

# ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS (Nivel Iniciación)

**A QUIÉN VA DESTINADO** a profesionales de la restauración que quieran mejorar o potenciar sus conocimientos actuales.

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

**MODALIDAD** Presencial

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

**FECHAS** martes 07/10, martes 14/10, martes 21/10, martes 28/10, martes 04/11, martes 11/11, martes 18/11, martes 25/11, martes 02/12 y martes 09/12

**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.

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

- Realizar catas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.
- Conocer el proceso del servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada vino y las normas de servicio.
- Calcular las necesidades de aprovisionamiento de vinos, según la oferta gastronómica y las expectativas de venta.
- Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.
- Reconocer los sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.
- Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para los clientes y favorezcan la consecución de los objetivos de venta.

## CONTENIDOS

### 1. LA CATA. EL ANÁLISIS SENSORIAL

- Definición y tipos de cata
- Las sensaciones visuales, olfativos y gustativos
- Juicio y terminología de la degustación
- Elaborar una ficha de cata/bodega

### 2. VITICULTURA. LA CEPA.

- La uva. Partes y composición
- El Suelo. Concepto de *Terroir*
- El Clima. Concepto de Añada
- La vendimia: el momento perfecto

### 3. ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS

- La vinificación en blanco
- Elaboración del vino blanco
- Las dos dimensiones del vino blanco
- El color de los vinos blancos
- Los aromas de los vinos blancos
- Elaboración del vino rosado

### 4. ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS

- La vinificación en tinto
- Estilos clásicos vs modernos
- La crianza

### 5. ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS

- Los vinos de aguja
- El método tradicional o *champenoise*
- El Cava y el Champagne

### 6. LA CARTA DE VINOS (parte 1)

- Cómo elaborar una carta de vinos
- Selección de los vinos para una carta equilibrada
- Tipos de carta
- Cálculo del precio de botella y copa
- La primera compra

### 7. LOS VINOS GENEROSOS

- ¿Qué son los vinos generosos?
- El Jerez y el Oporto
- Otros vinos generosos

### 8. EL MARIDAJE DE VINOS

- ¿Qué es el maridaje?
- ¿Existe el maridaje perfecto?
- Las bases del maridaje
- Como plantear un menú de maridaje: ayudemos a nuestros clientes a realizar una combinación de texturas, sabores y aromas

**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.**