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

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
Maridaje de vinos y setas
Maridaje de vinos y postres

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FASES DE LA CATA DE VINOS

Introducción

Visual
Olfativa
El gusto y los sabores elementales
Equilibrio entre aromas y sabores
La vía retronasal
Características sensoriales de los vinos

AVDA. DE BRASIL, 6 - 1ª PLANTA
28020 MADRID
Telf. 91 825 80 53 - Fax. 91 825 85 91
www.ibericasf.es | info@ibericasf.es