

CATA DE VINOS-MARIDAJE-SUMILLER (HOS002)			
MODALIDAD	Teleformación	Hs. DURACIÓN	30
UNIDADES	TEMAS		
Historia del vino	• Origen del vino • Egipto	• Grecia • El cristianismo como propagador del vino	• Conocimientos prácticos • Cuestionario: Historia del vino
La vid	• Historia de la vid • Variedades tintas • Variedades blancas	• Plagas de la vid • Enfermedades de la v • Virus	• Conocimientos prácticos • Conocimientos prácticos • Cuestionario: La vid
Elaboración del vino blanco	• Vendimia y transporte • Despalillado-estrujado y escurrido • Prensado y desfangado	• Fermentación alcohólica • Procesos finales	• Conocimientos prácticos • Cuestionario: Elaboración vino blanco
Elaboración del vino tinto	• Vendimia y transporte • Despalillado-estrujado y encubado • Maceración – fermentación • Bazuqueos y remontados	• Descube y prensado • Fermentación maloláctica • Destino del vino	• Procesos finales • Conocimientos prácticos • Cuestionario: Elaboración vino tinto
Elaboración del vino rosado	• Vendimia, despalillado-estrujado y encubado • Maceración	• Fermentación alcohólica • Procesos finales	• Conocimientos prácticos • Cuestionario: Elaboración vino rosado
Elaboración de vinos espumosos	• Definición de Cava • Grupo de vinos carbónicos • Historia del cava y champagne	• Diferencias y similitudes entre cava y champagne • Zonas de producción y variedades de uva • Elaboración del cava	• Tipos de cava • Conocimientos prácticos • Cuestionario: Elaboración de vinos espumosos
Elaboración vinos dulces	• Vino dulce natural • Vino de Pedro Ximenez	• Vino de hielo • Conocimientos prácticos	• Cuestionario: Elaboración vinos dulces
Elaboración vinos de Jerez	• Elaboración • Crianza biológica	• Sistema de Criaderas y Soleras • Tipo de vinos de Jerez	• Conocimientos prácticos • Cuestionario: Elaboración vinos generosos
Elaboración de destilados	• Bebidas espirituosas • Objetivos de la destilación • Aparatos de destilación	• Fundamentos de la destilación • Clasificación de destilados • Elaboración del brandy	• Elaboración del ron • Elaboración del whisky • Cuestionario: Elaboración de destilados
Cata de vinos	• Cata de vinos • Lugar de cata • Número de vinos a catar • Fases de la cata	• Primera Fase - Visual • Segunda Fase - Olfativa • Tercera Fase - Gustativa	• Cuarta Fase - Post gustativa • Conocimientos prácticos • Cuestionario: Cata de vinos
El Sumiller	• Funciones del Sumiller • La carta de vinos • Gestión de bodega	• Material de servicio • Presentación de la botella • Jarrear o decantar	• Abrir una botella de vino • Conocimientos prácticos • Cuestionario: El Sumiller
Maridaje	• Definición de maridaje • Los sabores principal • Reglas clásicas	• Reglas actuales del maridaje • Tipos de maridaje • Maridaje vino y quesos	• Conocimientos prácticos • Cuestionario: Maridaje • Cuestionario: Cuestionario final