

CURSO: VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA CALIDAD DE LOS VINOS

PROGRAMA:

Día 10/06/2026

● 09:00 a 11:30

Introducción a la cata, fichas de cata: Cata de vinos blancos.

Dra. Adela Mena Morales

● 12:00 a 14:30

Aromas y sabores en el vino: Cata de vinos rosados.

Dr. Pedro Miguel Izquierdo Cañas

Día 11/06/2026

● 09:00 a 11:30

Técnicas de elaboración de distintos tipos de vinos: Cata de vinos tintos jóvenes.

Dr. Pedro Miguel Izquierdo Cañas

● 12:00 a 14:30

Aromas en vinos: Cata de vinos tintos con madera de la D.O. La Mancha

Técnicos D. O. La Mancha

Día 12/06/2026

● 09:00 a 11:30

Climas y condiciones históricas de los vinos que miran al mar en España

Joaquín Parra. Wine Up Consulting

● 12:00 a 14:30

Sabores en armonía: mejorar la experiencia en la mesa.

Manuel Ortiz y Teresa Gutiérrez.

Restaurante Azafrán (Villarrobledo)

LUGAR:

IVICAM (Centro de Investigación de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha).

La inscripción se realizará rellenando la solicitud en la página web del IVICAM.

Más información en el teléfono 926 50 80 60 y en el siguiente correo electrónico formacionivicam@jccm.es

Aforo limitado

