

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Nivel 3 – Especialización y Experiencia Profesional

Objetivos

- Consolidar conocimientos técnicos y sensoriales.
- Desarrollar habilidades de análisis profesional.
- Comprender estilos complejos y tendencias internacionales.
- Integrar servicio, maridaje y comunicación del vino.

Perfil de los participantes

Este curso está dirigido a personal de bodegas, profesionales y toda persona interesada en conocer, aprender a catar y a maridar los distintos vinos.

Duración

- 6 clases
- 1,5 horas por clase
- Modalidad teórico-práctica

Programa

Clase 1

- Tendencias internacionales
- Marketing y storytelling del vino

Clase 2

- Terroir avanzado
- Regiones ícono del mundo

Clase 3 – Degustación 1

- Cata profesional
- Cata a ciegas
- Evaluación técnica

Clase 4

- Enología de alta gama
- Blends y potencial de guarda

Clase 5 – Degustación 2

- Borgoña, Burdeos, Toscana, Rioja
- Grandes vinos del mundo

Clase 6 – Degustación 3

- Maridajes gourmet
- Servicio premium
- Defectos y evaluación final