

## CATA DE VINOS - MARIDAJE - SUMILLER



**Dirigido a:**

**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.

**Contenidos formativos:**

### ÍNDICE

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 desfangado
- 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
  - 9.9 Cuestionario: Elaboración de destilados
  
- 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

**Duración:** 20 Horas

**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** 140,00€

**Descuentos:** PRECIO ÚNICO. PROMOCIÓN.PACK 12 (60 €) ¡UN CURSO GRATIS!

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*