

Sumiller I

Este curso de **Sumiller I** conocerás todo lo referente al vino, su elaboración, cata, el maridaje, el análisis de los diferentes vinos y sus especialidades. Realizarás **catas de todos los tipo de vinos**: jóvenes, crianza, tintos roble, dulces... Además de la práctica de **maridaje** de alimentos preparados en cocina y vinos.

VINOS **¿Qué serás capaz de hacer al finalizar el curso?**

Dominarás todo el **arte de las catas**: vinos blancos, rosados, tintos, fermentación en barrica y crianza, jóvenes, maceración carbónica... Dominarás el **análisis gustativo** y los diferentes **aromas del vino**. Serás un maestro de las técnicas del servicio de vinos y catas.



VINOS **¿A quién va dirigido este curso?**

Este curso está diseñado para profundizar en el mundo del vino y ahondar en una profesión tan interesante como la de **Sumiller**.

PLAN DE ESTUDIOS

- Análisis gustativo y aromas vino
- Cata de vinos blancos fermentación en barrica y crianza
- Cata de vino rosados, jóvenes y maceración carbónica
- Cata tintos roble y crianza
- Técnicas de servicio
- Cata vino dulce
- Práctica maridaje



MODALIDAD:

- Presencial
- Semipresencial
- Online 100%



Comienzo:

08/11/2021

Fin de curso:

12/02/2022



Formación
Bonificable
100%



Calle Segunda, 39. Carbajosa de la Sagrada. (Salamanca)



info@escuelahosteleriasalamanca.es



923.100.991 · 637.424.846



www.escuelahosteleriasalamanca.es