ELABORACIÓN DEL VINO EN HOSTELERÍA

SKU: EVOL-4859-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	35
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Identificar las características y sabores de los tipos de vinos, empleando el vocabulario adecuado.
- Identificar las principales denominaciones de origen.

Contenidos

1. La vid a través de la historia.

2. La uva y sus componentes.

3. Fermentación de la uva y composición del vino.

4. Tipos de vino y caraterísticas principales.

5. Elaboración y crianza del vino.

6. Zonas vinícolas de España y el Extranjejo.

7. Las Denominaciones de Origen. El INDO.

8. Vocabulario específico del vino.