



CURSO DE ENOLOGÍA E INICIACIÓN A LA CATA
PROGRAMA

I. HISTORIA DEL VINO

II. LA CATA

.Material de cata

.Técnica de cata

III. ELABORACIÓN DE LOS VINOS. FACTORES DE CALIDAD

.Elaboración en blanco

.Elaboración en tinto

.Carbónicos y Espumosos

.Generosos y de Licor

IV. DEFECTOS Y ENFERMEDADES DEL VINO

V. LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA

.Pirámide enológica

.Etiqueta y contraetiqueta

VI. VARIETADES DE UVA

VII. VINOS ESPAÑOLES

.Regiones vitivinícolas

VIII. VINOS DEL MUNDO

.Europa

.Nuevo Mundo

IX. LA BODEGA

.Conservación del vino

.El servicio del vino

X. MARIDAJE

.Vino y menú

.El vino y la salud