



## CURSO DE CATA DE VINOS

- La finalidad de nuestra formación intensiva, es preparar a los alumnos para la diferenciación y catalogación de los distintos tipos de uva y vinos, sabiendo realizar una cata y teniendo conceptos etológicos para la diferenciación de aromas, tonos y calidades de los caldos.
- Impartido por nuestro especialista en CURSOS GOURMET, acreditado asesor vinícola, con amplia experiencia en el sector responsable de bodegas de Ronda durante años, con amplios conocimientos en sector vinícola, y dilatada experiencia, hacen que el curso sea a la vez, ameno, divertido, interesante y formativo.

### **RESUMEN DE CONTENIDOS:**

**PARTE I: MODULO TEORICO** donde se tratan los siguientes puntos.

- Historia del vino
- Principales Denominaciones de Origen de vinos de España.
- Principales países productores de vinos
- Principales variedades de uva blanca.
- Principales variedades de uva tinta.
- Tipos de vino.
- Diagrama de flujo de la elaboración de vinos blancos.
- La elaboración de vinos blancos.
- Diagrama de flujo de la elaboración de vinos tintos.
- La elaboración de vinos tintos.
- Diagrama de flujo de la elaboración de vinos rosados.
- La elaboración de vinos rosados.
- El envejecimiento de los vinos.
- 

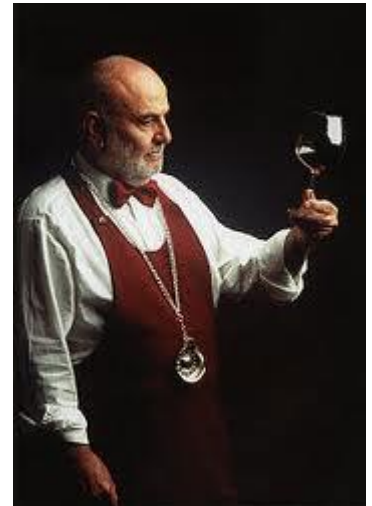
**Parte II: MODULO TEORICO-PRACTICO**, sobre el análisis sensorial del vino.

- Fase visual.
- Los colores del vino.
- Fase olfativa.
- Principales grupos de aromas de los vinos.
- Fase gustativa.
- La temperatura de servicio de los vinos.
- **PRÁCTICA:** Los aromas del vino. Identificación de aromas y defectos básicos del vino.

**PARTE III: MODULO PRACTICO**, para aplicar los conceptos estudiados en módulo II en la cata de vinos diferentes.

- vinos blancos de diferentes variedades de uva y denominaciones de origen. Uno de ellos fermentado en bodega.
- vinos rosados de diferentes variedades de uva, denominación de origen y añada, para apreciar diferentes matices de color.
- vinos tintos de diferentes variedades de uva y denominación de origen, tanto jóvenes como crianzas y reservas.
- 

**PARTE IV:** modulo práctico para aplicar MARIDAJE de vino con alimentos.





### **CATAS:**

- TODAS LAS SEMANAS SE REALIZARAN CATAS DE VINOS TRAS LAS CLASES TEORICAS, PARA PODER PONER EN PRACTICA LOS CONCEPTOS APRENDIDOS EN LOS DIFERENTES MODULOS

### **DESCRIPCION GENERAL DEL CURSO:**

- FORMACION INTENSIVA: En solamente UN meses, asistiendo una vez a la semana te preparamos de manera exitosa para que tengas los conceptos teóricos y prácticos, para diferenciar los diferentes vinos y puedas realizar una cata de vino..
- TOTALMENTE PRÁCTICO: El alumno realizará catas de vino desde el primer momento, teniendo la posibilidad in-situ, de poner en práctica los conceptos aprendidos, sin salir del aula, donde se realizaran catas de vino semanales, asesorados y distribuidos por nuestro asesor vinícola, que proporcionará los vinos a degustar.

**TITULACIÓN:** Al finalizar el curso el alumno recibirá nuestra titulación profesional AEMATUR, certificando así su aptitud en la formación de **CATA DE VINO**

