

CONTENIDO DEL CURSO

INTRODUCCIÓN

Presentación del centro y el formador
Introducción del temario
Material necesario para el desarrollo del curso
Objetivos del curso

1. HISTORIA DEL VINO

- 1.1 Definición de vino
- 1.2 Aproximación a la historia
- 1.3 La crisis de la Filoxera
- 1.4 Timeline

2. VITICULTURA

- 2.1 La vid
- 2.2 Ciclo de la vid
- 2.3 Factores fundamentales
- 2.4 Variedades de uva
- 2.5 Viticultura
- 2.6 Vendimia
- 2.7 Términos de etiquetado referentes a la viticultura

3. ENOLOGÍA

- 3.1 ¿Qué contiene el vino?
- 3.2 Aspectos generales de la elaboración del vino
- 3.3 Tipos y estilos
- 3.4 Elaboración de vinos blancos
- 3.5 Elaboración de vinos rosados
- 3.6 Elaboración de vinos tintos
- 3.7 Términos de etiquetado referentes a la elaboración

4. GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA

- 4.1 Clasificación geográfica y su reglamentación
- 4.2 Principales Denominaciones de Origen españolas
- 4.3 Términos de etiquetado referentes al origen

5. SERVICIO DEL VINO

- 5.1 Formatos de las botellas
- 5.2 Partes y tipos de copas
- 5.3 Sistemas de apertura y servicio
- 5.4 Decantación o Jarreado

6. LA CATA DEL VINO

- 6.1 La cata
- 6.2 Tipos de cata
- 6.3 Introducción a la cata organoléptica
- 6.4 Técnica de cata
- 6.5 Práctica de cata

