

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Nivel 1 – Introducción al Mundo del Vino

Objetivos

Desarrollar un programa integral de formación en vinos que permita a los participantes comprender el mundo vitivinícola desde sus bases hasta un nivel avanzado de análisis, servicio, maridaje y degustación profesional.

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

- Historia del vino
- Cultura vitivinícola
- Introducción al análisis sensorial

Clase 2

- Viticultura básica
- Terroir
- Principales variedades

Clase 3 – Degustación 1

- Técnica de cata
- Fase visual, olfativa y gustativa
- Degustación guiada de vinos blancos y tintos

Clase 4

- Introducción a la enología
- Elaboración de vinos
- Crianza y barricas

Clase 5 – Degustación 2

- Geografía mundial del vino
- Francia, Italia y España
- Cata comparativa europea

Clase 6 – Degustación 3

- Servicio y protocolo
- Maridajes básicos
- Introducción a defectos del vino