



EL GUIA ENOTURÍSTIC: CONEIXEMENTS CLAU D'ENOLOGIA

Per poder realitzar la inscripció al curs primer us heu de registrar a la plataforma.

INSCRIPCIÓ

DESENVOLUPAMENT

HORARI: 29 d'abril de 10 a 14h

DURADA: 4 hores

MODALITAT: Streaming

DESTINATARIS

Introducció bàsica: Al ser un tema que necessàriament ha de formar part dels coneixements d'un guia us volem facilitar unes nocions essencials a tots aquells que us vulgueu iniciar en aquest món.

OBJECTIUS

- Conèixer el procés d'elaboració dels vins base.
- Conèixer algunes DOC Crianças, reserves i grans reserves.
- Saber les característiques dels escumosos Cava / Champagne / Corpinnat.
- Veure com es creen discursos expositius transversals.
- Introduir els destil·lats.
- Conèixer el procés d'elaboració de les cerveses (Moritz i Damm).



PROGRAMA

1. Vins normals, de taula, de la terra
2. Vins novells
3. Vins tranquils:
 - Negres.
 - Joves.
 - Criança.
 - Reserva.
 - Gran Reserva.
4. Escumosos: Cava, Champagne, Corpinnat
5. Vins de Postres, fortificats
6. Vermuts i Destil·lats
7. Procés elaboració de la cervesa : Pilsner, IPA's, APA's, Stouts, Porters, lambicas, etc...

DOCENT

Carles Picazo

Diplomat en turisme, tècnic en empreses i activitats turístiques (TET i TEAT). Màster en administració i direcció d'empreses.

Soci fundador i vicepresident del CA de Barcelona Guide Bureau.

Guia de ruta durant 20 anys i local de Barcelona durant 34 anys.

Docent del CETT durant 25 anys, i col·laborador i formador en multitud d'entitats i iniciatives.