

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:

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

SERVICIO CORRECTO DE VINO BLANCO, ROSADO Y TINTO.

ELABORACIÓN Y SERVICIO DE VINOS ESPECIALES



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Elaboración de vino con vinificación especial; vinos con burbujas, generosos, etc. Servicio correcto de cada uno de estos vinos.