

CURSO VINOS Y MARIDAJE

Organizado por OIVE
Impartido por David Ferrer

Interprofesional del
VINO DE
ESPAÑA

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Con_Vino

DAVID FERRER

- ✓ *Licenciado en ADE (Universidad Complutense de Madrid)*
- ✓ *Master en Relaciones Internacionales y Comercio Exterior*
- ✓ *Master en Inteligencia Emocional y Coaching*
- ✓ *Sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid*
- ✓ *WSET Advanced Nivel 3 (Wine academy of Spain)*
- ✓ *Profesor de UNIR (Universidad Internacional de La Rioja) impartiendo dos módulos del “Curso de Experto Universitario en Desarrollo Internacional de Negocios Vitivinícolas a los países BRIC”*

- ✓ *Profesor de la Escuela de Hostelería de San Lorenzo impartiendo el módulo de cata de vinos y vinos internacionales en el “Master en Dirección de Restauración”.*

- ✓ *Profesor en la Escuela Europea de Cata y en la Escuela Internacional de Vino y Cata*

- ✓ *Export Manager en: Bodegas Castiblanque, Bodega Matarromera, Marqués de Griñón, Bodegas Castaño*

- ✓ *Socio Fundador en Reserva del 64, S.L, www.reservadel64.com*

Con_Vino



David Ferrer

Interprofesional del
VINO DE
ESPAÑA

TEMARIO

- **MODULO 1: INTRODUCCION A LA VITICULTURA**
 - El suelo
 - El clima
 - El factor humano
 - Ciclo biológico de la vid
 - La uva, la pulpa, las pepitas y el hollejo.
 - Denominaciones de origen
 - Pirámide de calidad
- **MODULO 2: INTRODUCCION A LA CATA DE VINOS**
 - La copa
 - Las fases de la cata: Fase visual, olfativa y gustativa
 - Ficha de cata
 - Equilibrio gustativo general y del vino.
- **MODULO 3: ENOLOGIA BASICA – VINOS BLANCOS Y ROSADOS**
 - Elaboración de vinos jóvenes blancos
 - Elaboración de blancos criados sobre lías.
 - Elaboración de vinos con fermentación en barrica
 - Elaboración de vinos espumosos
 - Elaboración de vinos rosados
- **MODULO 4: ENOLOGIA BASICA – VINOS TINTOS Y MACERACION CARBONICA**
 - Variedades y aromas primarios
 - Elaboración de vinos tintos
 - Crianza de vinos



TEMARIO

- **MODULO 5: SERVICIO EN EL RESTAURANTE**
 - Protocolo de servicio
 - Trato con el cliente
 - Gestión de la bodega del restaurante
 - La carta de vinos
 - El consumo responsable
- **MODULO 6: MARIDAJE Y EQUILIBRIO GUSTATIVO**
 - Y si me preguntan por el maridaje?
 - Equilibrio entre aromas y sabores
- **MODULO 7: TRUCOS Y CURIOSIDADES**
 - Corcho
 - Temperatura de servicio
 - Trucos térmicos
 - Como conservar un vino
 - Como comprar vino
 - Como abro y conservo una botella
 - Almacenaje de vino
- **MODULO 8: CATA DE VINO**
 - Cata on line de 3 vinos diferentes; tinto, blanco y rosado.



CALENDARIO

LUNES, MARTES, MIÉRCOLES,
JUEVES
13:00-14:00

Duración: 26 ABRIL-6 MAYO

2021

ABRIL

L	M	M	J	V
26	27	28	29	30
MODULO 1 13:00-14:00	MODULO 2 13:00-14:00	MODULO 3 13:00-14:00	MODULO 4 13:00-14:00	

2021

MAYO

L	M	M	J	V
3	4	5	6	7
MODULO 5 13:00-14:00	MODULO 6 13:00-14:00	MODULO 7 13:00-14:00	MODULO 8 13:00-14:00	