

## 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.*