

INICIACION A LA CATA DE VINO

El objetivo de este curso es adquirir los conocimientos necesarios para valorar y formar un criterio propio de todo tipo de vinos, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, permitirá descubrir 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.

CONTENIDO DEL CURSO:

Cata de Vinos 1ª Parte.

Introducción.

La Viña.

La Uva.

Variedades de Uva.

Composición y Sustancias del Vino.

Elaboración de Vinos (I),

Operaciones Comunes.

Elaboración de Vinos (II),

Operaciones Comunes.

Clasificación y Características de los Vinos.

Cata de Vinos 2ª Parte.

Cata / Degustación.

Fase Visual de la Cata.

Fase Olfativa de la Cata.

Fase Gustativa de la Cata.

Conservación de los Vinos.

Servicio de Vinos en Cavas en Bar / Restaurante.

El Sommelier.