



29. TAST DE VINS D'EUROPA

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

Objectius del curs

Conèixer l'elaboració i les característiques organolèptiques de la gran varietat de vins que hi ha a Europa. Descobrir les virtuts dels vins elaborats amb diferents menes de raïm en països de la geografia europea. Adquirir un nivell avançat de tast.

Resum del curs

Aquest curs pretén acostar l'estudiant al món del vi d'una manera senzilla i pràctica. Va dirigit a persones amb coneixements bàsics de vi que tinguen la intenció d'aprofundir més en aquest univers. Permet conèixer els conceptes avantguardistes dels vins i les principals regions i estils de vi per a poder triar-los per la qualitat, ometent els conceptes preestablits de preu i marca.

Temari i desenvolupament del curs

Tema 1. Situació actual del sector vitivinícola internacional. Aprofundiment en la metodologia del tast

Tema 2. Els vins d'Espanya

Tema 3. La vitivinicultura a França. Les AOC franceses

Tema 4. Els vins d'Alemanya, Portugal, Grècia i Hongria

Tema 5. Geografia vitivinícola italiana i d'altres països europeus

SESSIONS PRÀCTIQUES DE TAST DE VINS: 10 HORES