

CURSO NUEVAS FORMAS DE CONSUMO DE VINO

Organizado por OIVE
Impartido por Victoria Villareal

 WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Interprofesional del
VINO DE
ESPAÑA

Con_Vino

VICTORIA VILLARREAL

VICTORIA VILLARREAL

- Licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas y Master en Marketing y gestión comercial por ESIC.
- MBA especializado en sector Vinícola por la Escuela IMF. Actualmente preparando WSET nivel 2.
- Más de 12 años de experiencia en el mundo del vino, trabajando en el Departamento de Marketing de algunas de las bodegas más prestigiosas de España: **Beronia, Tío Pepe, vinos de Jerez de González Byass, Bodegas Palacio, grupo Marqués de Vargas, Bodegas Loza, Harveys, Abadía Retuerta..**
- Responsable de **WINE ROOM**, agencia especializada en consultoría de marketing estratégico y comunicación al servicio del mundo del vino.

Con_Vino



Victoria Villarreal

Interprofesional del
VINO DE
ESPAÑA

JUAN CARLOS MUÑOZ

Presidente de la Asociación de Barman de la Comunidad de Madrid y Vice-Presidente Nacional FABE, Juan Carlos Muñoz es además Socio y Director de la empresa "Wine Cocktail Masters" especializada en el Servicio Integral de Coctelería y Sumillería. Con una experiencia de más de 20 años en el sector, también destaca por su papel como formador de cursos en diferentes y diversas áreas de la hostelería y en cursos de cata y maridajes además de participar en múltiples ponencias en ferias nacionales e internacionales sobre la elaboración del vino y destilados.

Con_Vino



Juan Carlos Muñoz

Interprofesional del
VINO DE
ESPAÑA

TEMARIO

- MODULO 1: UN ENFOQUE DIFERENTE DEL VINO

Analizaremos la estacionalización del vino, los factores que marcan los hábitos de consumo y cómo podemos generar nuevas experiencias a través de diferentes formas de servicio, climatología y nuevas formas de consumo.

- MODULO 2: EL SERVICIO DEL VINO: LA IMPORTANCIA DE LA TEMPERATURA Y DESCORCHE

El calor y el frío marcan el momento y el tiempo que necesita un vino para ser consumido.

Veremos cuándo y cómo abrir cada botella de vino. Ritual y tiempos de reposo.

- MODULO 3: EL SERVICIO DEL VINO: TIPOS DE COPAS Y EL RITUAL DE LA DECANTACIÓN

Conoceremos en qué influye el diseño y el tamaño de los diferentes modelos de copas, y cómo elegir la copa adecuada.

La importancia de airear ciertos vinos antes de consumirlos, y cómo conservar vinos una vez abiertos.

- MODULO 4: DESAFIANDO EL CALOR – VINOS DE VERANO

Todo cambia con el cambio de estación: nuestra forma de vestir, de comer, de disfrutar.. El vino ofrece diversidad y versatilidad en el consumo. Trucos e ideas de cómo disfrutar no solo de vinos blancos o rosados sino también de tintos o vinos especiales como espumosos o generosos



TEMARIO

- **MODULO 5: DESAFIANDO EL FRIO: VINOS DE INVIERNO, GASTRONOMIA Y COCINA**
Analizaremos los cambios de hábitos de consumo, y cómo afecta al vino tanto en la cocina como en la mesa.
- **MODULO 6: LA MODA DEL VERMUT, UN VINO CON HISTORIA**
El origen y la historia de un vino de aperitivo de reconocido prestigio y que vuelve a estar de moda en España
- **MODULO 7: INTRODUCCION A LA COCTELERIA**
Conoceremos el origen, las formas de preparación y normativa y la importancia del hielo. Analizaremos clasificación de cócteles según su función, preparación e ingredientes.
- **MODULO 8: EL PAPEL DEL VINO EN LA COCTELERIA**
Teoría y práctica
Panorama actual de la coctelería en España. Pondremos en práctica recetas sencillas según el momento de consumo para disfrutar el vino de una forma diferente: cóctel en el aperitivo, como trago largo (Long Drink) o como digestivo.



TEMARIO

- MODULO 9: DIVERSIDAD Y VERSATILIDAD DEL VINO EN COCTELERIA

Teoría y práctica

Infinidad de posibilidades que ofrece el vino. Partiendo de vinos tranquilos, espumosos y generosos, crearemos una completa carta de cócteles con personalidad

- MODULO 10: COCTELES CON VINO. PARTE I

Teoría y práctica

Crea tu propia carta de cócteles a base de vino según el momento del día. Busca un enfoque diferente: nutritivos de media mañana, refrescantes para consumir a media tarde o glamurosos como cóctel de noche

- MODULO 11: COCTELES CON VINO. PARTE II. CLASICOS REINVENTADOS

Teoría y práctica

Cócteles de siempre pero elaborados con vino, una propuesta que sorprenderá a los clientes. Repasaremos el origen, los ingredientes, las diferentes formas de preparación y de presentación.

- MODULO 12: COCTELES CON VINO. PARTE III. CREACIONES UNICAS

Teoría y práctica.

Como en la moda, el vino va por temporadas. Crea una carta de cócteles de vino especiales según la estación del año.

Cócteles de otoño e invierno (templados y calientes)

Cócteles de verano (fríos y granizados)



CALENDARIO

LUNES, MARTES, MIÉRCOLES,
JUEVES
10:00 – 11:00

Duración: 27 SEPTIEMBRE – 18
OCTUBRE

Septiembre

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
27	28	29	30
MODULO 1 (10:00 - 11:00)	MODULO 2 (10:00 - 11:00)	MODULO 3 (10:00 - 11:00)	MODULO 4 (10:00 - 11:00)

Octubre

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4	5	6	7
MODULO 5 (10:00 - 11:00)	MODULO 6 (10:00 - 11:00)	MODULO 7 (10:00 - 11:00)	MODULO 8 (10:00 - 11:00)
11	12	13	14
MODULO 9 (10:00 - 11:00)	FESTIVO	MODULO 10 (10:00 - 11:00)	MODULO 11 (10:00 - 11:00)
18	19	20	21
MODULO 12 (10:00 - 11:00)			