

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



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

# **CATA DE VINOS, MARIDAJE Y SUMILLER - VITICULTURA, ENOLOGIA Y CATA**

Sector: HOSTELERIA

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

Modalidad: ONLINE

Duración: 30.00 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. Así mismo, 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:

- 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

## 1 La vid y el vino

- 1.1 Introducción
- 1.2 La vid
- 1.3 La poda
- 1.4 Accidentes, plagas y enfermedades de la vid
- 1.5 Principales variedades de viníferas
- 1.6 Las variedades españolas más conocidas
- 1.7 Variedades internacionales más conocidas
- 1.8 Cuestionario: la vid y el olivo

## 2 Elaboración del vino

- 2.1 Introducción
- 2.2 El lagar
- 2.3 Las levaduras
- 2.4 El desfangado y la corrección de los mostos
- 2.5 La chaptalización y la desacidificación
- 2.6 Dos milenarias prácticas enológicas - el soleo y el enyesado
- 2.7 El anhídrido sulfuroso
- 2.8 Los depósitos de fermentación
- 2.9 Tipos de fermentación
- 2.10 Otros tipos de fermentación
- 2.11 Cuestionario: elaboración del vino

## 3 Los vinos espumosos

- 3.1 Introducción
- 3.2 El vino base
- 3.3 Denominaciones
- 3.4 Espumoso de fermentación en botella y granvás
- 3.5 Los vinos de aguja
- 3.6 Vinos espumosos gasificados
- 3.7 Cuestionario: los vinos espumosos

#### 4 Arquetipos de crianza

- 4.1 Introducción
- 4.2 El sistema andaluz para la crianza de los vinos tradicionales
- 4.3 Comienza la crianza
- 4.4 La crianza oxidativa
- 4.5 El sistema de criaderas y soleras
- 4.6 La crianza de blancos y tintos
- 4.7 La fermentación y crianza de vinos blancos en barrica
- 4.8 La crianza en botella
- 4.9 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
- 4.10 Cuestionario: arquetipos de crianza

#### 5 Accidentes y enfermedades de los vinos

- 5.1 Introducción
- 5.2 Las quiebras
- 5.3 Las enfermedades
- 5.4 La clarificación y estabilización de los vinos
- 5.5 La clarificación con bentonita y con productos de origen orgánico - los encolados
- 5.6 La refrigeración
- 5.7 La filtración
- 5.8 El embotellado
- 5.9 Cuestionario: accidentes y enfermedades de los vinos

#### 6 La cata de vinos

- 6.1 Introducción
- 6.2 La enología y la cata
- 6.3 La copa
- 6.4 Otros recipientes para catar
- 6.5 Orden de la cata
- 6.6 La cata visual
- 6.7 La cata olfativa
- 6.8 El vino en la copa
- 6.9 La fase gustativa
- 6.10 Denominaciones comunes
- 6.11 Las sensaciones táctiles
- 6.12 Orden y temperatura de cata
- 6.13 Qué entendemos por chamberer
- 6.14 La decantación
- 6.15 Cuidados y servicio del vino
- 6.16 Cuestionario: la cata de vinos
- 6.17 Cuestionario: cuestionario final