

ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

1. **Nivel/etapa al que se dirige la actividad:**
Personal de hostelería. Interesados en una formación muy específica que puede servir como actividad profesional principal o como conocimientos añadidos. Aficionados a la enología.
2. **Horas de duración:**
20 horas.
3. **Número máximo de participantes:**
ON-LINE.

OBJETIVOS:

- Con los temas multimedia (videotutoriales), escuchamos y vemos en pantalla las explicaciones del profesor, de esta forma aprendemos todo lo relacionado con la Enología de forma cómoda y sencilla

CONTENIDO:

1. **INTRODUCCIÓN A LA CATA**
2. **FASE OLFATIVA**
3. **FASE GUSTATIVA**
4. **LA VENDIMIA**
5. **VINIFICACIÓN DE LOS VINOS I**
6. **VINIFICACIÓN DE LOS VINOS II**
7. **ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS**
8. **CLASIFICACIÓN DE VINOS DULCES**
9. **EL CORCHO EN EL VINO**
10. **EL CATAVINOS**
11. **PRINCIPALES CEPAS DE VINO TINTO**
12. **PRINCIPALES CEPAS DE VINO BLANCO**
13. **DENOMINACIONES DE ORIGEN I**
14. **DENOMINACIONES DE ORIGEN II**

- 15. DENOMINACIONES DE ORIGEN III
- 16. DENOMINACIONES DE ORIGEN IV
- 17. DENOMINACIONES DE ORIGEN V
- 18. DENOMINACIONES DE ORIGEN VI
- 19. Denominaciones de origen VII
- 20. Denominaciones de origen VIII
- 21. Denominaciones de origen IX
- 22. Denominaciones de origen X
- 23. Denominaciones de origen XI
- 24. Maridaje de los vinos I
- 25. Maridaje de los vinos II