

del 2 al 23 de marzo de 2018

Presencial

Curso de Iniciación: Introducción a la cata y a la cultura del vino.

créditos

0,5
0,010

Ourense

Extensión universitaria

Este curso está pensado para que, incluso sin conocimientos previos y en muy poco tiempo, los alumnos puedan entender y apreciar mucho mejor el vino. Aplicaremos los conceptos que vayamos repasando a los vinos de Galicia para comenzar a conocer mejor nuestro entorno.

Combinaremos algunas ideas teóricas con catas y dinámicas prácticas, de forma que su seguimiento resulte sencillo y ameno.

Lugar y fechas

Del 2 al 23 de marzo de 2018

De 18:30 a 21:00 h.

Lugar:

Museo Etnológico de Ribadavia

Horas lectivas

Horas lectivas: 10

Créditos

0.5 créditos ECTS y 1 crédito de libre configuración.

Programa

viernes, 2 de marzo

18:30-21:00 h. Los sentidos: percepción sensorial y técnica de cata.

Jorge Vila Fernández *Fundador y director de Galicia.wine*

viernes, 9 de marzo

18:30-21:00 h. **El terroir: variedades de uva, climas y terrenos.**

Jorge Vila Fernández *Fundador y director de Galicia.wine*

viernes, 16 de marzo

18:30-21:00 h. **La interpretación: los trabajos en el viñedo y en la bodega.**

Jorge Vila Fernández *Fundador y director de Galicia.wine*

viernes, 23 de marzo

18:30-21:00 h. **El servicio del vino: almacenaje, presentación y maridaje.**

Jorge Vila Fernández *Fundador y director de Galicia.wine*

Dirigido por

Jesús De Juana López

Catedrático de Historia Contemporánea de la Universidad de Vigo

Coordinado por

JOSE IVAN MARTINEZ ARIAS

AGENTE DE EMPLEO Y DESARROLLO LOCAL-CONCELLO DE RIBADAVIA

Codirector

Julio Prada Rodriguez

Profesor Titular de Historia Contemporánea na Universidade de Vigo e Titor UNED Ourense

Ponente

Jorge Vila Fernández

Fundador y director de Galicia.wine

Dirigido a

Este curso está recomendado para cualquier persona, sea aficionada o profesional, a la que le guste el vino o sienta curiosidad por saber más sobre él. También personas que trabajan con vinos y no han recibido una formación estructurada para explicarlo mejor a sus clientes o si simplemente precisan conocer la forma adecuada de servirlo o catarlo.

Titulación requerida

Non son necesarios conocimientos previos para el seguimiento del programa.

Objetivos

Repasar conceptos fundamentales sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino para comprender mejor lo que bebemos.

Estudiar la influencia que las distintas variedades de uva, suelos y climas tienen sobre la personalidad de los vinos.

Conocer las claves para una buena conservación, servicio y maridaje de los vinos. Los alumnos recibirán a la finalización del curso un certificado acreditativo.

Metodología

Se catarán un total de 20 vinos, 5 en cada sesión, principalmente de las distintas denominaciones de origen de Galicia.

Colaboradores

Organiza



Galicia.wine



Asociación de Amigos do Museo Etnolóxico e do Conxunto Histórico de Ribadavia



Colabora



Más información

*Centro Asociado a la UNED en Ourense
Carretera de Vigo Torres do Pino s/n Baixo 32001 Ourense
32001 Ourense Ourense
988371444 / cursos@ourense.uned.es*