

CURSO CATA DE VINOS - MARIDAJE - SUMILLER

➤ DURACIÓN Y OBJETIVOS DEL CURSO

Duración: 20 horas

Objetivos: El objetivo del curso es conocer las nociones básicas sobre las variedades de uva, tanto tintas como blancas, cómo se elaboran los vinos blancos, rosados y tintos, y algunos más especiales como los espumosos, dulces y generosos, así como los fundamentos de la destilación y los destilados más conocidos. También se aprende a catar un vino, en sus tres fases: visual, olfativa y gustativa. En este curso también se explicarán las funciones del sumiller, desde elegir el vino hasta servirlo, pasando por gestionar la bodega y elaborar la carta. Y por último, se mostrarán los maridajes clásicos y los actuales, pudiendo perfeccionar la elección del vino según la comida.

➤ CONTENIDO DEL CURSO

0 Introducción

1 Historia del vino

- 1.1 Origen del vino
- 1.2 Egipto
- 1.3 Grecia
- 1.4 El cristianismo como propagador del vino
- 1.5 Conocimientos prácticos
- 1.6 Cuestionario: Historia del vino

2 La vid

- 2.1 Historia de la vid
- 2.2 Variedades tintas
- 2.3 Variedades blancas
- 2.4 Plagas de la vid
- 2.5 Enfermedades de la vid
- 2.6 Virus
- 2.7 Conocimientos prácticos
- 2.8 Conocimientos prácticos
- 2.9 Cuestionario: La vid

3 Elaboración del vino blanco

- 3.1 Vendimia y transporte
- 3.2 Despalillado-estrujado y escurrido
- 3.3 Prensado y defangado
- 3.4 Fermentación alcohólica
- 3.5 Procesos finales
- 3.6 Conocimientos prácticos
- 3.7 Cuestionario: Elaboración vino blanco

4 Elaboración del vino tinto

- 4.1 Vendimia y transporte
- 4.2 Despalillado-estrujado y encubado
- 4.3 Maceración – fermentación
- 4.4 Bazuqueos y remontados
- 4.5 Descube y prensado
- 4.6 Fermentación maloláctica
- 4.7 Destino del vino
- 4.8 Procesos finales
- 4.9 Conocimientos prácticos
- 4.10 Cuestionario: Elaboración vino tinto

5 Elaboración del vino rosado

- 5.1 Vendimia, despalillado-estrujado y encubado
- 5.2 Maceración
- 5.3 Fermentación alcohólica
- 5.4 Procesos finales
- 5.5 Conocimientos prácticos
- 5.6 Cuestionario: Elaboración vino rosado

6 Elaboración de vinos espumosos

- 6.1 Definición de Cava
- 6.2 Grupo de vinos carbónicos
- 6.3 Historia del cava y champagne
- 6.4 Diferencias y similitudes entre cava y champagne
- 6.5 Zonas de producción y variedades de uva
- 6.6 Elaboración del cava
- 6.7 Tipos de cava
- 6.8 Conocimientos prácticos
- 6.9 Cuestionario: Elaboración de vinos espumosos

7 Elaboración vinos dulces

- 7.1 Vino dulce natural
- 7.2 Vino de Pedro Ximenez
- 7.3 Vino de hielo
- 7.4 Conocimientos prácticos
- 7.5 Cuestionario: Elaboración vinos dulces

8 Elaboración vinos de Jerez

- 8.1 Elaboración
- 8.2 Crianza biológica
- 8.3 Sistema de Criaderas y Soleras
- 8.4 Tipo de vinos de Jerez
- 8.5 Conocimientos prácticos
- 8.6 Cuestionario: Elaboración vinos generosos

9 Elaboración de destilados

- 9.1 Bebidas espirituosas
- 9.2 Objetivos de la destilación
- 9.3 Aparatos de destilación
- 9.4 Fundamentos de la destilación
- 9.5 Clasificación de destilados
- 9.6 Elaboración del brandy
- 9.7 Elaboración del ron
- 9.8 Elaboración del whisky

10 Cata de vinos

- 10.1 Cata de vinos
- 10.2 Lugar de cata
- 10.3 Número de vinos a catar
- 10.4 Fases de la cata
- 10.5 Primera Fase - Visual
- 10.6 Segunda Fase - Olfativa
- 10.7 Tercera Fase - Gustativa
- 10.8 Cuarta Fase - Post gustativa
- 10.9 Conocimientos prácticos
- 10.10 Cuestionario: Cata de vinos

11 El Sumiller

- 11.1 Funciones del Sumiller
- 11.2 La carta de vinos
- 11.3 Gestión de bodega
- 11.4 Material de servicio
- 11.5 Presentación de la botella
- 11.6 Jarrear o decantar
- 11.7 Abrir una botella de vino
- 11.8 Conocimientos prácticos
- 11.9 Cuestionario: El Sumiller

12 Maridaje

- 12.1 Definición de maridaje
- 12.2 Los sabores principales
- 12.3 Reglas clásicas
- 12.4 Reglas actuales del maridaje
- 12.5 Tipos de maridaje
- 12.6 Maridaje vino y quesos
- 12.7 Conocimientos prácticos
- 12.8 Cuestionario: Maridaje
- 12.9 Cuestionario: Cuestionario final