



23.CATA DE VINOS Y ENOLOGÍA

MARIA JOSÉ GARCÍA ESPARZA (Coordinadora);
JOSE LUIS ALEIXANDRE BENAVENT; VICTORIA LIZAMA ABAD
JOSE LUIS ALEIXANDRE TUDÓ

Objetivos del Curso

Conocer y saber expresar las sensaciones producidas y percibidas al probar diferentes tipos de vino, nociones de cata e introducción al vocabulario específico para a partir de ahí comprender las diferencias organolépticas de cada producto.

- 1 Saber diferenciar mediante las respectivas catas, las características más notables de los distintos tipos de vinos españoles.
- 2 Conocer las diferentes Denominaciones de Origen de España.
- 3 Aprender a utilizar las técnicas y el lenguaje propio profesional y hacer uso correcto de las fichas de cata.
- 4 Conocer los procesos de elaboración de vinos blancos, rosados, tintos, espumosos, generosos y dulces
- 5 Reconocer los defectos más comunes en los vinos

Resumen del Curso

El presente curso abre la puerta al mundo de la Enología y la cata de vinos. Proporciona información básica para los aficionados sin conocimientos previos y refuerza y amplía lo aprendido con anterioridad por los alumnos más avanzados.

Temario y Desarrollo del Curso

- 1.- Tipos de vinos. La Cata
- 2.- Elaboración de vinos blancos
- 3.- Elaboración de vinos tintos.
- 4.- Elaboración de vinos rosados y tintos de maceración carbónica.
- 5.- Crianza y envejecimiento de los vinos
- 6.- Elaboración de vinos espumosos, generosos y dulces.

SESIONES PRÁCTICAS DE CATA DE VINOS: 10 HORAS