

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Curso de Cata Profesional

Objetivos

Conocer las fases de la técnica de degustación y la evaluación mediante el uso de planillas de cata.
Adquirir la terminología sensorial para la descripción técnica de un vino.
Reconocer el origen de los aromas, según las variedades y el proceso de vinificación.
Comprender la descategorización de vinos

Perfil de los participantes

Aquellas personas o profesionales del vino que quieran desarrollar vocabulario técnico con utilización de planillas involucradas en la evaluación de vinos.

Módulo I

Catación

La catación y sus componentes. Los sentidos que intervienen en la cata. Proceso fisiológico: estímulo-sensación. Fases de la cata. Planillas de cata. Clasificación. Concursos Internacionales.

Módulo II

Terminología sensorial

La terminología sensorial. Sensaciones visuales, transparencia y colores en los vinos. Fluidez y efervescencia. Sensaciones tacto-olfativas. Olores. Sensaciones gustativas. Sabores. Sensaciones Q úmicas- táctiles. Sensaciones auditivas y de conjunto.

Módulo III

Origen de los aromas

El origen de los aromas del vino. Aroma y bouquet. Vinos resultantes de los procesos de vinificación. Evolución de los vinos en barricas de roble.

Módulo IV

Aromas y sabores

Equilibrio de aromas y sabores. Caracteres gustativos y olfativos del vino. Interacciones entre sabor y olor. Influencia de la temperatura. Sabores, origen, equilibrio y evolución. Descategorización de vinos.

Diploma otorgado por Wine Institute.