

INICIACIÓN AL CONOCIMIENTO DEL VINO Y LA CATA SENSORIAL

El curso consta de dos clases Teórico-Prácticas de 4 horas cada clase.
Incluye la cata de 20 vinos, entrega de dossier y entrega de diploma.
Las clases se complementan con un menú degustación de 5 tapas.

DESARROLLO DEL CURSO

1º DIA

- Juego aromas del vino para desarrollar la memoria sensorial
- La uva y el vino
- Elaboración de vinos blancos
- Sentidos que intervienen en la cata
- Metodología de cata
- Principales variedades de uva y DO. Españolas



2º DIA

- Elaboración de vinos rosados y tintos jóvenes
- Elaboración de vinos tintos y periodos de crianza
- Maridaje de vinos con platos
- Conservación y servicio del vino
- Degustación de cinco tapas con sus maridajes elaboradas por **Catering Creativo**

DIAS... programa intensivo de dos sábados

HORARIO...de 10h. A 14h.

PRECIO...150€ por persona

