D&N
Consultores · Formadores
Hostelería y Turismo

PRÓXIMA CONVOCATORIA
JUEVES 13 OCTUBRE 2022

entrevins

ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS (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.

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

FECHAS jueves 13/10/22, jueves 20/10/22, jueves 27/10/22, jueves 03/11/22, jueves 10/11/22, jueves 17/11/22, jueves 24/11/22, jueves 01/12/22, jueves 15/12/22 y jueves 22/12/22

HORARIO de 17:00 a 19:30

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

PRECIO 325€ (bonificable 100%)[1]

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 a sus necesidades (fechas y horarios a determinar con cada empresa).

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)

1. 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**.