

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



SOMMELIER CONOCE EL MUNDO DEL VINO

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 de hedonista y cata profesional
- Optimizar el servicio del vino en restauración
- Presentar las principales zonas elaboradas en España
- Conocer las variedades de uvas: de las 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 generarán 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.

