



## Cursos, Talleres y Catas de Vinos – Programa, Formato y Contenidos

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), **muy completos** (y variados), **flexibles** (en fechas y horarios) y ciertamente **amenos y dinámicos**.

Son impartidos por enólogos, sommelieres o sumilleres de nuestro Equipo, y/o bodegueros, 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 del Vino 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 del Vino y gracias a él, sabemos, comprendemos y disfrutamos mejor del mundo de los sabores, texturas, sabores y armonías entre Vinos y Gastronomía.

**Curso:** Cata de Vinos, 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 Vinos, 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.

#### 2. CATA PRÁCTICA.

- Vinos blancos con y sin crianza (madera y lías)
- Vinos rosados de autor
- Vinos tintos con y sin crianza, y especiales
- Vinos espumosos

En este curso de cata de vinos, introducimos a los asistentes en el mundo de la cata, sentando las bases para aprender a diferenciar, valorar, 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, basamos el contenido fundamentalmente en la cata práctica durante la cuál, con un método sencillo y didáctico, los asistentes aprenden a analizar, comprender y dominar las características y vocabulario de los distintos tipos de vinos, las variedades de uva y las distintas zonas vitícolas españolas, amén de las armonías y maridajes mas adecuados.



3. **IMPORTANCIA DE LA MATERIA PRIMA.**
  - Composición del racimo.
  - Partes y componentes de la uva.
4. **MÉTODO DE ELABORACIÓN EN BLANCOS, ROSADOS, TINTOS Y ESPUMOSOS.**
  - Caracterización de las principales variedades utilizadas en la elaboración de vinos de calidad.
  - Elaboración y vinificación.
5. **COMPUESTOS FENÓLICOS.**
  - Influencia del contenido de taninos y antocianos en la elaboración y la crianza.
  - Astringencia.
6. **CATA PRÁCTICA.**
  - Vinos blancos con y sin crianza. Cavas y espumosos.
  - Vinos rosados
  - Vinos tintos sin crianza
  - Vinos tintos con distintos tipos de crianza (actuales y clásicos).
  - Vinos especiales y de autor

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 maceración carbónica.
- 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: 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 y base fundamental: Examen preliminar, Aroma, Estructura y Riqueza.
- Prácticas de Cata: 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.
- el Vino y la gastronomía: el Maridaje por complementariedad, afinidad, equilibrio, contraste
- 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 de cada persona.

