

NIVEL 2: CATADOR PRINCIPIANTE

- ✓ Dirigido a aquellas personas que hayan realizado el primer nivel de Iniciación.
- ✓ La realización de este curso es de 4 clases de 3 horas cada una (12 horas en total), en distintas fechas de realización de forma trimestral.
- ✓ Los objetivos de este nivel son:
 - Profundizar en los aspectos metodológicos de la cata de vinos.
 - Comprender las aplicaciones prácticas y sensoriales de los distintos tipos de crianza en la cata de vinos.

🍷 PROGRAMA 🍷

DÍA 1. LA CATA Y ELABORACIÓN DE VINOS II.

1.1 El examen preliminar.

1.2. Vinos con crianza sobre lías (espumosos).

Cata práctica (espumosos método tradicional).

DÍA 2. LA CATA Y ELABORACIÓN DE VINOS II.

2.1 El aroma.

2.2. Vinos con crianza sobre lías (blancos).

Cata práctica (blancos fermentados en bodega).

DÍA 3. LA CATA Y ELABORACIÓN DE VINOS II.

3.1. El aroma.

3.2. Vinos de crianza biológico-oxidativa.

Cata práctica (vinos de Jerez).

DÍA 4. LA CATA Y ELABORACIÓN DE VINOS II.

4.1. La Riqueza.

4.2. Vinos de crianza micro-oxidativa.

Cata práctica (tintos criados en bodega).

PRECIO: 175 EUROS

