



## **CURSO EXPRESS DE ENOLOGÍA Y CATA PROGRAMA**

### **I. BREVE HISTORIA DE LA ENOLOGÍA**

### **II. LA CATA**

- .Catar y Degustar
- .Técnica de cata

### **III. ELABORACIÓN DE LOS VINOS. FACTORES DE CALIDAD**

- .Elaboración en blanco
- .Elaboración en tinto

### **IV. DEFECTOS Y ENFERMEDADES DEL VINO**

### **V. VARIEDADES DE UVA**

### **VI. VINOS ESPAÑOLES**

- .Regiones vitivinícolas

### **VII. LA BODEGA**

- .Conservación del vino
- .El servicio del vino

### **VIII. MARIDAJE**

- .Vino y menú