



CURSO INICIAL DE VINOS

PRESENTACIÓN

Este curso está diseñado para ofrecer una introducción completa y accesible al fascinante mundo del vino, proporcionando conocimientos fundamentales sobre su historia, elaboración, clasificación, y las mejores prácticas para su disfrute.

DESTINATARIOS

Dirigido a todos aquellos interesados en iniciarse en el mundo del vino que desean ampliar su conocimiento sobre su historia, elaboración y variedades. Profesionales de la hostelería y gastronomía que desean mejorar su entendimiento sobre el vino para aplicarlo en su trabajo, interesados en aprender a elegir, servir y disfrutar el vino con mayor confianza.

PLAN DE ESTUDIOS

Clase 1- Breve recorrido por la historia del vino. Factores determinantes de la calidad de un vino. Momento y métodos de cosecha. Denominaciones de origen.

Clase 2- El vino: definición. Elaboración de vinos blancos- La vinificación y sus pasos. Diferentes variedades de uva blanca.

Clase 3- Elaboración de vinos tintos y rosados. Diferentes variedades de uva tinta.

Clase 4- La crianza del vino y la influencia de la madera. Condiciones para la guarda de un vino
Consejos básicos para servir un vino y disfrutarlo plenamente.