

ENOVALENCIA

Curso de iniciación al Vino en 3 lecciones Lunes 12, 19 y 26 de septiembre (17-21h)

¿Has estado siempre interesado/a en aprender más acerca del vino? Este curso de iniciación al Vino en 3 lecciones es tu oportunidad.



En este breve curso queremos iniciarte a la cultura de vino ofreciéndote nociones fundamentales que todos los amantes del vino deberían conocer.

Aprenderemos como se hace el vino, que factores determinan el carácter de cada botella, cuáles son las diversas elaboraciones, cómo catamos y de que modo funcionan nuestros sentidos, como está estructurado el territorio, las denominaciones de origen y las diversas variedades de uva. Se catarán 12 vinos de diferentes zonas y variedades. Tendrá lugar en la base de EnoValencia (Calle Poeta Antonino Chocomeli, 5 bajo, València). Aforo mínimo 6 personas, máximo 10. Precio per persona 150€

Programa:

Primera clase: **El vino, elaboraciones y técnicas**

Que es la viticultura; elementos fundamentales edafológicos y pedoclimáticos; elaboración del vino blanco; elaboración del vino rosado; elaboración de tintos y crianza; elaboración de vinos espumosos.

Segunda clase: **El Territorio y las Variedades**

El concepto de terroir; las clasificaciones; las denominaciones de España y las respectivas variedades autóctonas; la estructura territorial en el extranjero.

Tercera clase: **Análisis Sensorial del Vino y Maridajes**

Las mecánicas sensoriales; los sentidos: vista, olfato, gusto y tacto; pruebas olfativas y gustativas; beber y catar: la cata profesional; introducción al método Mercadini para la valoración de los maridajes.

