



CURSO DE ESPUMANTES Y DEGUSTACIÓN

Orientado a todos aquellos que deseen acercarse al fascinante mundo de los vinos espumantes y la degustación.

No es necesario que los participantes posean conocimientos previos.

PROGRAMA

- Definición de vinos espumantes.
- El Champagne. Su método de elaboración.
- Otras formas de elaboración de espumantes: Charmat, Champenoise/Milispark, Transfer, Rural y Gasificado.
- Los Vinos Espumantes en la Argentina. Diferentes Tipos. La legislación nacional.
- Casamiento de espumantes y comidas. El servicio.
- La degustación de vinos. Definición y objetivos de la cata. Elementos a considerar para su correcta ejecución.
- Análisis visual, olfativo y gustativo.
- Componentes de los vinos. El equilibrio.

En cada clase se degustarán **4 vinos espumantes distintos** a fin de aplicar los conocimientos adquiridos.

*Actividad a cargo de: **Antonio Raviña**. Sommelier, título otorgado por la Escuela Argentina de Sommeliers y la Association de la Sommellerie Internationale (ASI), avalado por la Universidad Católica de Cuyo.*