

ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS (Nivel Avanzado)

A QUIÉN VA DESTINADO a profesionales de la restauración que quieran mejorar o ampliar 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 martes 27/10, jueves 29/10, martes 03/11, jueves 05/11, martes 10/11, jueves 12/11, martes 17/11, jueves 19/11, martes 24/11 y jueves 26/11

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 explican los contenidos teóricos que, posteriormente tienen una aplicación práctica, mediante la cata en la que se degustan diferentes vinos. Este curso **también se puede organizar como formación in Company para ≥ 10 participantes de una misma empresa**, adaptando los contenidos, las fechas y horarios a 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 contratados en régimen general (no autónomos), el importe total del curso se puede bonificar 100% a través de la *Fundación Estatal para la Formación en el Empleo*, con el crédito anual para formación que disponen las empresas. INFORMAMOS DEL CRÉDITO DISPONIBLE DE SU EMPRESA.