CURSO DE VINOS, MARIDAJE Y APLICACIÓN A LA HOSTELERÍA

Organiza:

- **OIVE (Organización Interprofesional del Vino de España**

Imparte:

- **David Ferrer | Sumiller | WSET Advanced**

Con_Vino

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

DAVID FERRER

- ✓ *Licenciado en ADE* (Universidad Complutense de Madrid)
- ✓ *Master en Relaciones Internacionales y Comercio Exterior*
- ✓ Master en Inteligencia Emocional y Coaching
- ✓ *Sumiller* por la Cámara de Comercio de Madrid
- ✓ *WSET Advanced Nivel 3* (Wine academy of Spain)
- ✓ *Profesor de UNIR* (Universidad Internacional de La Rioja) impartiendo dos módulos del *"Curso de Experto Universitario en Desarrollo Internacional de Negocios Vitivinícolas a los países BRIC"*
- ✓ *Profesor de la Escuela de Hostelería de San Lorenzo* impartiendo el módulo de cata de vinos y vinos internacionales en el *"Master en Dirección de Restauración"*.
- ✓ Profesor en la Escuela Europea de Cata y en la Escuela Internacional de Vino y Cata
- ✓ *Export Manager* en: Bodegas Castiblanque, Bodega Matarromera, Marqués de Griñón,
  Bodegas Castaño
- ✓ *Socio Fundador* en Reserva del 64, S.L, www.reservadel64.com

Con_Vino


David Ferrer

Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

TEMARIO

Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

- **MODULO 1: INTRODUCCION A LA VITICULTURA**
  - El suelo
  - El clima
  - El factor humano
  - Ciclo biológico de la vid
  - La uva, la pulpa, las pepitas y el hollejo.
  - Denominaciones de origen
  - Pirámide de calidad
- **MODULO 2: INTRODUCCION A LA CATA DE VINOS**
  - La copa
  - Las fases de la cata: Fase visual, olfativa y gustativa
  - Ficha de cata
  - Equilibrio gustativo general y del vino.
- **MODULO 3: ENOLOGIA BASICA – VINOS BLANCOS Y ROSADOS**
  - Elaboración de vinos jóvenes blancos
  - Elaboración de blancos criados sobre lías.
  - Elaboración de vinos con fermentación en barrica
  - Elaboración de vinos espumosos
  - Elaboración de vinos rosados
- **MODULO 4: ENOLOGIA BASICA – VINOS TINTOS Y MACERACION CARBONICA**
  - Variedades y aromas primarios
  - Elaboración de vinos tintos
  - Crianza de vinos



Con_Vino

TEMARIO

Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

- **MODULO 5: SERVICIO EN EL RESTAURANTE**
  - Protocolo de servicio
  - Trato con el cliente
  - Gestión de la bodega del restaurante
  - La carta de vinos
  - El consumo responsable
- **MODULO 6: MARIDAJE Y EQUILIBRIO GUSTATIVO**
  - Y si me preguntan por el maridaje?
  - Equilibrio entre aromas y sabores
- **MODULO 7: TRUCOS Y CURIOSIDADES**
  - Corcho
  - Temperatura de servicio
  - Trucos térmicos
  - Como conservar un vino
  - Como comprar vino
  - Como abro y conservo una botella
  - Almacenaje de vino
- **MODULO 8: CATA DE VINO**
  - Cata on line de 3 vinos diferentes; tinto, blanco y rosado.

Con_Vino



COMO ACCEDER AL CURSO?

- LOS ALUMNOS DEBERAN ENVIAR UN EMAIL PARA PODER ACCEDER A LA PLATAFORMA ONLINE.
- ENVIAR A: Alejandra@binocularroom.com
- DEBERA ENVIARSE CON 24 HORAS DE ANTELACION AL INICIO DEL CURSO.
- RECIBIRAN UN EMAIL CON TODOS LOS DETALLES DE ACCESO

