

Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar el proceso de conservación y maduración de vinos y otras bebidas en bodega.

CONTENIDOS

1. La evolución del vino como producto vivo.
2. La añada en las etiquetas.
3. Ciclos de vida del vino.
4. La maduración del vino en la botella.
5. La madurez de los vinos de mercado.
6. El vino como inversión.
7. El momento óptimo de consumo.
8. Posición idónea de las botellas.
9. Los tapones.