

CATA DE VINOS



PRESENTACIÓN. 1. OBJETIVOS. 2. CONTENIDOS. 3. METODOLOGÍA.

1. OBJETIVOS

- ✚ Que los alumnos tengan un encuentro con el vino en sus diferentes variantes y los consigan diferenciar así como su posterior análisis.
- ✚ Una introducción al mundo del maridaje.
- ✚ Saber sugerir el vino en un contexto adecuado a sus necesidades.
- ✚ Aprender a manejar el servicio de las bebidas, así como su aplicación.
- ✚ Conocer el manejo una bodega y su gestión.
- ✚ Llevar a cabo un correcto servicio de cada vino según sus características propias, temperaturas, etc.



Juan Francisco Gallego Navarro

2. CONTENIDO

El curso “Iniciación a la Cata de Vinos” que les presentamos, abarca los siguientes contenidos:

1. ¿Qué es la cata de vinos y su aplicación?
2. Prácticas de cata de los diferentes estilos de vinos.
3. Características visuales, olfativas y gustativas de los vinos.
4. Breve recorrido de las clases de vinos (blancos, rosados, tintos, etc.)
5. Maridaje de los mismos en la comida.
6. Gestión, compra y condiciones de bodega.
7. Protocolo del servicio de bebidas y temperatura de las mismas.

3. METODOLOGIA

Nuestra metodología forma a los asistentes, exponiendo el contenido, de forma progresiva y gradual para que el alumno vaya adquiriendo los conocimientos en un entorno de aprendizaje fácil, práctico y participativo en todo momento de la formación.

Todo esto se basará en explicaciones orales y escritas del profesor, visualizaciones de videos, preguntas de los alumnos y cata de diferentes vinos y bebidas para conocer su estructura y maridaje con la comida, brindándoles todo el material necesario para realizarlo.

