

Viticultura, Enología y Cata: Práctico

Modalidad: Online

Duración: 90 horas

Objetivos:

Si se dedica al mundo de la hostelería o le interesa y quiere aprender los aspectos fundamentales sobre la enología y cata de vinos este es su momento, con el Curso Online de Viticultura, Enología y Cata: Práctico adquirirá los conocimientos necesarios para realizar esta función con éxito. El vino forma parte del patrimonio cultural, hoy en día los vínculos entre el vino y la gastronomía son muy esgrimidos por los profesionales del sector y los aficionados del tema para conseguir que a partir de la relación entre ambos productos se comuniquen ciertos sentimientos y se consigan grandes objetivos. Realizando este Curso Online de Viticultura, Enología y Cata: Práctico conocerá todo lo referente a la viticultura, cata de vinos y maridaje para realizar su labor en este sector de la mejor manera posible.

Contenidos:

MÓDULO 1. VITICULTURA, ENIKIGÚIA Y ENOTECNIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA

- Historia del vino
- Historia de la Viticultura
- Botánica de la vid
- Geografía vitícola y sistemas vitícolas
- Material vegetal
- Anatomía y morfología de la vid
- Ecología vitícola: clima y suelo
- Técnicas de cultivo
- Entomología de la vid
- Enfermedades de la vid
- Viticultura en regiones secas mediterráneas
- Control de calidad en viticultura
- Riesgos laborales en viticultura

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

- Físico-química de mostos y vinos. Composición
- Microbiología Enológica
- Control de calidad de mostos y vinos

Enotecnia
Elaboración y crianza del vino
Ingeniería Enológica
Control del proceso de elaboración de vinos y mostos
Análisis sensorial y cata
Técnicas de bodega
Riesgos laborales en viticultura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE VINOS

Introducción
Tipos de vino y características principales
Las Denominaciones de Origen. El INDO
Vinos de mesa y vinos especiales
Características de los vinos tranquilos
Vinos de crianza
Cava y Champagne

MÓDULO 2. CATA DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

Introducción
¿Por qué conocer de vinos?
Definición y metodología de la cata de vinos
Equipamientos y útiles de la cata
¿Cómo organizar una cata de vinos?
Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

Introducción
El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte
Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
La recepción de los vinos
Sistema de almacenamiento de vinos
La bodega
La bodeguilla o cava del día
La conservación del vino
Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino
Métodos de rotación de vinos
Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

MÓDULO 3. MARIDAJE

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

Vino y gastronomía
Introducción al maridaje
Definición de maridaje y su importancia
Reglas básicas del maridaje



Armonización de los vinos
Maridaje de vinos y aperitivos
Maridaje de entradas y vinos
Maridaje de vinos y ensaladas
Maridaje de vinos y pescados
Maridaje de vinos y carnes
Maridaje de pastas y vinos
Maridaje de vinos y quesos
Maridaje de vinos y Foie Gras
Maridaje de vinos y setas
Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

Introducción
Alianzas clásicas de vinos
Los sentidos y el maridaje
La cocina y el vino
Enemigos del maridaje

