

CATA



Sumiller: Ricard Zamora

El objetivo del curso es proporcionar las herramientas necesarias para valorar las calidades organolépticas (color, aroma y sabor) de cada vino ayudándonos a apreciar y reconocer las propiedades hedónicas y sociales.

Las sesiones serán teórico-prácticas con una parte de carácter explicativo y otra de aplicación utilizando estándares, descriptores o vinos.

El curso consta de cinco sesiones con una duración de hora y media, impartidas semanalmente. En total degustaremos 24 vinos repartidos en blancos, rosados, tintos y cavas. **Una sesión tendrá lugar en una bodega** y será un sábado a determinar. La visita tendrá una duración aproximada de tres horas.

ELECTRODOMESTICOS CEDIDOS POR De Dietrich

Programa:

- ◆ Introducción al curso
- ◆ Análisis sensorial
- ◆ Características descriptivas.
- ◆ Características organolépticas y variedades.
- ◆ Notas defectuosas: defectos visuales, gustativos y aromáticos.
- ◆ Características organolépticas de vinos tintos.

- ◆ Características organolépticas de espumosos.
- ◆ Aromas de vinos rosados.
- ◆ Visita Bodega (Sábado)

Matrícula abierta, plazas limitadas.

Enviar el formulario de [preinscripción](#) para matricularte

** El precio incluye material didáctico, sumiller, vinos, cavas y visita a bodega. No incluye el transporte de la visita.*

Si no hay un **número mínimo de participantes**, el curso podrá ser cancelado.