

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 17/02, jueves 24/02, jueves 03/03, jueves 10/03, jueves 17/03, jueves 24/03, jueves 31/03, jueves 07/04, jueves 21/04 y jueves 28/04

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.**