



WINE INSTITUTE

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Curso de espumantes

### Objetivos

Conocer sobre los distintos métodos de elaboración.  
Reconocer los distintos cepajes a través de la cata.  
Obtener herramientas a nivel sensorial.

### Perfil de los participantes

Este curso esta dirigido a personal de bodegas, profesionales y toda persona interesada en conocer, aprender a catar, los distintos vinos.

### Duración: 3 clases

#### Módulo I

##### Elaboración de espumantes

Método tradicional. Influencia de la elaboración en los aromas. Degustación de espumantes.

#### Módulo II

##### Elaboración de espumantes

Método Charmat y otros. Influencia de la elaboración en los aromas. Degustación de espumantes.

#### Módulo III

##### Taller de aromas

Reconocimiento de cepajes a través de la cata.  
Cata a ciegas.

Diploma otorgado por Wine Institute. Incluye material didáctico y degustación de vinos en todas las clases