

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.

