

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



SOMMELIER

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. rosa-dos 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. biodinámicas y naturales.

