

ENOLOGÍA: VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES

SKU: EVOL-4914-VTP-A | **Categorías:** [Catering](#), [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#), [Restauración](#), [Restauración](#), [Sumillería](#), [Vinicultura](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 50

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Objetivos generales:

- En nuestro apasionante curso de Enología: vinos, aguardientes y licores, los participantes se sumergirán en el fascinante mundo de las bebidas espirituosas. Desde la historia y la elaboración de vinos de renombre hasta la destilación de aguardientes y la creación de licores exquisitos, este curso ofrece una experiencia completa y enriquecedora. Aprenderás a apreciar y distinguir las características únicas de cada tipo de bebida, así como a maridarlas con alimentos para crear combinaciones deliciosas. ¡Prepárate para explorar un universo de sabores y aromas inigualables en nuestro curso de Enología: vinos, aguardientes y licores!
- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Transmitir a los trabajadores que desarrollan su trabajo en el sector de la hostelería los conocimientos específicos sobre los vinos españoles y sus denominaciones, con el objeto de que puedan obtener una especialización en su actividad.
- Conseguir que el trabajador adquiera conocimientos básicos relacionados con los vinos y así familiarizarse con ellos de manera que pueda ofrecer un servicio de calidad.
- Capacitar al trabajador para conocer los vinos y demás bebidas destiladas que existen en el mercado y de esta forma ofrecer un servicio de calidad.

Objetivos específicos:

- Situar al alumno desde el comienzo de la historia del vino hasta nuestros días.
- Formar al trabajador en todo lo referente a la presentación del vino y sus técnicas de cata (sentidos utilizados, sabores elementales, servicio del vino, temperatura).
- Transmitir con profundidad los conocimientos necesarios sobre el aguardiente o licor que se sirve en cada momento (origen, elaboración, características).
- Instruir al participante con nociones básicas acerca de la elaboración de vinos blancos, tintos, rosados, espumosos, etc.,



así como la composición de los diferentes vinos.

- Dar a conocer las variedades de vinos españoles y sus denominaciones geográficas.
- Dar a conocer los procesos de producción de los destilados, sus características y la variada tipología existente (gin, vodka, ron, whisky).

Contenidos

UD1. Historia del vino.

- 1.1. introducción.
- 1.2. Los orígenes.
- 1.3. Griegos y romanos.
- 1.4. Edad media.
- 1.5. Siglo XIX.
- 1.6. La dieta mediterránea.
- 1.7. La uva y sus componentes.
- 1.8. Fermentación de la uva, composición del vino.
- 1.9. Generalidades en la elaboración y clasificación del vino.

UD2. La geografía vinícola española: el I.N.D.O. Y las D.O

- 2.1. Características generales.
- 2.2. Denominaciones de origen españolas.
- 2.3. Variedades de uva.
- 2.4. Vinos internacionales.

UD3. Presentación y cata de vinos.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Condiciones para la cata.
- 3.3. El proceso de la cata.
- 3.4. La técnica de la cata de vinos. La cata del cava. La cata de vinos espumosos.



3.6. Servicio del vino.

3.5. Copa de vino y útiles de cata.

3.7. Maridaje y temperatura del servicio de los vinos.

3.8. La conservación del vino.

UD4. Elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y claretes.

4.1. Fermentación. Composición del mosto y del vino.

4.2. Vinos blancos, tintos, rosados y claretes.

UD5. Elaboración de vinos espumosos y gasificados.

5.1. Definiciones.

5.2. Elaboración de vinos espumosos.

UD6. Elaboración de licores.

6.1. Los licores.

6.2. Elaboración de licores y aguardientes.

6.3. Tipos de aguardientes y licores.

UD7. Vinos de licor.

7.1. Fino, amontillado y oloroso.

7.2. Vinos rancios.

7.3. Vinos de Málaga.

UD8. Vinos varietales.

8.1. Vinos varietales blancos.



8.2. Vinos varietales tintos.

UD9. Otros aguardientes de vino.

9.1. Otros aguardientes de vino.

9.2. Los aguardientes de residuos de uva o de vino.

UD10. El Cognac y el Armagnac.

10.1. El Cognac.

10.2. El Armagnac.

UD11. Aguardientes de sidra.

11.1. El calvados.

11.2. El Applejack.

UD12. Aguardientes de tubérculos y cereales. Akuavits, Snaps, Ginebra, Vodka y Whisky.

12.1. Los Akuavits.

12.2. Los Snaps.

12.3. La ginebra.

12.4. El vodka.

12.5. El whisky.

12.6. El Sake.

UD13. El ron y el tequila.

13.1. El ron.

13.2. La Cachaça.



13.3. Los aguardientes de caña.

13.4. El tequila.

13.5. El mezcal.

13.6. Los aguardientes de fruta.

UD14. Otras bebidas. La cerveza.

14.1. La Cerveza.

14.2. El Oporto.

14.3. El pacharán de navarra y el de Andalucía.

UD15. Cata de destilados.

15.1. Cata de destilados.

15.2. Técnica de dilución con agua desmineralizada.

Creemos que te puede interesar este curso: <https://formacion.cursosbonificadosevolution.es/cursos/hosteleria-restauracion-y-turismo/restauracion-hosteleria-restauracion-y-turismo/enologia-avanzada>

o este otro: <https://formacion.cursosbonificadosevolution.es/cursos/hosteleria-restauracion-y-turismo/restauracion-hosteleria-restauracion-y-turismo/cocteleria>

Síguenos: <https://www.instagram.com/formacionevolution/>

