

ACCIÓ FORMATIVA

Presentació de vins i begudes a la DO Pla de Bages

Sommelier, Diplomada en Nutrició i dietètica i màster en Gastronomia i Comunicació.

Cofundadora i directora d'experiències a La Gastronòmica (@_lagastronomica) empresa dedicada a donar a conèixer el vi i la gastronomia amb una visió de 360° així com a assessorar d'empreses del món de enogastronòmic (restaurants, càterings, cellers, empreses agroalimentàries...). Va col·laborar en la Guia d'Enoturisme de l'Empordà, coautora de tres llibres de vins; la Guia d'Enoturisme del Pla de Bages, els 100 vins catalans que has de conèixer i la Guia d'Enoturisme de la DO Alella. Coneixedora de diferents zones vinícoles d'Europa fet que li ha permès apropar aquests coneixements a les formacions i propostes que realitza.

Coautora de la Proposta de Codi Ètic en la professió del Nutrició Humana i Dietètica, ha publicat articles en diferents revistes i mitjans (Cupatges, Vadevi, Delicooks, Vitagreen) i ha participat en magazines de ràdio i al programa Cuines de TV3.

DOCENT: Clara Antúnez



L'objectiu principal del curs és mostrar i donar a conèixer els diferents productes vitivinícoles dels diferents cellers de la DO Pla de Bages a tots aquells professionals del sector de la Restauració i la Hosteleria, principalment de la comarca del Bages

Amb la col·laboració de la DO PLA DE BAGES



PREU: 100% Gratuït. Subvencionat pel **Consorci de la Formació Contínua de Catalunya.**

CLICA PER INSCRIURE'T AL CURS

OBJECTIUS

- Aprofundir en l'anàlisi sensorial del vi.
- Treballar amb els mètodes i tècniques del tast que permetin percebre, identificar i apreciar les propietats dels vins.
- Aprendre a detectar les sensacions per expressar-les i comunicar-les, amb independència psicològica i autonomia.
- Aprendre els principis del maridatge del vi i el menjar.
- Capacitar en la gestió d'un celler de restaurant.
- Analitzar els punts de millora de les cartes als restaurants.

CONTINGUTS:

- La carta com element de presentació del restaurant.
- Definicions i metodologia del tast. La vista i l'examen visual. L'olfacte i les olors del vi. El bouquet. El gust. Estímul sensitius.
- Equilibri entre aromes i sabors. Llenguatge del tastador: vocabulari gustatiu
- Tècniques i elements importants del tast. Copes, locals condicions ambientals, temperatures òptimes per tastar correctament.
- Tipus de tast i fases del tast. Fixes de tast. Maneres de puntuar el vi
- Protocols bàsics de servei de vi
- Components del vi i la seva influència en el tast.
- Teoria dels maridatges.
- Zonificació del Pla de Bages (característiques del territori i els seus vins)

METODOLOGIA:

Posant com a eix central el coneixement i tast del producte vitivinícola dels diferents cellers de la DO Pla de Bages, es treballarà de forma totalment pràctica als continguts del curs.

LLOC D'IMPARTICIÓ:

Celler Oller del Mas
Carretera d'Igualada C-37z km 91
08242 Manresa
93 876 83 15

DURADA: 15 hores.

DATES I HORARI:

1/10 de 15.30 a 18.30
8/10 de 15.30 a 19.30
15/10 de 15.30 a 19.30
22/10 de 15.30 a 19.30

[CLICA PER INSCRIURE'T AL CURS](#)