
• DESARROLLO DEL CURSO

VINOS DEL MEDITERRANEO

OBJETIVOS GENERALES POR BLOQUES TEMÁTICOS
CONTENIDOS
NIVEL
DURACIÓN ESTIMADA
DESARROLLO DE SESIONES CON TEMPORIZACION DE
CONTENIDOS

VINOS DEL MEDITERRANEO

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.
- Recorrido por vinos espumosos, blancos, rosados, tintos y dulces del mediterráneo.
- Viticultura del Mediterráneo.
- Distintas elaboraciones de espumosos, blancos, tintos y dulces.
- Metodología de cata de vinos espumosos y vinos tranquilos.
- Dar seguridad de elección de vinos para crear su carta de vinos acorde a su oferta gastronómica.
- Enriquecer al personal de servicio de argumentos de ventas, con conocimiento de producto, afianzando la seguridad del profesional.

CONTENIDOS.

- Especificados en el desarrollo de sesiones.

NIVEL: Profesional. (10 – 12 personas).

DURACIÓN ESTIMADA.

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

Horarios: 9.00 – 14.30 horas

Fechas: 30/10/2023 - 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)

 - Zonas vinícolas mediterráneas donde se elaboran vinos espumosos.
 - Zonas vinícolas mediterráneas donde se elaboran vinos blancos.
 - Zonas vinícolas mediterráneas donde se elaboran vinos tintos.

 - Estilos y tipos de vinos.

 - METODOLOGIA DE CATA DE VINOS ESPUMOSOS

 - METODOLOGIA DE CATA DE VINOS TRANQUILOS

 - Cata de 8/10 vinos.
-

Sesión 1.2 (11.30 a 14.30)

- Cata de 8/10 vinos tranquilos.
 - Como integrar estos zonas y vinos en las cartas de restauración.
-

COSTE DE CURSO
VINOS DEL MEDITERRANEO
SELECCION DE VINOS POR SESIONES.

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.**