CURSO ONLINE DE CATA DE VINOS

SKU: EVOL-4993-iNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Sumillería

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	70
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Si desea ser un experto en las diferentes técnicas que engloban la cata de vinos este es su momento, con el Curso Online de Cata de Vinos: Curso Práctico podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta labor de la mejor manera posible. hoy en día los vínculos entre el vino y la gastronomía son muy esgrimidos por los profesionales del sector y los aficionados del tema para conseguir que a partir de la relación entre ambos productos se comuniquen ciertos sentimientos y se consigan grandes objetivos. Po ello con la realización de este Curso Online de Cata de Vinos: Curso Práctico podrá conocer los diferentes tipos de vinos a través de una cata profesional para así adaptarlo a la gastronomía adecuada.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

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 características principales
5. Elaboración y crianza del vino
6. Zonas Vinícolas de España y el extranjero
7. Las Denominaciones de Origen. El INDO
8. Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CÓMO SERVIR ADECUADAMENTE UN BUEN VINO

1. Tipos de servicio
2. Normas generales de servicio
3. Abertura de botellas de vino
4. La decantación: objetivo y técnica

5. Tipos, características y función

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

1. Introducción
2. ¿Por qué conocer de vinos?
3. Definición y metodología de la cata de vinos
4. Equipamientos y útiles de la cata
5. ¿Cómo organizar una cata de vinos?
6. Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FASES DE LA CATA DE VINOS

1. Introducción
2. Visual
3. Olfativa
4. El gusto y los sabores elementales
5. Equilibrio entre aromas y sabores
6. La vía retronasal
7. Características sensoriales de los vinos