Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630

Formación Unavia

FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

CATA DE VINOS - MARIDAJE - SUMILLER

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 20.00 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.

Contenidos:

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