

# Análisis Sensorial de Vinos

El curso de **Análisis Sensorial de Vinos** hace un recorrido por todos los componentes del vino, así como, los tipos de catas y las diferentes técnicas de elaboración del vino. Es una formación que **estimula y desarrolla todos los sentidos**. Conocerás **todo relacionado con la uva**, desde su crianza hasta la vendimia: su aroma, sabores... Además de la relación espacial del vino con el cristal y la gastronomía.

## ¿Qué serás capaz de hacer al finalizar el curso?

Realizarás análisis completos: color, intensidad, aromas... captando todas las expresiones de los caldos, siendo capaz de detectar todas las composiciones del vino incluido sus defectos. Sabrás aprovechar todas las características del vino para los maridajes, además de encontrar el soporte idóneo para cada ocasión.

## ¿A quién va dirigido este curso?

Este curso está pensado para todas las personas que les apasione el mundo vinícola y quieran profundizar en las catas sensoriales de vinos analizando las diferencias.

El alumno debe estar preparado para dejarse llevar por los sentidos.

### PLAN DE ESTUDIOS

- Clima, tierra y hombre
- Legislaciones principales
- La bodega en casa
- El vino y su servicio
- Maridajes
- Los componentes del vino
- El equilibrio en los vinos
- La cata: tipos y técnicas
- Fase visual
- Fase olfativa
- Fase gustativa
- Defectos del vino y su origen



MODALIDAD:

- Presencial



Duración curso:

23/11/2021  
23/12/2021



Formación Gratuita

- Trabajadores Hostelería
- Autónomos
- Personas en ERTE

