

# ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

**CURSO INDICADO PARA:** Personal de hostelería. Interesados en una formación muy específica que puede servir como actividad profesional principal o como conocimientos añadidos. Aficionados a la enología-

**COMO APRENDEMOS:**

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