



## *Business Consulting Solutions*

### **CURSO DE MARIDAJE, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS**

Este curso está dirigido y orientado a aquellas personas que están interesadas por el mundo del vino, y quieren adquirir conocimientos básicos sobre maridaje y cata de vinos.

Conocer el **mundo de la enología** es sinónimo de **prestigio, refinamiento y un buen nivel cultural**. Asimismo el conocimiento de este campo le da opción a nuevas salidas profesionales y laborales.

Al terminar el curso estará preparado para:

- Distinguir los diferentes **tipos de vino** e interpretar correctamente su etiquetado.
- Dominar todos los aspectos relacionados con el **cultivo de la vid**, su anatomía y su ciclo de vida.
- Conocerá las **influencias del suelo** y del clima en la vid y su fruto.
- Se familiarizará con las diferentes **crianzas** y sus particularidades.
- Sabrá **catar y maridar vinos**.

En proceso de impartición del curso se estructura en:

**1. Temas multimedia**, donde se le explica la base y los principios básicos de la coctelería y se le enseña como preparar cócteles usando las recetas más actuales, así como los cócteles más clásicos y conocidos por todos.

**2. Temas para imprimir**, incluimos los temas multimedia en formato imprimible (PDF) para que pueda disponer de ellos en formato papel.

**3. Servicio de apoyo tutorial y resolución de dudas**, durante todo el curso dispones del apoyo un tutor online al que puedes trasladar las dudas sobre el desarrollo y los contenidos del curso.

#### **CONTENIDO**

##### **TEMAS MULTIMEDIA**

- 1---Introducción a la cata
- 2---Fase olfativa
- 3---Fase gustativa
- 4---La vendimia
- 5---Vinificación de los vinos I
- 6---Vinificación de los vinos II
- 7---Elaboración de vinos espumosos
- 8---Clasificación de vinos dulces
- 9---El corcho en el vino
- 10---El Catavinos
- 11---Principales cepas de vino tinto
- 12---Principales cepas de vino blanco
- 13---Denominaciones de origen I
- 14---Denominaciones de origen II
- 15---Denominaciones de origen III
- 16---Denominaciones de origen IV
- 17---Denominaciones de origen V



## *Business Consulting Solutions*

- 18-Denominaciones de origen VI
- 19-Denominaciones de origen VII
- 20-Denominaciones de origen VIII
- 21-Denominaciones de origen IX
- 22-Denominaciones de origen X
- 23-Denominaciones de origen XI
- 24-Maridaje de los vinos I
- 25-Maridaje de los vinos II

### **TEMAS PARA IMPRIMIR**

Incluimos a continuación, los temas multimedia en formato diapositivas imprimibles, son ficheros PDF.

- 1. Fase visual
- 2. Fase olfativa
- 3. Fase gustativa
- 4. La vendimia
- 5. Vinificación del vino tinto y del vino blanco
- 6. Vinificación del vino rosado
- 7. Elaboración de vinos espumosos
- 8. Clasificación de los vinos dulces en España
- 9. El corcho y el vidrio en el vino
- 10. El catavinos, etiquetado y desarrollo natural de la uva
- 11. Principales cepas nobles del mundo. Vino tinto
- 12. Principales cepas nobles del mundo. Vino Blanco
- 13. La denominación de origen I
- 14. La denominación de origen II
- 15. La denominación de origen III
- 16. La denominación de origen IV
- 17. La denominación de origen V
- 18. La denominación de origen VI
- 19. La denominación de origen VII
- 20. La denominación de origen VIII
- 21. La denominación de origen IX
- 22. La denominación de origen X
- 23. La denominación de origen XI
- 24. Maridaje de vinos. Armonía con los alimentos
- 25. Maridaje de vinos II. La bodega en casa