

SUMILLERIA I MARIDATGE

Objectius:

- Descriure les diferents característiques organolèptiques dels vins emprant un vocabulari específic i saber relacionar-los amb el menjar que més adequat.
- Primera part teòrica i una part pràctica del tast a partir d'un àpat amb maridatge i posant en pràctica tots els conceptes treballats.

Programa:

1. Definició del tast. (vocabulari específic)
2. Condicions per la degustació
3. Les temperatures del servei
4. Conservació del producte
5. Les tècniques de tast aplicació dels sentits. (Fases de la degustació)
 - 5.1 La fase visual
 - 5.2 La fase olfactiva
 - 5.3 La fase gustativa
6. El maridatge entre el vi i el menjar

Durada: 20 h.