

Viticultura básica para hostelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Reconocer las principales familias de «Vitis vinífera» y describir el proceso de multiplicación de la vid, la práctica del injerto y la poda
- Identificar la calidad de las uvas como factor esencial de las señas de identidad de un vino, reconociendo los factores del medio físico y humano que afectan a su ciclo de maduración.

CONTENIDOS

1. La Vid.
2. Principales prácticas culturales.
3. Geografía y Vino. El vino y los factores del medio físico.
4. Concepto de mención geográfica.