



23. TAST DE VINS I ENOLOGIA

MARIA JOSÉ GARCÍA ESPARZA (coordinadora)
JOSE LUIS ALEIXANDRE BENAVENT
VICTORIA LIZAMA ABAD
JOSE LUIS ALEIXANDRE TUDÓ

Objectius del curs

Conèixer i saber expressar les sensacions que es produeixen i que percebem quan tastem diferents tipus de vi; adquirir nocions de tast i rebre una introducció al vocabulari específic per a poder comprendre, a partir d'ací, les diferències organolèptiques de cada producte.

1. Saber diferenciar mitjançant els tastos respectius les característiques més notables dels diferents tipus de vins espanyols.
2. Conèixer les diferents denominacions d'origen d'Espanya.
3. Aprendre a emprar les tècniques i el llenguatge propis dels professionals i a fer un ús correcte de les fitxes de tast.
4. Conèixer els processos d'elaboració dels vins blancs, rosats, negres, espumosos, generosos i dolços.
5. Reconèixer els defectes més comuns dels vins.

Resum del curs

El present curs obri la porta al món de l'enologia i el tast de vins. Proporciona informació bàsica per als aficionats que no tenen coneixements previs, i reforça i amplia allò que els alumnes més avançats ja han après amb anterioritat.

Temari i desenvolupament del curs

1. Tipus de vins. El tast
2. Elaboració de vins blancs
3. Elaboració de vins negres
4. Elaboració de vins rosats i negres de maceració carbònica
5. Criança i envelliment dels vins
6. Elaboració de vins espumosos, generosos i dolços

SESSIONS PRÀCTIQUES DE TAST DE VINS: 10 HORES