



Aprender a escuchar y entender un vino a través de los sentidos

Código del curso: 2023cc35

Enlace web: <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/aprender-a-escuchar-y-entender-un-vino-a-traves-de-los-sentidos/>

Fecha: 24 y 25 de julio de 2023

Duración: 15 horas

Eurocréditos: 2 ECTS

Tarifa: 60,00 €*
* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Formato: Presencial

Dirección del curso: Profa. Dra. Dña. **Manuela Domínguez Orta**. Departamento de Economía Financiera y Contabilidad. Universidad Pablo de Olavide

Resumen del contenido del curso

La industria del vino es de las más antiguas en España. Este sector es líder mundial en superficie de viñedo, tercer productor mundial de vino y primer exportador en volumen. Cabe destacar su implicación en el ámbito de la innovación, desarrollo y sostenibilidad. El conocimiento del vino resulta imprescindible para las personas que trabajan o quieren trabajar en el ámbito de la restauración, y por supuesto, para aquellos que estén pensando comenzar su carrera en el mundo de los sumilleres.

Por otro lado, cada vez son más los que se preocupan por conocer el origen de los alimentos y bebidas que consumimos, el vino entre ellas.

Al mismo tiempo, el número de aficionados y amantes de los vinos que demandan ampliar sus conocimientos sobre ellos, se incrementan.

Cursos de Verano

OLAVIDE EN CARMONA
21ª edición



El objetivo del curso es enseñar a los participantes a apreciar el vino desde distintos prismas: aromas, color, sabor y textura; que vivan las catas como una experiencia única sensorial y que se inicien en el maridaje.

Tras finalizar la actividad, se pretende que los participantes sean capaces de catar un vino, experimentando, analizando y apreciando los caracteres organolépticos de éste.

Asimismo, que sepan combinarlos con los alimentos adecuados. Para ello, el curso se estructurará en sesiones teóricas en las que se abordarán temas como la elaboración de los vinos, denominaciones de origen y variedades de uva; y talleres, en los que se realizará la cata práctica de distintos tipos de vinos. Además, se formará una mesa redonda cuya temática girará en torno a la importancia del vino en el ámbito de la restauración.

Dirigido a

Estudiantes de Hostelería o titulaciones relacionadas con este sector; profesionales de la restauración o que quieran comenzar su trayectoria en este ámbito; personas aficionadas y amantes de los vinos o, simplemente, interesados en vivir una experiencia de los sentidos. Por tanto, el curso no está restringido a personas con una formación específica o en camino de tenerla, sino que puede ser de gran utilidad para el público en general.

2

Programa

Lunes 24 de julio

09,30 a 10,00 horas Recepción y entrega de documentación.

10,00 a 11,00 horas Inauguración del curso.

Participan:

- Profa. Dra. Dña. Manuela Domínguez Orta. Departamento de Economía Financiera y Contabilidad. Universidad Pablo de Olavide.
- Profa. Dra. Dña. Laura Gómez Ruiz. Departamento de Economía Financiera y Contabilidad. Universidad Pablo de Olavide.
- D. André Luiz Salla. Sommelier en Flor de Sal. Formador en vinos y gastrónomo.

Cursos de Verano

OLAVIDE EN CARMONA
21ª edición



- 11,00 a 12,00 horas** Conferencia: **"Elaboración de vinos blancos, denominaciones de origen de vinos blancos y variedades de uvas"**.
- D. André Luiz Salla.
- 12,00 a 13,00 horas** Conferencia: **"Sistemática de cata de vinos"**.
- D. André Luiz Salla.
- 13,00 a 14,00 horas** Taller: **"Cata de vinos blancos. Diferencias en colores, aromas y sabores"**.
- D. André Luiz Salla.
- 16,30 a 17,30 horas** Conferencia: **"Elaboración de vinos tintos, denominaciones de origen y variedades de uva"**.
- D. André Luiz Salla.
- 17,30 a 18,30 horas** Conferencia: **"Elaboración de los vinos fortificados, denominaciones de origen de vinos fortificados y variedades de uvas"**.
- D. André Luiz Salla.
- 18,30 a 19,00 horas** Descanso.
- 19,00 a 20,30 horas** Taller: **"Cata de vinos tintos y fortificados. Diferencias en colores, aromas y sabores"**.
- D. André Luiz Salla.

Cursos de Verano

OLAVIDE EN CARMONA
21ª edición



Martes 25 de julio

09,30 a 10,30 horas Conferencia: "Elaboración de los vinos espumosos, denominaciones de origen y variedades de uva".

- D. André Luiz Salla.

10,30 a 12,00 horas Taller: "Cata de vinos espumosos. Diferencias en colores, aromas y sabores de vinos espumosos".

- D. André Luiz Salla.

12,00 a 12,30 horas Descanso.

12,30 a 14,00 horas Mesa redonda: "El papel del vino en la hostelería".

Participan:

- Profa. Dra. Dña. Manuela Domínguez Orta. Departamento de Economía Financiera y Contabilidad. Universidad Pablo de Olavide.
- Profa. Dra. Dña. Laura Gómez Ruiz. Departamento de Economía Financiera y Contabilidad. Universidad Pablo de Olavide.
- D. Javier Velázquez Fernández. Coach de equipos en el sector hostelero. Profesional en el sector de la restauración.
- D. Jacopo Ovoli. Chef y propietario de Panrallao.

14,00 a 14,30 horas Clausura del curso.

Cursos de Verano

OLAVIDE EN CARMONA
21ª edición



Patrocinan



Fundación

Cajasol

Colabora

flor de sal

Contacto

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta

C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)

954 144 355 / 608 234 949

www.upo.es/olavideencarmona

olavideencarmona@upo.es