

ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS (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.

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

FECHAS martes 26/10, jueves 28/10, martes 02/11, jueves 04/11, martes 09/11, jueves 11/11, martes 16/11, jueves 18/11, martes 23/11 y jueves 25/11

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 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 a sus necesidades (fechas y horarios a determinar con cada empresa).

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, olfativas y gustativas
- 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.**