
PROGRAMA FORMATIVO

Servicio de vinos

Código: 4675

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Conocer los distintos procesos de elaboración de los diferentes vinos. Conocer las distintas áreas de producción y elaboración de vinos tanto española como extranjeras. Aprender y conocer el servicio de los vinos y las normas generales para un buen servicio al cliente. Saber diferenciar los matices de los vinos mediante el proceso de la cata de vinos, reconocer los defectos del vino y evitarlos y/o solucionarlos. Conocer y desarrollar un buen trato con los proveedores, así como una buena organización de la bodega. Elaborar cartas de vinos españoles, extranjeros y especiales. Reconocer los sabores y aromas que casan con las distintas materias primas que podemos encontrar en la cocina, aprendiendo a maridarlas. Reconocer las malas combinaciones entre vinos y platos y los elementos que matan el sabor o el aroma del vino.

➤ **Contenidos:**

Elaboración del vino en hostelería

La vid a través de la historia.

La uva y sus componentes.

Fermentación de la uva y composición del vino.

Tipos de vino y características principales.

Zonas vinícolas de España y el extranjero.

Las Denominaciones de Origen. El INDO.

Vocabulario específico del vino.

El servicio de vinos

Normas generales de servicio.

Abertura de botellas de vino.

La decantación: objetivo y técnica.

Tipos, características y función de botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

Tipos de servicio.

La cata de vinos

Definición y metodología de la cata de vinos.

Equipamientos y útiles de la cata.

Técnicas y elementos importantes de la cata.

Fases de la cata.

El olfato y los olores del vino.

El gusto y los cuatro sabores elementales (dulce, ácido, amargo y salado).

Equilibrio entre aromas y sabores.

La vía retronasal.

Alteraciones y defectos del vino.

Fichas de cata: estructura y contenido.

Puntuación de las fichas de cata.

Vocabulario específico de la cata.

PROGRAMA FORMATIVO

Aprovisionamiento y conservación de vinos

El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
La recepción de los vinos.
Sistema de almacenamiento de vinos.
La bodega.
La bodeguilla o cava del día.
La conservación del vino.
Métodos de rotación de vinos.
Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

Cartas de vinos

Las sugerencias de vinos.
La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
Composición, características y categorías de cartas de vinos.
Diseño gráfico de cartas de vinos.
Política de precios.
La rotación de los vinos en la carta.

El maridaje

Las combinaciones más frecuentes.
Definición de maridaje y su importancia.
Armonización de los vinos.
Los enemigos del maridaje.