

Defectos y alteraciones del vino





Una cata de vinos real para aprender a identificar los defectos más conocidos del vino

A quien va dirigida:

Enólogos
Técnicos de bodegas

Sumiller
Comités de Cata



Te ofrecemos una **cata interpretativa** donde el alumno aprenderá a reconocer los principales **defectos** que encontramos en los vinos.

hablaremos sobre su **origen** y entenderemos sus vías de formación y con ellos la forma de **protegerlos** de una manera preventivamente o curativa.

¿Qué aromas aparecen en los vinos cuando hay un desarrollo de levaduras como el **Brettanomyces**?

¿Cuales son los aromas que aparecen durante la **reduccion**?

¿Cuales son los aromas de un vino **oxidado**??



Desvelaremos todas estas preguntas a lo largo de un recorrido sensorial de 12 vinos alterados con los defectos más comunes

Que incluye la cata:

Documentación del curso y cata de **15 Vinos** modificados con las moléculas aromáticas responsables de:

Los aromas de reducción

Los aromas de oxidación

Los aromas generados por la Brettanomyces

Aromas vegetales





Cuanto tiempo dura la formación? 1 días de 4 horas



¿Lugar de la formación? En las instalaciones del cliente, donde nos encontremos cómodos



Que necesitamos:

Ordenador y proyección de imágenes

5-6 copas por participante

Gozar de buena salud

Ganas de aprender