



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. Variedades Blancas.  
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. Historia del  
Espumante. Clasificación de espumantes  
según el contenido de azúcar.

#### Módulo IV

##### Maridajes

Concepto. Elementos. Reglas básicas de la cocina  
clásica. Maridajes Regionales. Degustación de vinos  
y maridajes. Clasificación de los maridajes.  
Maridajes por varietales de vino

#### 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