



¿Cuáles son los contenidos de las clases?

CLASE 1: Cómo degustar un vino. Los tipos de vino. El análisis sensorial: los descriptores aromáticos. Su léxico básico en francés.

CLASE 2: El servicio del vino. Maridaje. Vocabulario esencial en francés.

CLASE 3: Leer una etiqueta en francés. Las bodegas francesas. Las regiones vitivinícolas en Francia. La Apelación de origen controlado. Enfoque cultural.

CLASE 4: De la uva al vino. La vinificación en Francia y en Argentina. Las barricas. Degustación de un vino.

Todos aquellos que hayan completado el curso recibirán un certificado de la Alianza Francesa, no así aquellos que no cumplan con la asistencia a las ocho (8) clases.