

BIENVENIDOS AL JUEGO

EL COMIENZO DE LA TRAVESÍA

CLASE I

Etapa teórica

Introducción a la viticultura

Vid, variedades, la importancia del clima y el suelo en el desarrollo de la planta, maduración y evolución de ácidos y azúcares, vendimia.

Cata

Fase visual, olfativa, gustativa y táctil. Vocabulario del catador, rueda de aromas. Estilos de catas y análisis de cada variable en juego.

Etapa práctica

Aplicación de lo aprendido a través de la degustación de tres vinos escogidos de acuerdo a su tipicidad y representatividad de las regiones vitivinícolas a las que pertenezcan.

CLASE II

Etapa teórica

Procesos de vinificación

Vinos blancos, rosados y tintos. Explicación de nociones básicas en la elaboración de espumosos (AOC Champagne y Cava) y

principales vinos especiales (Jerez, Oporto, cosecha tardía)

Fases posteriores de elaboración

Crianza de vinos en barrica (principales diferencias entre roble francés y americano) y envejecimiento del vino en botella (condiciones óptimas de guarda)

Etapa práctica

Aplicación de lo aprendido a través de la degustación de tres vinos que serán escogidos teniendo en cuenta la posibilidad de reflejar formas de crianza, guarda y/o estilos de vinificación particulares.

CLASE III

Etapa teórica

Geografía vitivinícola

Un recorrido por las principales regiones productoras de vino en Europa, Latinoamérica, África y Oceanía.

Etapa práctica

Degustación de tres vinos en donde aplicaremos todos los conceptos de apreciación sensorial y otras herramientas aprendidas en el transcurso del curso.