

Cata de vinos - Maridaje - Sumiller

Cata de vinos - Maridaje - Sumiller

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

OBJETIVOS: El objetivo del curso es conocer las nociones básicas sobre las variedades de uva, tanto tintas como blancas, cómo se elaboran los vinos blancos, rosados y tintos, y algunos más especiales como los espumosos, dulces y generosos, así como los fundamentos de la destilación y los destilados más conocidos. También se aprende a catar un vino, en sus tres fases: visual, olfativa y gustativa. En este curso también se explicarán las funciones del sumiller, desde elegir el vino hasta servirlo, pasando por gestionar la bodega y elaborar la carta. Y por último, se mostrarán los maridajes clásicos y los actuales, pudiendo perfeccionar la elección del vino según la comida.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1 Historia del vino

1.1 Origen del vino
1.2 Egipto
1.3 Grecia
1.4 El cristianismo como propagador del vino
1.5 Conocimientos prácticos
1.6 Cuestionario: Historia del vino

2 La vid

2.1 Historia de la vid
2.2 Variedades tintas
2.3 Variedades blancas
2.4 Plagas de la vid
2.5 Enfermedades de la vid
2.6 Virus
2.7 Conocimientos prácticos
2.8 Conocimientos prácticos
2.9 Cuestionario: La vid

3 Elaboración del vino blanco

3.1 Vendimia y transporte
3.2 Despalillado-estrujado y escurrido
3.3 Prensado y desfangado
3.4 Fermentación alcohólica
3.5 Procesos finales
3.6 Conocimientos prácticos
3.7 Cuestionario: Elaboración vino blanco

4 Elaboración del vino tinto

4.1 Vendimia y transporte
4.2 Despalillado-estrujado y encubado
4.3 Maceración – fermentación

© icaformación2026

4.4 Bazuqueos y remontados
4.5 Descube y prensado
4.6 Fermentación maloláctica
4.7 Destino del vino
4.8 Procesos finales
4.9 Conocimientos prácticos
4.10 Cuestionario: Elaboración vino tinto

5 Elaboración del vino rosado

5.1 Vendimia, despalillado-estrujado y encubado
5.2 Maceración
5.3 Fermentación alcohólica
5.4 Procesos finales
5.5 Conocimientos prácticos
5.6 Cuestionario: Elaboración vino rosado

6 Elaboración de vinos espumosos

6.1 Definición de Cava
6.2 Grupo de vinos carbónicos
6.3 Historia del cava y champagne
6.4 Diferencias y similitudes entre cava y champagne
6.5 Zonas de producción y variedades de uva
6.6 Elaboración del cava
6.7 Tipos de cava
6.8 Conocimientos prácticos
6.9 Cuestionario: Elaboración de vinos espumosos

7 Elaboración vinos dulces

7.1 Vino dulce natural
7.2 Vino de Pedro Ximenez
7.3 Vino de hielo
7.4 Conocimientos prácticos
7.5 Cuestionario: Elaboración vinos dulces

8 Elaboración vinos de Jerez

8.1 Elaboración
8.2 Crianza biológica
8.3 Sistema de Criaderas y Soleras
8.4 Tipo de vinos de Jerez
8.5 Conocimientos prácticos
8.6 Cuestionario: Elaboración vinos generosos

9 Elaboración de destilados

9.1 Bebidas espirituosas
9.2 Objetivos de la destilación
9.3 Aparatos de destilación
9.4 Fundamentos de la destilación
9.5 Clasificación de destilados
9.6 Elaboración del brandy
9.7 Elaboración del ron
9.8 Elaboración del whisky
9.9 Cuestionario: Elaboración de destilados

10 Cata de vinos

10.1 Cata de vinos
10.2 Lugar de cata

© icaformación2026

10.3 Número de vinos a catar
10.4 Fases de la cata
10.5 Primera Fase - Visual
10.6 Segunda Fase - Olfativa
10.7 Tercera Fase - Gustativa
10.8 Cuarta Fase - Post gustativa
10.9 Conocimientos prácticos
10.10 Cuestionario: Cata de vinos

11 El Sumiller

11.1 Funciones del Sumiller
11.2 La carta de vinos
11.3 Gestión de bodega
11.4 Material de servicio
11.5 Presentación de la botella
11.6 Jarrear o decantar
11.7 Abrir una botella de vino
11.8 Conocimientos prácticos
11.9 Cuestionario: El Sumiller

12 Maridaje

12.1 Definición de maridaje
12.2 Los sabores principales
12.3 Reglas clásicas
12.4 Reglas actuales del maridaje
12.5 Tipos de maridaje
12.6 Maridaje vino y quesos
12.7 Conocimientos prácticos
12.8 Cuestionario: Maridaje
12.9 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026