

FISIOLOGÍA DEL VINO (2.ª ED.)

26 SEPT 2025

12.00 a 18.00 h

Directores:

Pedro de la Villa Polo

Santiago Coca Mechero

Precio: General: 50 €

Incluye cata y comida con maridaje

Bolaños de Calatrava

Restaurante Los Menchero

C. Nieves, 57, Bolaños de Calatrava, Ciudad Real

Objetivo del curso

Proporcionar formación en los aspectos históricos, la composición química, la evaluación fisiológica y la patología del vino.

PROGRAMA

12:00 - 12:10

Bienvenida e introducción del curso

Dr. Pedro de la Villa y Santiago Coca

12:10 - 12:30

Historia del vino

Dr. Fernando Noguerales Fraguas.
Universidad de Alcalá

12:30 - 12:50

Apreciación sensorial del vino: vista, olfato, gusto y tacto.

Dr. Pedro de la Villa.
Universidad de Alcalá

13:00 - 13:30

Evolución del vino con el paso del tiempo

Rafael Cambralla Diana.
Universidad de Alcalá

13:30 - 14:00

El vino visto por un enólogo

14:00 - 14:30

La cata del vino: cata guiada de 3-4 vinos

14:30 - 18:00

Maridaje del vino: Comida guiada con degustación de vinos y gastronomía local.