

Escuela Comercial Cámara de Comercio

Enología I

Chef. Paola Ramírez Pulido

paolicejchef@gmail.com

Investigar

1. Estilos de vino blanco (ligeros y secos, amplios dulces, etc.)
2. Estilos de vino tinto y rosado (ligeros afrutados, no envejecidos, de guarda, especiales, etc.)
3. Vinos espumosos (ligeros, afrutados, aromáticos).
4. Clasificación de vinos de guarda.
5. Que es una cata, y cuáles son sus fases (descripción).
6. Que es la vinificación? (tintos, blancos, espumosos)
7. Cuáles son las técnicas tradicionales?
8. Cuál es el calendario de los trabajos?
9. Cuáles son las técnicas modernas?
10. Descripción del Méthode Champenoise.
11. Que es la crianza del vino
12. Regiones vitícolas de España, marcar en un mapa su ubicación y una descripción breve de cada región.
13. Regiones vitícolas de Francia, marcar en un mapa su ubicación y una descripción breve de cada región.

