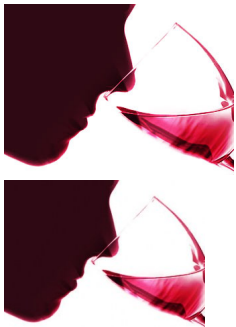


## CATA DE VINOS, MARIDAJE Y SUMILLER



20 HORAS

Calificación: Sin calificación

**Precio**

25,00 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

### Descripción

Cata de vinos - Maridaje - Sumiller

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