

Mejor Sumiller de Castilla y León 2017.

Finalista ?Mejor Sumiller de España? 2015 y
2016 (10 primeros puestos).

Campeón de la semifinal de la ?Nariz de
Oro? en Madrid 2014.

Primer puesto ?Nariz de Oro de
Burgos? Año 2007.

-Dónde se hace el vino.

Aproximación al medio natural. El vino se hace en el campo.

Elaboración de vino. Vinos blancos, rosados y tintos.

-Entender la información que viene en una etiqueta de vino.

Definición de los términos legales para tener argumentos a la hora de explicar
que hay dentro de la botella a un cliente.

-Introducción a la cata. Explicación de todos los parámetros.

La cata es la técnica que nos permite evaluar el estado de un vino. La información
extraída nos permitirá tomar decisiones importantes como cuanto tiempo podemos



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



guardarlo en el almacén, temperatura ideal de consumo, etc.

-Servicio correcto de vino blanco, rosado y tinto.

-Elaboración y servicio de vinos especiales.

Elaboración de vino con vinificación especial; vinos con burbujas, generosos, etc.

Servicio correcto de cada uno de estos vinos.