WINE INSTITUTE

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Cata y maridajes

Objetivos

Conocer sobre la técnica de degustación y los distintos cepajes a través de la cata.
Saber equilibrar los vinos con los distintos platos.
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 y a maridar los distintos vinos.

Duración: 6 clases

Módulo I

Terroir

Concepto. Cata: concepto. Teoría de la degustación. Etapas. Clasificación de aromas. Familia de Aromas. El vino y sus sabores. Degustación de vinos blancos.

Módulo II

Elaboración de vinos tranquilos

Como influye en la cata. Características del racimo. Añejamiento de barrica de roble francés y americano. Defectos del vino.
Degustación de vinos tintos.

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

Maridajes

Concepto. Elementos. Reglas básicas de la cocina clásica. Maridajes Regionales. Degustación de vinos y maridajes.

Módulo V

Maridajes

Análisis sensorial de los vinos y los platos. Principios del maridaje. Ficha de degustación. Quesos y vinos. Maridajes internacionales.

Módulo VI

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