

SOMMELIEUR A DOMICILIO

TALLER DE CATA DE VINOS

Taller donde aprenderemos las claves para entender cómo utilizar nuestros sentidos para catar un vino. Hablaremos acerca de cómo distinguir los aromas y cualidades organolépticas haremos una identificación práctica. Se trata de un taller practico en el que además de recibir diferentes explicaciones y demostraciones.

Algunos ejemplos de posibles catas:

- Cata de vinos blancos
- Cata de vinos negros de diferentes denominaciones de origen
- Cata de vinos verticales por año
- Catas de vinos por variedad de uvas
- Mini cata / curso de diferencias entre cava y champagne
- Cata de diferentes champagne

+ con opción de maridaje (tapas o snacks)

El objetivo fundamental de una cata de vinos es analizar sensorialmente el vino para explorar sus características y propiedades en cualquiera de sus tres niveles: visual, olfativo, y gustativo.

- € Tendremos una entrevista con el cliente para poder personalizar y cotizar una propuesta adaptada a sus necesidades

