



ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS

Horas:

35 h.

Modalidad:

Presencial

Requisitos académicos:

Nivel 2 (E.S.O.)

¿QUÉ APRENDERÁS?

Sumérgete en el mundo fascinante del vino con nuestro curso de Análisis Sensorial. Descubre los secretos detrás de cada copa, desde la tierra hasta la botella, explorando la riqueza de sabores, aromas y tradiciones vinícolas.

OBJETIVOS GENERALES

Aprende a identificar la tipología vinícola y descubre las metodologías tradicionales y las tendencias más innovadoras en el análisis sensorial del vino.

Explora la relación entre el clima, el suelo y la vid, desentrañando la complejidad detrás de la producción de la uva y su transformación en vino.

Sumérgete en las regulaciones vitivinícolas clave y comprende el etiquetado de los vinos, explorando menciones clásicas y distintivos por países.

Domina el arte de la cata y el servicio del vino, desde su temperatura óptima hasta el uso del cristal perfecto para realzar cada sabor.

Descubre los secretos de los maridajes perfectos, aprendiendo a combinar vinos con distintas experiencias gastronómicas, desde aperitivos hasta platos principales.

PROGRAMA FORMATIVO

1. **Clima, Tierra y Hombre:** Desde la cepa hasta la botella, explorando el terroir, la maduración de la uva y los procesos de vinificación.
2. **Legislaciones Principales:** Adéntrate en las regulaciones vitivinícolas y el etiquetado de los vinos.
3. **La Bodega en Casa:** Observa el envejecimiento del vino y descubre cómo apreciar su evolución.
4. **El Vino y su Servicio:** Desde la temperatura ideal hasta la elección del cristal y las copas adecuadas para cada vino.
5. **Maridajes:** Explora las combinaciones perfectas entre vinos y diferentes platos, desde aperitivos hasta gastronomía internacional.