



TEMARIO

Curso de introducción al vino

SESIÓN 1

INTRODUCCIÓN AL VINO

- Qué es el vino
- Franja del vino
- Viticultura, de la siembra a la bodega
- Tipos de uvas
- Vinificación, de la llegada de la uva al embotellado.
- Clasificación del vino por vinificación, grado de dulce y edad.
- Botellas, corchos y etiquetas.
- Como se cata un vino.
- Taller de aromas.
- Cata de 4 vinos.

SESIÓN 2

REGIONES VIEJO MUNDO

Recorrido por las principales regiones productoras del viejo mundo y sus vinos más representativos. Cata de 4 vinos.

- España
- Italia
- Francia
- Portugal
- Hungría



SESIÓN 3

REGIONES NUEVO MUNDO

Recorrido por las principales regiones productoras del nuevo mundo y sus vinos más representativos. Cata de 4 vinos.

- Estados Unidos
- México
- Argentina
- Chile
- Australia
- Nueva Zelanda
- Sudáfrica



SESIÓN 4

SERVICIO Y MARIDAJE

- Maridaje. Reglas básicas. Propuestas contemporáneas.
- Los estilos de vino. Como influyen el tipo de uva, la región y la vinificación al elegir un maridaje.
- Servicio del vino. Temperatura del vino. Tipos de copas.
- En el restaurante: protocolo y carta de vinos.
- La conservación del vino.
- Cómo comprar un vino

