



Maitre y Sommelier

Cursos de Cata de Vinos y Maridaje – Programa 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, “sommeliers” y bodegueros, con instrumentos y metodología profesional y para todos los públicos y niveles. Aprenda a Catar con nosotros!

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

Nivel: Iniciación o Avanzado (por separado)

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

Curso de 1 jornada o día con una duración de 3 horas para el Nivel Avanzado.

Temporada 2009-2010

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.

MÓDULO I ó Iniciación a la Cata

PROGRAMA

(10% introducción de la teoría a tratar y 90% prácticas de Cata interactivas siguiendo la teoría aplicada de este módulo)

1. INTRODUCCIÓN

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

2. CATA PRÁCTICA.

- Vinos blancos.
- Vinos rosados.
- Vinos tintos jóvenes.
- Cavas

En este curso de iniciación a la 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.

MÓDULO II ó Avanzado

PROGRAMA

(10% introducción de la teoría a tratar y 90% prácticas de Cata interactivas siguiendo la teoría aplicada de este módulo)

1. IMPORTANCIA DE LA MATERIA PRIMA.
 - Composición del racimo.
 - Partes y componentes de la uva.
 2. MÉTODO DE ELABORACIÓN EN TINTOS.
 - Caracterización de las principales variedades tintas utilizadas en la elaboración de vinos de calidad.
 - Elaboración de vinos tintos.
 3. COMPUESTOS FENÓLICOS.
 - Influencia del contenido de taninos y antocianos en la elaboración y la crianza.
 - Astringencia.
 4. CATA PRÁCTICA.
 - Vinos blancos especiales.
 - Vinos tintos con distintos tipos de crianza.
 - Cavas 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.

Caso práctico ejemplo: (para Clientes particulares, empresas, grupos, etc)
Curso de Cata de Vinos y Maridaje en Madrid, Sevilla, Barcelona, Alicante...

Nivel: Iniciación (con Cena maridaje incluida)

Lugar: Restaurante El Lagar, Sevilla

Duración: 3 horas aprox. (de 20:30 a 23:30 horas)

Programa y Desarrollo:

1. Curso de Cata de Vinos y Maridaje: Cata de Vinos previa y paralelamente a una Cena (formato menú degustación) en Maridaje (práctico) con los Vinos de la Cata: 100% prácticas de Cata, muy participativo y ameno.
2. Vinos a Catar: Nivel Iniciación: 10 Vinos de las mejores D.O. de España (Vinos blancos de Rueda, Galicia, Tarragona..; Vinos Rosados de Castilla, Navarra..; Vinos tintos de Rioja, Ribera del Duero, Aragón, Valencia..; y Cavas).
3. Duración aprox: 3 horas.
4. Grupo mínimo de 7 personas y máximo de 14 (ampliables para grupos).
5. Dirige la Cata un Enólogo/a o Sommelier del equipo de Maitre y Sommelier.
6. Lugar: Restaurante: en Sevilla (zona centro).

Selección de Vinos de M&S y Menú degustación: Detalle de un menú Ejemplo de este Restaurante (Sevilla)

- *Albóndiga de Choco en salsa de Marisco*
- *Lomo de Bacalao con fresa y huevas de wasabi*
- *Tulipa de Setas con salsa de Boletus*
- *Carrillada en Salsa*
- *Taco de Buey en su propia reducción*

Presupuesto Cata & Comida en Maridaje: 69 €por persona

- Incluye el servicio de nuestros Enólogos durante la Cata y Maridaje.
- Incluye los Vinos de la Cata y el Menú degustación.
- Iva 7% incluido
- Promociones: Descuentos para una, dos o más personas para cualquiera de estos Cursos (iniciación o avanzado); Regalamos tarjetas Regalo de 10€, 12€ y hasta de 18€ por persona para los que asistan también al siguiente Curso (avanzado).

(web) www.maitresommelier.es (e-mail) clubdecata@maitresommelier.com (tef) 685 501 504

Maitre y Sommelier, S.L.