



WINE INSTITUTE

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Curso de cata avanzada

### Objetivos

Entender básicamente como funcionan nuestros receptores sensoriales para comprender mejor las percepciones visuales, olfativas, gustativas y táctiles.  
Profundizar los perfiles sensoriales de las cepas más tradicionales.  
Reconocer los defectos más usuales encontrados en los Vinos.

### Perfil de los participantes

Este curso esta dirigido a personal de bodegas, profesionales y toda persona interesada en avanzar con conocimientos de degustación de vinos.

Duración: 4 clases

### Módulo I

#### Vista

Sentido de la vista, composición, funcionamiento.  
Metamerismo. Luz: tipos e incidencias sobre el análisis.  
Los colores del vino: comparación, composición y modificaciones. Modificación del color por la acción del anhídrido sulfuroso y cambios de pH.

### Módulo II

#### Olfato

Sentido del olfato, influencias y modificaciones.  
Trabajo de Ann Noble, en American journald.  
Creación de 24 aromas, sus familias y el reconocimiento en función de la ruedas de aromas. Identificación y asociación con los principales varietales.

### Módulo III

#### Gusto

Sentido del gusto. Funciones de la Lengua.  
Reconocimiento del umbral de percepción de los gustos básicos de cada participante. Definición de Flavors. Interacción entre los gustos, tacto y la vía retronasal. El tacto: utilización y percepción, en la boca.

### Módulo IV

#### Taller de cata

La correcta utilización de los descriptores organolépticos para analizar un vino. Escalas de análisis: discreta, continua, hedónica y de concurso. Formas de puntuar. Los defectos del vino.

Diploma otorgado por Wine Institute. Incluye material didáctico y degustación de vinos en todas las clases