

Cata de Vinos

Índice

- Tema 1. Introducción
- Tema 2. La Viña
- Tema 3. La Uva
- Tema 4. Variedades de Uva
- Tema 5. Composición y Sustancias del Vino
- Tema 6. Elaboración del Vino (I), Operaciones Comunes
- Tema 7. Elaboración de Vinos (II), Operaciones Específicas
- Tema 8. Clasificación y Características de los Vinos
- Tema 9. Cata / Degustación
- Tema 10. Fase Visual de la Cata
- Tema 11. Fase Olfativa de la Cata
- Tema 12. Fase Gustativa de la Cata
- Tema 13. Conservación de los Vinos
- Tema 14. Servicio de Vinos en Cavas en Bar / Restaurante
- Tema 15. El Sommelier

Objetivos

Al finalizar el curso el alumno adquirirá los conocimientos necesarios para valorar y formarse un criterio propio de todo tipo de vinos, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, conocerá los diferentes tipos de uva y de vino, su elaboración, las diversas zonas vinícolas, así como las particularidades del servicio de vino, sus normas y procedimientos.