

Nou curs sobre l'anàlisi sensorials dels licors per identificar oportunitats de futur en el sector de les begudes espirituoses

ESCOLES AGRÀRIES | 18/10/2021 Ruralcat

L'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech obre les inscripcions a un nou curs presencial sobre l'anàlisi sensorial del sector dels licors des d'un punt de vista professional.



La formació és presencial i té una durada de 12 hores

L'[Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech](#) (Espiells) segueix treballant per oferir una oferta de formació contínua encara més completa i adaptada a les necessitats actuals i futures del sector. En aquest sentit, s'està oferint **formació al voltant de les begudes espirituoses**, ja que ara per ara hi ha pocs cursos dirigits en aquest àmbit.

Per aquesta raó, s'han [obert les inscripcions a un nou curs](#) que té l'objectiu de permetre als assistents endinsar-se dins l'apassionant món dels licors a partir **del tast dels principals tipus de begudes** que actualment es troben presents al mercat. Durant la formació es tastaran més de 50 licors diferents, categoritzats per grups.

Conèixer com s'elaboren els licors i com són a nivell organolèptic és una bona manera de valorar oportunitats de negoci futures per a les empreses agràries, petits productors i elaboradors, cooperatives, així com estudiants que volen incorporar-se al sector agroalimentari, sense oblidar els professionals del sector de l'enoturisme, botigues especialitzades, restauració i bartenders.

El curs s'imparteix mitjançant una **metodologia molt pràctica**, ja que cada sessió està distribuïda en dues parts diferenciades, cadascuna de les quals se centra en un grup de licors que s'aniran tastant de manera metòdica, amb informació relativa a la particularitat del procés d'elaboració del licor que es tasta.

Per una banda, la primera part del curs servirà per a fer una introducció de les particularitats que presenta el tast de les begudes espirituoses fent servir les fitxes de tast més adients i la metodologia i terminologia específica d'aquests tipus de begudes. D'altra banda, la darrera sessió del curs inclou una aproximació als principals defectes que es poden trobar en el sector dels licors.

La formació és presencial, té una durada de 12 hores distribuïdes en tres sessions de 4 hores i tindrà lloc a la sala de tast de l'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech, garantint totes les mesures preventives necessàries de la Covid-19.

Les persones interessades es poden inscriure en aquest [formulari en línia](#) fins al dia **9 de novembre**. La formació s'iniciarà el dimarts 16 de novembre en horari de tarda, de 15:00 a 19:00h, i finalitzarà el dimarts 30 de novembre.

Font: [Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech](#)