

HOTR035PO. ENOLOGÍA, LICORES Y AGUARDIENTES

Código: HOTR035PO

Horas: 20

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: HOTR035PO

Unidad 1. HISTORIA Y GEOGRAFÍA DEL VINO.

1.1. Historia del vino.

1.2. La geografía vinícola española: el I.N.D.O. y las D.O.

Unidad 2. PRESENTACIÓN Y ELABORACIÓN DE VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES.

2.1. Presentación y cata de vinos.

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

2.3. Elaboración de vinos espumosos y gasificados.

2.4. Elaboración de licores. 2.5. Vinos de licor.

2.6. Vinos varietales.

2.7. Otros aguardientes de vino.

2.8. El Cognac y el Armagnac.

2.9. Aguardientes de sidra.

2.10. Aguardientes de tubérculos y cereales.

2.11. El ron y el tequila.

2.12. Otras bebidas. La cerveza.

2.13. Cata de destilados.

¿Qué aprenderás?

Adquirir los fundamentos básicos relacionados con los vinos, aguardientes y licores, así como ofrecer un servicio de calidad.