



Cursos, Talleres y Catas de Cervezas – Programa, Formato y Contenidos

Los Cursos de Cata de Maitre y Sommelier *sintetizan* la cultura y el conocimiento de la Cerveza, *adaptados* a los tiempos de hoy: Son **prácticos** (100% Catas), **muy completos** (y variados), **flexibles** (en fechas y horarios) y ciertamente **amenos y dinámicos** .

Son impartidos por sommelieres o sumilleres de nuestro Equipo, y/o maestros cerveceros, con instrumentos y metodología profesional, y para todos los públicos, niveles y formatos (particulares, grupos, team-building, networking, etc).

Nuestra **metodología** consiste en entender el mundo de la Cerveza de una manera más cercana, coloquial y natural, práctica, accesible y entendible. Aprenda a Catar con nosotros!

Existen 2 opciones: Con Maridaje simultáneo (Menú Gourmet especial seleccionado por nosotros, o por Ustedes) ó sin Maridaje. El Maridaje muestra el lado mas social de la Cerveza y gracias a él, sabemos, comprendemos y disfrutamos mejor del mundo de los sabores, texturas, sabores y armonías entre Cervezas y Gastronomía.

Curso: Cata de Cervezas, Maridaje y Protocolo – Teoría, Práctica y Armonías de Cata

Nivel: Iniciación y Avanzado (por separado)

Horas: Curso de 1 jornada o día con una duración de 2,5 horas para el Nivel Iniciación y Curso de 1 jornada o día con una duración de 2,5 horas para el Nivel Avanzado.

Detalle del Curso, Programa y Temario:

Curso eminentemente práctico sobre el origen, elaboración y la Cata de Cervezas, el Protocolo y el Maridaje, impartido 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.
- Agua, Levadura, Cereales y Lúpulo.

2. CATA PRÁCTICA.

- Cervezas de Baja y Alta Fermentación
- Cervezas mas lupuladas (IPA)
- Cervezas de Trigo
- Cervezas de diferentes Maltas
- Cervezas de diferentes tostados
- Cervezas de sucesivas fermentaciones
- Cervezas de Abadía
- Cervezas de Autor

En este curso de cata de Cervezas, introducimos a los asistentes en el mundo de la cata, sentando las bases para aprender a diferenciar, valorar, entender y disfrutar de las Cervezas.



Tras una introducción teórica sobre la metodología y fases de la cata, pasando por la composición de la Cerveza y su elaboración, basamos el contenido fundamentalmente en la cata práctica durante la cual, con un método sencillo y didáctico, los asistentes aprenden a analizar, comprender y dominar las características y vocabulario de los distintos tipos de Cervezas, las variedades de materia prima y las distintas zonas cerveceras nacionales y extranjeras, amén de sus armonías y maridajes más adecuados.

3. IMPORTANCIA DE LA MATERIA PRIMA.

- Los ingredientes fundamentales y los añadidos. ¿ley de pureza?

4. MÉTODO DE ELABORACIÓN.

- Caracterización de los principales cereales, lúpulos y levaduras utilizadas en la elaboración de cervezas de calidad.
- Elaboración y maduración.

5. COMPUESTOS fermentativos.

- Influencia del contenido de la fermentación en la elaboración y la maduración.

6. CATA PRÁCTICA.

- Cata, degustación y Maridaje (en el caso de ser Catas Gourmet con Menú Maridaje)

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

- Introducción al mundo de la Cerveza: orígenes, elaboración, fermentación y evolución.
- Aspectos diferenciadores: levaduras, cereal, lúpulo, agua y el maestro cervecer.
- Especialización: tipos de elaboración.
- La Crianza: micro-oxidativa y sobre lías.
- Normas y reglas: Las denominaciones de Origen y consejo regulador.
- Presentación: embotellado y etiquetado. La imagen y la calidad-precio.
- Iniciación a la Cata y protocolo: 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 las Cervezas seleccionadas a Catar: tipo de elaborado y estructura de la Cerveza, amargor, alcohol, grado azúcar residual.
- Las fases de la Cata: el análisis sensorial: Vista, Olfato, Gusto, Tacto y Oído?
- Sistemas y base fundamental: Examen preliminar, Aroma, Estructura y Riqueza.
- Prácticas de Cata: la participación e interacción de los catadores y la desmitificación.
- Las Cervezas con virtudes y defectos: las ventajas de la Cata comparativa.
- Calificación y Puntuación global vs pormenorizada: áreas de puntuación y valoración.
- La Cerveza 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 (la Cerveza 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: Cervezas y platos.
- La satisfacción global del cliente.
- La sofisticación de la Cerveza.

