

---

**• DESARROLLO DEL CURSO**

---

**LA BURBUJA. SENSACION MAGICA**

---

**VINOS ESPUMOSOS**

**OBJETIVOS GENERALES POR BLOQUES TEMÁTICOS**

**CONTENIDOS**

**NIVEL**

**DURACIÓN ESTIMADA**

**DESARROLLO DE SESIONES CON TEMORIZACION DE  
CONTENIDOS**

---

## **LA BURBUJA – SENSACION MAGICA**

### **OBJETIVOS GENERALES POR BLOQUES TEMÁTICOS**

- Potenciar la cultura del vino, motivación.
- Dar a conocer en profundidad y sensibilizar a todos de la importancia de la familia de los vinos en la restauración.
- Conocimiento de los principales factores que influyen en las características de los vinos espumosos.
- Matices generales entre los distintos procesos de elaboración de los vinos espumosos.
- Metodología de cata de vinos espumosos.
- Dar seguridad de elección de espumosos para crear su carta de vinos acorde a su oferta gastronómica.
- Enriquecer al personal de servicio con argumentos de ventas, conocimiento del producto, afianzando la seguridad de argumentos de venta.

### **CONTENIDOS.**

- Especificados en el desarrollo de sesiones.

**NIVEL:** Profesional. ( 10 – 12 personas).

### **DURACIÓN ESTIMADA.**

Numero de Sesiones: 2 sesiones las cuales estarán repartidas  
Bloques - 5 horas. (Mismo día).

Horarios: 9.00 – 14.30 horas

Fechas: 29 de mayo - lunes

Duración del curso: 5 horas en tiempo real

**1ª día (por definir día)  
con temporización de contenidos**

---

**Sesión 1.1 ( 9.00 a 11.00)**

- Introducción. ( 15 minutos.)  
( *presentar , el curso en concreto y los objetivos generales del mismo*)
  - Estilo de espumosos.
  - Vinos espumosos naturales. Ancestrales.
  - Elaboración de vinos espumosos.
  - Diagrama de proceso
  - Consumo de espumoso.
  - METODOLOGIA DE CATA VINOS ESPUMOSOS
  - Cata de 8/10 espumosos.
- 

**Sesión 1.2 ( 11.30 a 14.30 )**

- Servicio del cava
  - Capacidades de botellas
  - Evolución del corcho en botella
  - Cata de 8/10 espumosos.
  - Equilibrio de carta de espumosos en restauración.
-

**COSTE DE CURSO**  
**LA BURBUJA SENSACION MAGICA**

**1.1 Sesión.**

Se catarán entre 8/10 vinos nacionales e internacionales de precios de distribución entre los 20 y 70 euros.

Una selección de pequeñas y grandes bodegas representativas de cada zona.

**1.2 Sesión**

Se catarán 8/10 vinos nacionales e internacionales de precios de distribución entre los 30 y 120 euros.

Una selección de pequeñas y grandes bodegas representativas de cada zona.

- **LA SELECCIÓN DE VINOS PODRA VARIAR SEGÚN DISPONIBILIDAD, SUSTITUYENDO POR VINOS SIMILARES IGUAL DE DIDACTICOS.**

**EJEMPLO DE POSIBLE SELECCION DE VINOS ESPUMOSOS CON  
PRECIOS APROXIMADOS SIN IVA.**

**1.1 Sesión.**

- 1- España - Alella Mirgin Reserva Rosado - 9,90
- 2- España - Artadi - Izar-Leku - 18,00
- 3- España - De Nariz - Zero Dosage - Monastrell - 13,90
- 4- España - Colet Vatua Extra Brut - 10,00
- 5- España - Ismael Gonzalo - Nieva York - ancestral - 19,00
- 6- España - Llopart ex vite - 36,00
- 7- España - Recaredo Turo d'en Mota 2007 - 39,00
- 8- Portugal - Bairrada - Filipa Pato - 12,00
- 9- Italia - Lombardia - Ca del Bosco Prestige - 32,00
- 10- Alemania - Palatinaico - Von Buhl Reserva Brut - 22,00

**1.2 Sesión**

- 11- Francia - Leclerc Briant - 60,00
- 12- Francia - Marguet Ambonnay - 55,00
- 13- Francia - Ployez-Jacquemart Rose - 40,00
- 14- Francia - Pertois Moriset Rose - 43,00
- 15- Francia - Timothy Stroebeel Heraclite Sous Bois - 70,00
- 16- Francia - Tarlant Cuvve Louis - 96,00
- 17- Francia - Benoit Lahaye Jardin de la Grosse Pierres - 79,00
- 18- Francia - Flavien Nowck Crus d'Origine Cuis - 86,00
- 19- Francia - Tarlant BAM - 140,00
- 20- Francia - H. Jestin - 160,00

- **LA SELECCIÓN DE VINOS PODRÁ VARIAR SEGÚN  
DISPONIBILIDAD, SUSTITUYENDO POR VINOS SIMILARES IGUAL  
DE DIDACTICOS.**