

Los vinos: convierte a tu equipo en expertos sommeliers

Presencial: 8 horas

Capítulo 1: Viticultura y Enología

Factores que intervienen en la calidad
El suelo, clima y variedades
Las Denominaciones de Origen

Capítulo 2 : La cata y el servicio. Examen sensorial que revela las características del vino, lo analiza e interpreta

Tipos de cata: Analítica o Hedonista
Los sentidos: conocerlos y despertarlos
La rueda de los Aromas: esencias

Capítulo 3 : Fases de la cata

Visual
Olfativa - vía nasal y retronasal
Gustativa

Capítulo 4 : Coste de materias Primas vs Aplicación de PVP óptimos

Corta, variada, temporada y añada
Por tipos de vino

Capítulo 5: Cata práctica

Capítulo 6: Maridajes y gastronomía