

OBJETIVOS DEL CURSO

- 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.
- Conocer las influencias del suelo y del clima en la vid y su fruto.
- Familiarizarse con las diferentes crianzas y sus particularidades.
- Aprender a catar y maridar vinos.

TEMARIO DEL CURSO

Temario curso Enología y Cata de Vinos I

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

Temario curso Enología y Cata de Vinos II

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 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 I. Armonía entre los alimentos
25. Maridaje de vinos II. La bodega en casa