

Los pilares de la enología de mercado

Nuevos vinos, nuevos mercados, nuevas tecnologías de elaboración y avances científicos, nuevas tendencias de compra y de consumo... son temáticas que circulan entre nosotros cada día, en todos los departamentos y frente a las nuevas oportunidades y exigencias del mercado.

¿Las conocemos realmente?

¿Cómo se manifiestan?

¿Cómo potenciarlas?

Vuelve Cata & Ciencia en esta nueva edición 2015, con una formación práctica tipo taller, donde la cata, la experimentación y la ciencia, se funden para ayudarnos a entender los nuevos pilares de la enología moderna, en busca del actual triángulo del deseo: boca, aroma y frescor.

Sensaciones en boca, la máxima expresión de la redondez.

Aromas táctiles...conocerlos para potenciarlos.

El triángulo del éxito

A través de esta nueva formación Cata & Ciencia conoceremos e identificaremos estos nuevos pilares enológicos, para posteriormente conocer cómo gracias, a los nuevos avances científicos & tecnológicos, poder actuar en las vinificaciones en este objetivo común: el equilibrio deseado.

¿Te lo vas a perder?

Al finalizar la jornada técnica, LAFFORT propone un lunch-degustación con una especial selección de vinos elaborados con distintos itinerarios tecnológicos.

Inscripción: Hasta el próximo martes 26/06/15

Tel.: 943 34 40 68 o por mail inscripciones@laffort.es LAFFORT (Central)

Tel.: 660 32 34 34 o por mail fsoto@laffort.es Fabiola Soto

Tel.: 639 79 29 30 o por mail vtorres@laffort.es Victoria Torres

Por motivos de organización, se ruega confirmar asistencia previamente (Plazas Limitadas).

¿Qué catamos?

Vendimia 2014: más vale prevenir que curar

Vinos 2014: conocer para actuar.

¿Burbas o enriqueces? La importancia de la correcta gestión de las lías y sus efectos en el tiempo. Las lías: ¿Sí o no?.

Aromas táctiles: ¿A qué saben los aromas?

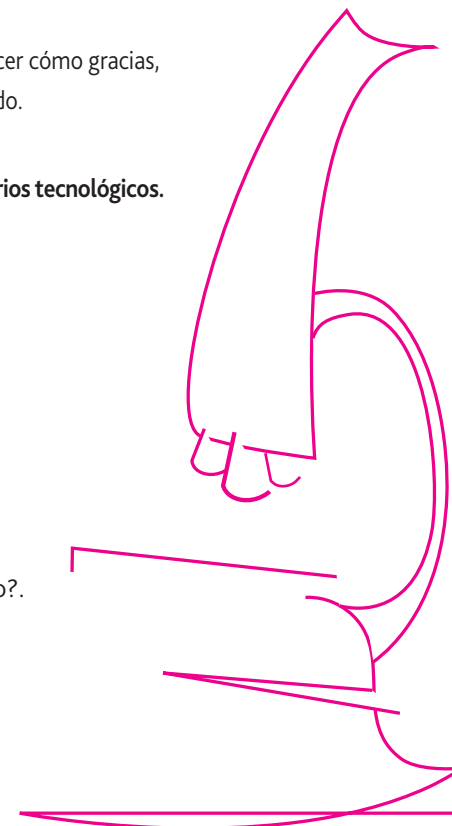
Vinos 2014: el efecto táctil de los aromas en boca, ese gran desconocido con efectos.

Descubre el enorme potencial táctil de los aromas presentes en los vinos y cómo potenciarlos.

El tridente del éxito

Vinos comerciales de éxito mundial.

Conocer la tipología y los ejes de elaboración de los vinos más consumidos en los mercados más atractivos.



30 de junio de 2015 "RIOJA" a partir de las 10h30

VILLA LUCIA

Centro Temático del Vino

Ctra. De Logroño s/n

01300 LAGUARDIA (Álava)

Tel.: +34 945 600032

museo@villa-lucia.com



PONENTES

Victor Puente: Bioquímico. Enólogo. Dir. Técnico LAFFORT

Isaac Rigau i Espiell: Enólogo. Dir. Comercial LAFFORT