

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Nivel 2 – Exploración y Análisis

Objetivos

- Profundizar en regiones, estilos y técnicas.
- Desarrollar análisis sensorial avanzado.
- Comprender maridajes complejos.
- Incorporar criterios profesionales de servicio.

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

- Viejo Mundo vs Nuevo Mundo
- Tendencias actuales

Clase 2

- Viticultura avanzada
- Climas y estilos

Clase 3 – Degustación 1

- Análisis sensorial avanzado
- Aromas secundarios y terciarios
- Cata comparativa

Clase 4

- Enología avanzada
- Espumosos y vinos especiales
- Uso de barricas

Clase 5 – Degustación 2

- Argentina, Chile, USA, Australia
- Geografía avanzada
- Cata regional

Clase 6 – Degustación 3

- Servicio profesional
- Maridajes avanzados
- Quesos y chocolates