WINE INSTITUTE

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Curso de cata

Objetivos

Conocer sobre la técnica de degustación.
Reconocer los distintos cepajes a través de la cata.
Obtener herramientas a nivel sensorial para determinar el origen de los distintos vinos.

Perfil de los participantes

Este curso esta dirigido a personal de bodegas, profesionales y toda persona interesada en conocer, aprender a catar.

Duración: 4 clases

Módulo I

Terroir

Concepto. Cata. Concepto. Teoría de la degustación. Etapas. Degustación de vinos blancos.

Módulo II

Proceso de elaboración

Como influye en la cata. Características del racimo. Añejamiento de barrica de roble francés y americano.

Módulo III

Elaboración de espumantes

Distintos métodos de elaboración. Influencia de la elaboración en los aromas. Vinos tardíos. Degustación de espumantes y tardíos.

Módulo IV

Taller de aromas

Reconocimiento de cepajes a través de la cata. Cata a ciegas.

Diploma otorgado por Wine Institute. Incluye material didáctico y degustación de vinos en todas las clases