

# ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS (Nivel Avanzado)

**A QUIÉN VA DESTINADO** a profesionales de la restauración que quieran mejorar o potenciar sus conocimientos actuales y participantes del curso nivel de iniciación.

**PARA QUÉ CAPACITA** asegurar la mejora profesional acerca del mundo del vino y adquirir las destrezas necesarias para realizar una cata de vinos y un mejor servicio de vinos a los clientes.

**MODALIDAD** Presencial

**DURACIÓN** 25 horas (10 sesiones de 2,5h.)

**FECHAS** a determinar.

**HORARIO** de 17:00 a 19:30

**LUGAR DE IMPARTICIÓN** ENTREVINS (Muntadas, 20-22 08014 Barcelona)

**PRECIO** 325€ (bonificable 100%)<sup>1</sup>

## METODOLOGÍA

En cada sesión, se imparten los conocimientos teóricos que, posteriormente tienen una aplicación práctica, mediante los ejercicios de cata en los que se degustan diferentes vinos y espumosos.

Este curso presencial **también se puede organizar como formación in Company para ≥ 10 participantes de una misma empresa**, adaptando los contenidos, las fechas y horarios a sus necesidades.

## OBJETIVOS

- Conocer los elementos que configuran las etiquetas de los vinos y diferenciar los formatos de las botellas y tipos de tapones.
- Realizar correctamente una buena decantación.
- Aplicar una adecuada conservación y efectuar un servicio con las temperaturas correctas.
- Reconocer las diferencias entre copas de cristal y de vidrio y experimentar las diferencias gustativas de un mismo vino servido en distintas copas.
- Conocer y diferenciar vinos varietales.
- Distinguir diferentes vinos según la climatología.
- Conocer las características del cava, del champagne y otros espumosos del mundo.
- Realizar catas verticales y catas horizontales.

## CONTENIDOS

### 1. LA IMAGEN DE LOS VINOS

- La lectura de las etiquetas: qué elementos contiene
- El formato de las botellas: forma y tamaño
- Los tapones: diferentes tipos y materiales

### 2. LA DECANTACIÓN

- Objetivos de la decantación
- Los decantadores
- Los pasos a seguir para una correcta decantación

### 3. CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA

- Los elementos básicos para una adecuada conservación del vino
- Las temperaturas de servicio

### 4. LAS COPAS

- Cómo escoger la buena copa para un vino determinado
- Diferencias entre cristal y vidrio
- La experiencia gustativa del mismo vino en diferentes formatos de copa

### 5. VINOS VARIETALES

- Cuáles son las principales variedades de uva
- Descripción de sus características

### 6. CLIMATOLOGÍA

- Descripción de las diferentes climatologías
- Tipos de vinos según la zona geográfica

### 7. ESPUMOSOS DEL MUNDO

- Diferencia entre Cava y Champagne
- Otros espumosos del mundo

### 8. CATA VERTICAL - CATA HORIZONTAL

- Cómo marcan las añadas en la calidad de los vinos
- Cómo determina la elaboración en el estilo organoléptico

### 9. LA CARTA DE VINOS (parte 2)

<sup>1</sup> Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. **Le informamos del crédito disponible de su empresa.**