

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



SOMMELIER PARA PROFESIONALES

Modalidad:

presencial con una duración 12 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 propuesta 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.

