



ESPECIALISTA EN VINOS Niv.3



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Una vez finalizado, el alumno podrá diferenciar y ordenar conceptos globales como tipologías, elaboraciones, variedades de uvas, geografía vinícola y clasificaciones, obteniendo visión global y criterio, imprescindible para la comprensión del vino. Obtendrá vocabulario descriptivo y parámetros concretos para iniciarse en la cata profesional, sabiendo diferenciar organolépticamente entre los diferentes perfiles reconocidos. Aplicará en el uso apropiado de los utensilios de apertura de botellas, servicio, recursos para la manipulación y aspectos necesarios para facilitar la relación con el vino, tanto a nivel usuario como a nivel profesional.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN

1. INFLUENCIAS HISTÓRICAS DEL VINO

Georgia: El Origen - Egipto: Territorio y simbolismo - Grecia y Roma: La Cultura del vino

2. VITICULTURA II

Enfermedades de la Vid - Viticultura heroica - Viticultura de precisión

3. GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL VIEJO Y NUEVO MUNDO

Actualización de la Denominaciones de Origen Española - Principales regiones y países vitivinícolas internacionales y sus variedades - Términos de etiquetado internacional - Práctica de cata de perfiles internacionales

4. VINOS DULCES Y DE LICOR

Estilos según la vinificación - La botrytis - Práctica de cata de vinos dulces

5. MONOGRÁFICO DE VINOS DE JEREZ

Historia y territorio - Tipos de vinos y sus vinificaciones - Perfiles organolépticos - Práctica de cata de vinos de Jerez

6. EL VERMUTH

Historia - Elaboración y tipos

7. SERVICIO PROFESIONAL

Empatía y formación - Neuromarketing - Vendiendo felicidad - Servicio profesional

8. ARMONIAS Y MARIDAJE

El maridaje - Técnicas de maridaje - Conceptos del maridaje

9. LA CARTA DE VINOS

Tipos - Estructura y contenido - Innovación

10. EL SOMMELIER

Origen - Función y objetivos