

Enología Avanzada

A distancia | 80 h



ENOLOGÍA AVANZADA

El **Curso de Enología Avanzada** permite al alumno conocer las principales formas de elaboración, crianza y variedades de vinos, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta. Además, saber qué esperar de un vino y cuando no está en las condiciones más adecuadas.

En Verticetraining entendemos que la formación debe ser continuada para todos los ámbitos profesionales, y por ello ponemos a disposición de nuestros alumnos unos contenidos perfectamente estructurados.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a distancia con apoyo on line. El alumno contará con un temario actual y completo, además de un acompañamiento constante en sus progresos a través de un sistema de tutorías (vía telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos.

La calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

OBJETIVOS:

- Saber cómo están distribuidas las principales zonas vinícolas del país y los tipos de vinos que producen, así como sus métodos de elaboración, cultivos y variedades principales.
- Entender las fases que componen la cata de los vinos y conocer qué sentidos y órganos intervienen en la misma. Además, aplicar las sensaciones experimentadas para encontrar defectos o virtudes del vino.
- Conocer las tendencias actuales y clásicas de maridajes y reconocer las alianzas y los antagonismos.

PROGRAMA:

Tema 1. La cata.
Tema 2. Elaboración de vinos blancos, tintos y rosados.
Tema 3. Otros vinos (licorosos, gasificados, dulces...)
Tema 4. Do Málaga y sierras de Málaga: un ejemplo de evolución de la industria del vino en España.
Tema 5. Clasificación de los vinos en España. Legislación.
Tema 7. La guarda del vino.
Tema 8. El consumo del vino.
Tema 9. Vocabulario enológico.
Tema 10. El maridaje.
Tema 11. Los espirituosos.

PRECIO:

Si es trabajador asalariado de una empresa con centro de trabajo en España, consúltenos la posibilidad de **subvención 100% del curso**.

Si desea el curso de forma privada, como particular, el precio es de 336 €

DURACIÓN:

80 horas.

OBSERVACIONES:

El curso dará comienzo cuando el alumno formalice la matrícula.

DIPLOMA ACREDITATIVO:

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado que acredite la realización de 80 horas de curso.

INSCRIPCIÓN Y FORMAS DE PAGO:

Para matricularse deberá rellenar el formulario de matriculación que encuentra pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria o Ingreso en cuenta.-
- Cargo en cuenta.-
- Tarjeta de crédito.-

**Todos los envíos que se realicen fuera de la Península, tienen un gasto adicional.*



Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



Madrid: C/ Magallanes, 1 - 28015

Málaga: C/ Alonso de Palencia, 15
29007 - Málaga



Tlf: 902 500 378

Fax: 902 510 044



E-mail: informacion@verticetraining.com

Perteneciente a:

