

NIVEL 1: INICIACIÓN

- ✓ Dirigido a aficionados con pocos o ningún conocimiento de cata de vinos.
- ✓ La realización de este curso es de 4 clases de 3 horas cada una (12 horas en total), en distintas fechas de realización todos los meses del año.
- ✓ Este nivel está diseñado para que el participante:
 - Aprenda las habilidades básicas de la cata de vinos.
 - Adquiera seguridad y no se sienta intimidado en el restaurante.
 - Comprenda la elaboración de los tipos de vinos más significativos.
 - Sepa traducir los conceptos fundamentales de las etiquetas del vino español.

🍷 PROGRAMA 🍷

DÍA 1. CÓMO LEER LA ETIQUETA DE UN VINO.

- 1.1 Tipología del vino.
- 1.2. Las edades del vino.
- 1.3. Geografía del vino español.
- 1.4. Clasificación legal de los vinos.

DÍA 2. LA CATA DE VINOS I.

- 2.1 En qué consiste.
 - 2.2. Metodología de la cata de vinos.
 - 2.3. Ergonomía e instrumental.
- Cata práctica.***

DÍA 3. ELABORACIÓN DE VINOS I.

- 3.1. Viticultura.
 - 3.2. Enología.
- Cata práctica.***

DÍA 4. EL CONSUMO DEL VINO.

- 4.1. La conservación del vino.
 - 4.2. El servicio del vino.
 - 4.3. La compra de vinos.
- Cata práctica.***

PRECIO: 160 EUROS

