

# CURSO DE CATA DE VINOS

## SEMI - PRESENCIAL



### **Rubén Franco García.**

Desde hace más de 15 años el vino, como la metáfora de las cosas importantes de la vida, siempre me ha generado entusiasmo y fervor compartido. La búsqueda del enoplacer me ha llevado a descubrir y regresar al origen como factor imborrable en las personas y las ciudades al igual que el terroir de un viñedo. Una experiencia vital orientada a la consultoría vitivinícola, formación, marketing y comunicación. Pero sobre todo y ante todo a la cata, al análisis organoléptico de vinos, como parte de la negociación líquida con la realidad que es mi vida.

### **Programa:**

La cata de los vinos. ¿Por qué somos tan diferentes?

- La expresión de los vinos como punto de partida.
- El perfil del consumidor del S. XXI.
- Principios básicos de enología.
- El arte y el vino.
- Conocimiento y geografía vitivinícola.
- El análisis organoléptico de los vinos y los sentidos.
- Cómo descubrir e interpretar las sensaciones.
- Cómo convencer con las palabras. Nociones de vocabulario enológico.
- El fomento de la actitud crítica y la valoración objetiva de los vinos.

### **Duración:**

20 h. Presenciales + 20 h. Distancia.

### **Horario:**

Lunes a Viernes de 16:00 a 20:00 horas.

Totalmente Bonificable por la Fundación Tripartita para trabajadores del Sector de Hostelería y Turismo.

Precio para otros colectivos: Consultar.



ORGANIZA:



Consultural S.C.

[www.cursoshostelerialeon.info](http://www.cursoshostelerialeon.info)

[info@cursoshostelerialeon.info](mailto:info@cursoshostelerialeon.info)

T. 609 531 721