

FICHA TÉCNICA

Curso: Iniciación a la cata de vino

Horas:

Objetivos:

Se trata de adquirir conocimientos sobre crianza y maduración de los vinos, conocer los sentidos como el olfato, la vista y el gusto para la cata de vino.

Dirigido a:

A todas las personas que trabajen en el sector de la hostelería y a los que quieran adquirir conocimientos en esta materia.

Capacita para:

Para el conocimiento a fondo de la cata de vino, en el cual el interesado adquirirá destrezas en este campo y desarrollará el conocimiento de los vinos en el lugar de trabajo.

Otros datos:

En el conocimiento de la cata vino será importante el conocimiento del orden de la cata, la percepción que es el análisis y componentes químicos, la degustación, el conocimiento de la fase visual, la fase olfativa, el conocimiento de la fase gustativa y la vía retronasal, como se prepara el vino antes de una degustación, la conservación del vino y el maridaje del vino con la gastronomía.

Contenido Formativo:

1. La Enología y la Cata

- 1.1. Las dos escuelas francesas de cata
- 1.2. La expresión

2. La percepción a través de los sentidos

- 2.1. Resumiendo
- 2.2. Umbrales
- 2.3. Objetivos y finalidades de la cata

3. Orden de la cata

- 3.1. La educación y el entrenamiento de los sentidos

4. La percepción

FICHA TÉCNICA

- 4.1. El análisis químico no permite distinguir entre vinos
- 4.2. Concepto de degustación
- 4.3. Sentidos utilizados en la cata

5. La fase visual

- 5.1. Algo más sobre el color de los vinos
- 5.2. La riqueza de polifenoles está condicionada por diversos factores
- 5.3. Los componentes cromáticos
- 5.4. Otros factores que influyen en el color
- 5.5. Consecuentemente, tienden a aumentar el color
- 5.6. Otros factores influyentes: la barrica
- 5.7. A modo de resumen
- 5.8. Términos empleados para hablar del color

6. La fase olfativa

- 6.1. Las vías olfativas y la clasificación de los aromas
- 6.2. Clasificación de los olores
- 6.3. Correspondencia entre compuestos aromáticos y olores
- 6.4. El vino en la copa

7. La vía retronasal y la fase gustativa

- 7.1. Fases de la cata gustativa
- 7.2. Técnica de la degustación
- 7.3. El origen de los sabores
- 7.4. Las sensaciones táctiles

8. Preparación del vino para la cata

- 8.1. La temperatura del vino
- 8.2. ¿Qué entendemos por chambrer?
- 8.3. Orden de presentación
- 8.4. Las fichas de cata
- 8.5. La copa
- 8.6. El local o sala de degustación

9. El vino en casa, su conservación

- 9.1. La bodega
- 9.2. ¿Cuál es la vida de un vino?
- 9.3. El corcho
- 9.4. El descorchado
- 9.5. La decantación
- 9.6. Otros aspectos a tener en cuenta

10. La gastronomía y el vino, maridajes posibles

11. Contenido del DVD:

FICHA TÉCNICA

11.1. Videos ilustrativos de cómo realizar la cata de vino.

