

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Elaboración del vino en Hostelería

Duración: 35h

Modalidad: Online

Objetivo

- Identificar las características y sabores de los tipos de vinos, empleando el vocabulario adecuado.
- Identificar las principales denominaciones de origen.

Contenido

1. La vid a través de la historia.
2. La uva y sus componentes.
3. Fermentación de la uva y composición del vino.
4. Tipos de vino y características principales.
5. Elaboración y crianza del vino.
6. Zonas vinícolas de España y el Extranjejo.
7. Las Denominaciones de Origen. El INDO.
8. Vocabulario específico del vino.