



Maitre y Sommelier

Cursos de Cata de Vinos y Maridaje – Programa, Formato y Temario

Los Cursos de Cata de Maitre y Sommelier *sintetizan* la cultura y el conocimiento del Vino, *adaptados* a los tiempos de hoy: Son **prácticos** (100% Catas), **completos** (y concisos), **flexibles** (en fechas y horarios) y muy **útiles** (para el día a día).

Son impartidos por enólogos, sommelieres o sumilleres y bodegueros, con instrumentos y metodología profesional pero para todos los públicos y niveles.

Nuestra **metodología** consiste en entender el mundo del Vino de una manera más cercana, coloquial, natural, sin tecnicismos, más práctica y entendible. Aprenda a Catar con nosotros!

Curso: Cata de Vinos y Maridaje para Gourmets – Teoría y Práctica de Cata

Nivel: Iniciación o Avanzado (por separado)

Horas: Curso de 1 jornada o día con una duración de 3,5 horas para el Nivel Iniciación y Curso de 1 jornada o día con una duración de 3,5 horas para el Nivel Avanzado.

Temporada 2011

Detalle del Curso, Programa y Temario:

Curso eminentemente práctico sobre el origen, elaboración y la Cata de Vinos, el Protocolo y el Maridaje, impartido y clasificado de acuerdo a los siguientes módulos y pautas por Maitre y Sommelier.

1. INTRODUCCIÓN

- Metodología e instrumentos de la cata.
- Fases de la cata: visual, olfativa y gustativa. Tacto y Oído??

2. CATA PRÁCTICA.

- Vinos blancos.
- Vinos rosados.

En este curso de cata de vinos, introducimos a los asistentes en el mundo de la cata, sentando las bases para aprender a diferenciar, entender y disfrutar de los vinos. Tras una introducción teórica sobre la metodología y fases de la cata, pasando por la composición del vino y su elaboración, terminamos con una cata práctica durante la cuál, con un método sencillo y didáctico, los asistentes aprenden a analizar las características de los distintos tipos de vinos, las variedades de uva y las distintas zonas vitícolas españolas.

3. IMPORTANCIA DE LA MATERIA PRIMA.

- Composición del racimo.
- Partes y componentes de la uva.

4. MÉTODO DE ELABORACIÓN EN TINTOS.

- Caracterización de las principales variedades tintas utilizadas en la elaboración de vinos de calidad.
 - Elaboración de vinos tintos.
5. COMPUESTOS FENÓLICOS.
- Influencia del contenido de taninos y antocianos en la elaboración y la crianza.
 - Astringencia.
6. CATA PRÁCTICA.
- Vinos blancos especiales. Cavas y espumosos.
 - Vinos tintos con distintos tipos de crianza.
 - Vinos especiales

Temas y pautas que se tratan y argumentan durante la teoría y prácticas de Cata:

- Introducción al mundo del Vino: orígenes, elaboración, fermentación y vinificación.
- Aspectos diferenciadores: terroir, clima, planta, varietales, poda y el Bodeguero.
- Especialización: tipos de elaboración y vinificación.
- La Crianza: micro-oxidativa y sobre lías.
- Normas y reglas: Las denominaciones de Origen y el consejo regulador.
- Presentación: embotellado y etiquetado. La imagen y la calidad-precio.
- Iniciación a la Cata y protocolo: Material, ambiente, temperaturas, presentación y normas de Cata y servicio.
- La disciplina de la Cata y la percepción: La humildad, el respeto y el pre-juicio.
- Los modelos de Cata.
- El orden, escalado y presentación de los Vinos seleccionados a Catar: tipo de elaborado y estructura del Vino, acidez, grado azúcar residual.
- Las fases de la Cata: el análisis sensorial: Vista, Olfato, Gusto, Tacto y Oído?
- Sistemas: Examen preliminar, Aroma, Estructura y Riqueza.
- Prácticas de Cata: la argumentación, la participación e interacción de los catadores y la desmitificación.
- Los Vinos con virtudes y defectos: las ventajas de la Cata comparativa.
- Calificación y Puntuación global vs pormenorizada: áreas de puntuación y valoración.
- El Vino en la vida real: el Cliente particular, la Hostelería y la Empresa.
- La mejor relación calidad-precio (Compra y Venta).
- El Maridaje: pasado, presente y futuro.
- Las relaciones de pareja (el Vino y la gastronomía): el Maridaje por complementariedad, afinidad, equilibrio, contrastes y opuestos.
- Las fases de Cata y el Maridaje: Vista, Olfato, Gusto y Tacto.
- Color, aroma, sabor y texturas: ensamblaje, potenciación, equilibrio o desequilibrio.
- Orden, escalado y presentación: Vinos y platos.
- La satisfacción global del cliente.

(web) www.maitrevsommelier.es (e-mail) catas@maitrevsommelier.com (tef) 685 501 504

Maitre y Sommelier, S.L.