



## Cata de vinos - Maridaje - Sumiller



**Área:** ALIMENTACIÓN/HOSTELERÍA

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 20 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### 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 Descubre 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 -

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.