

CURSO DE INICIACIÓN AL MARIDAJE, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

Este curso está dirigido y orientado a aquellas personas que están interesadas por el mundo del vino, y quieren adquirir conocimientos básicos sobre maridaje y cata de vinos.

Conocer el **mundo de la enología** es sinónimo de **prestigio, refinamiento y un buen nivel cultural**. Asimismo el conocimiento de este campo le da opción a nuevas salidas profesionales y laborales.

Al terminar el curso estará preparado para:

- 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.
- Conocerá las **influencias del suelo** y del clima en la vid y su fruto.
- Se familiarizará con las diferentes **crianzas** y sus particularidades.
- Sabrá **catar y maridar vinos**.

!!! Esperamos que aprenda y disfrute con el curso!!!

En proceso de impartición del curso se estructura en:

- 1. Temas multimedia**, donde se le explica la base y los principios básicos de la coctelería y se le enseña cómo preparar cócteles usando las recetas más actuales, así como los cócteles más clásicos y conocidos por todos.
- 2. Temas para imprimir**, incluimos los temas multimedia en formato imprimible (PDF) para que pueda disponer de ellos en formato papel.
- 3. Servicio de apoyo tutorial y resolución de dudas**, durante todo el curso dispones del apoyo un tutor online al que puedes trasladar las dudas sobre el desarrollo y los contenidos del curso.

1 TEMAS MULTIMEDIA

Una vez pulse cualquiera de los temas, se iniciará la presentación del mismo en formato de video-diapositivas.

En cualquier momento puede para y reanudar la presentación multimedia pulsando los botones de control de reproducción.

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

2 TEMAS PARA IMPRIMIR

Incluimos a continuación, los temas multimedia en formato diapositivas imprimibles, son ficheros PDF.

- [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](#)
- [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 de 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. Armonía con los alimentos](#)
- [25. Maridaje de vinos II. La bodega en casa](#)

3 MANUAL DE ENOLOGÍA, MARIDAJE Y CATA DE VINOS.

Incluimos en este apartado un Manual completo imprimible sobre los contenidos vistos en el curso.

[Manual Completo Enología, Maridaje y Cata de Vinos](#)

4 TEST DE EVALUACIÓN ON LINE PARA LA CERTIFICACIÓN