



Cómo Saber Escoger un Buen Vino sin Ser un Experto

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Escoger adecuadamente un buen vino sin ser un experto.
- Conseguir en el alumno unos conocimientos básicos en la cata de vinos.
- Aprender a servir correctamente un vino.
- Conocer todo sobre las cartas de vinos en restaurantes y hoteles.

Contenidos:

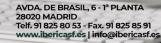
UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

La vid a través de la historia
La uva y sus componentes
Fermentación de la uva y composición del vino
Tipos de vino y características principales
Elaboración y crianza del vino
Zonas Vinícolas de España y el extranjero
Las Denominaciones de Origen. El INDO
Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CÓMO SERVIR ADECUADAMENTE UN BUEN VINO

Tipos de servicio Normas generales de servicio Abertura de botellas de vino La decantación: objetivo y técnica Tipos, características y función





La manera más sencilla de que crezca tu organización





UNIDAD DIDÁCTICA 3. TODO SOBRE LAS CARTAS DE VINOS DE RESTAURANTES Y HOTELES

La confección de una carta de vinos. Normas básicas Composición, características y categorías de cartas de vinos Diseño gráfico de cartas de vinos Política de precios La rotación de los vinos en la carta Las sugerencias de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÓMO ELEGIR EL VINO ADECUADO A CADA COMIDA

Vino y gastronomía Introducción al maridaje Definición de maridaje y su importancia Reglas básicas del maridaje Armonización de los vinos Maridaje de vinos y aperitivos Maridaje de entradas y vinos Maridaje de vinos y ensaladas Maridaje de vinos y pescados Maridaje de vinos y carnes Maridaje de pastas y vinos Maridaje de vinos y quesos Maridaje de vinos y Foie Gras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

Introducción Alianzas clásicas de vinos Los sentidos y el maridaje La cocina y el vino Enemigos del maridaje

Maridaje de vinos y setas Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FASES DE LA CATA DE VINOS

Introducción







La manera más sencilla de que crezca tu organización

CON LOS LÍDERES EN FORMACIÓN



Visual
Olfativa
El gusto y los sabores elementales
Equilibrio entre aromas y sabores
La vía retronasal

Características sensoriales de los vinos

