

ANALISIS SENSORIAL DE VINOS



● **Nombre completo:**
ANALISIS SENSORIAL DE VINOS

● **Fecha de inicio:**
13/04/2023

● **Fecha de inscripción:**
13/04/2023

● **Duración:**
35 horas

● **Tipo:**
Subvencionado

● **Modalidad:**
Presencial

● **Importe del curso:**
0.00 €

● **Bonificación:**
0%



Objetivos Del Curso

OBJETIVOS

Realizar el análisis sensorial, identificando la tipología vinícola, aplicando tanto la metodología más tradicional, así como las nuevas tendencias.

CONTENIDOS

1. CLIMA, TIERRA Y HOMBRE.
2. LEGISLACIONES PRINCIPALES
3. LA BODEGA EN CASA.
4. EL VINO Y SU SERVICIO
5. MARIDAJES.
6. LOS COMPONENTES DEL VINO.
7. EL EQUILIBRIO EN LOS VINOS
8. LA CATA: TIPOS Y TÉCNICAS.
10. FASE OLFATIVA.
11. FASE GUSTATIVA.
12. DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN.