

CURSO MÉTODOS DE ELABORACIÓN DEL VINO

Organizado por OIVE
Impartido por Victoria Villareal

 WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Interprofesional del
VINO DE
ESPAÑA

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: ENOLOGÍA BÁSICA**
- **MODULO 2: ELABORACIÓN DE BLANCOS (JÓVENES, CRIANZA SOBRE LÍAS, FERMENTACIÓN EN BARRICA) Y ROSADOS**
- **MODULO 3: ELABORACIÓN DE TINTOS, MACERACIONES CARBÓNICAS, JÓVENES, CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA**
- **MODULO 4: VINIFICACIONES ESPECIALES, ESPUMOSOS, VINOS DE JEREZ Y VERMUT**

TEMARIO

- **MODULO 5: ¿CÓMO SE CATA UN VINO?**
- **MODULO 6: PRÁCTICA CATA DE VINOS BLANCOS Y ESPUMOSOS**
- **MODULO 7: PRÁCTICA CATA DE VINOS TINTOS**
- **MODULO 8: PRÁCTICA CATA DE VINOS DE JEREZ**

CALENDARIO

MIÉRCOLES & JUEVES
19:00-20:00

Duración: 26 MAYO - 17 JUNIO

2021

MAYO

L	M	M	J
24	25	26	27
		MODULO 1 19:00-20:00	MODULO 2 19:00-20:00

2021

JUNIO

L	M	M	J
31	1	2	3
		MODULO 3 19:00-20:00	MODULO 4 19:00-20:00
7	8	9	10
		MODULO 5 19:00- 20:00	MODULO 6 19:00- 20:00
14	15	16	17
		MODULO 7 19:00- 20:00	MODULO 8 19:00- 20:00