



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

50 Vinos y 50 Quesos

Ficha Técnica

Dirigido a:

Sommeliers, distribuidores, tiendas especializadas, bodegas, restaurantes, alojamientos y gourmets.

Código:

C5OVFEA-A1-2019-1

Título al que da derecho:

Certificado de Aprovechamiento

Objetivos:

Conocer los 50 vinos y quesos más destacados, su maridaje y sus principales características organolépticas.

Coordinación académica:

Joan Miquel Canals Bosch

Docentes:

Anna Casabona París

Joan Lluís Gómez Conde

Duración:

20 h

Impartición:

presencial

Fechas:

del 04/04/2019 al 13/06/2019

Horario:

De 19 a 21 h.

Ubicación:

Wine Business School (Vilafranca del Penedès)

Precio:

380

Contacto FURV:

Raquel Ramos - raquel.ramos@fundacio.urv.cat

Programa

Módulo: 50 vinos y 50 quesos

Duración: 20 h.

Contenido: 1. Las D. O. de Cataluña

1.1.Territorio

1.2. Características de la zona

1.3.Tipologías de cepas

1.4. Bodegas

1. El queso

2.1.Origen del queso

2.2.Introducción a los tipos de quesos y elaboraciones

2.3. Artesanos vs. industriales

2.4. Producción del queso

2.5. Maduración

1. La cata

3.1. Definiciones y metodología de la cata. La vista y el examen visual. El olfato y los aromas del vino. El bouquet. El gusto. Estímulos sensitivos.

3.2. Equilibrio entre aromas y sabores. Lenguaje del catador: vocabulario gustativo.

3.3. Técnicas y elementos importantes de la cata. Copas, locales condiciones ambientales, temperaturas óptimas para catar correctamente.

3.4. Tipos de catas y fases de la cata. Fichas de catas. Maneras de puntuar el vino

Fundación URV. Centro de Formación Permanente

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio