

# CURSO VINOS Y MARIDAJE

Organizado por OIVE  
Impartido por David Ferrer

Interprofesional del  
VINO DE  
ESPAÑA

WINEinMODERATION

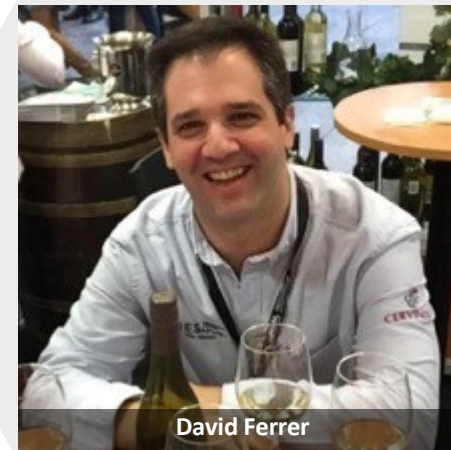
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Con\_Vino

# DAVID FERRER

- Ü *Licenciado en ADE (Universidad Complutense de Madrid)*
- Ü *Master en Relaciones Internacionales y Comercio Exterior*
- Ü *Master en Inteligencia Emocional y Coaching*
- Ü *Sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid*
- Ü *WSET Advanced Nivel 3 (Wine academy of Spain)*
- Ü *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”*
- Ü *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”.*
- Ü *Profesor en la Escuela Europea de Cata y en la Escuela Internacional de Vino y Cata*
- Ü *Export Manager en: Bodegas Castiblanque, Bodega Matarromera, Marqués de Griñón, Bodegas Castaño*
- Ü *Socio Fundador en Reserva del 64, S.L, [www.reservadel64.com](http://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  
9:30 – 10:30

Duración:  
15 NOVIEMBRE - 25 NOVIEMBRE

## Noviembre

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
15	16	17	18
MODULO 1 (9:30 - 10:30)	MODULO 2 (9:30 - 10:30)	MODULO 3 (9:30 - 10:30)	MODULO 4 (9:30 - 10:30)
22	23	24	25
MODULO 5 (9:30 - 10:30)	MODULO 6 (9:30 - 10:30)	MODULO 7 (9:30 - 10:30)	MODULO 8 (9:30 - 10:30)