

BIENVENIDOS AL JUEGO EN PLENA TRAVESÍA

CLASE I

Etapa teórica

Análisis sensorial de vinos

Apreciación y explicación detallada de técnicas de cata, criterios de evaluación, cualidades y calidades de los vinos. Profundización de las características de cada variedad y terroir.

Etapa práctica

Degustación de tres vinos de diferentes calidades que permita el reconocimiento de las particularidades de cada variedad adaptada a su lugar de cultivo. Además se hará utilización de planillas profesionales de cata.

CLASE II

Etapa teórica

Protocolo y servicio

Nociones de cómo servir el vino, sacacorchos y accesorios utilizados, decantado, ceremonial, temperaturas óptimas según cada vino y variedad, condiciones de guarda.

Sommellerie

Descripción y caracterización de distintos tipos de corcho, botellas, tonelería y barricas y copas.

Etapa práctica

Aplicación de lo aprendido y degustación de tres vinos. Aquí se aplicará especial atención en las temperaturas de servicio y el mantenimiento de ellas durante la jornada.

CLASE III

Etapa teórica

Maridajes

Las reglas básicas (y sus excepciones) en la combinación de alimentos y bebidas. Análisis sensorial de alimentos. El entorno ideal para un maridaje perfecto. Quesos y vinos. Los enemigos del vino. Combinaciones clásicas entre alimentos y bebidas.

Etapa práctica

Degustación y maridaje de vinos y quesos. Combinaciones típicas y otras propuestas originales.