



WINE INSTITUTE

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Curso de Cata y Maridajes

### Objetivos

- Conocer sobre la técnica de degustación.
- Reconocer los distintos cepajes a través de la cata.
- Saber equilibrar los vinos con los distintos platos.
- Obtener herramientas a nivel sensorial para determinar el origen de los distintos vinos.

### Perfil de los participantes

Este curso está dirigido a personal de bodegas, profesionales y toda persona interesada en conocer, aprender a catar y a maridar los distintos vinos.

### Duración: 6 clases

#### Módulo I

##### Terroir

Concepto. Cata. Concepto. Teoría de la degustación.  
Etapas. Clasificación de aromas. Familia de Aromas.  
El vino y sus sabores. Degustación de vinos blancos.

#### Módulo II

##### Proceso de elaboración

Como influye en la cata. Características del racimo.  
Añejamiento de barrica de roble francés y americano.  
Defectos del vino. Degustación de vinos tintos.

#### Módulo III

##### Elaboración de espumantes

Distintos métodos de elaboración. Influencia  
de la elaboración en los aromas. Vinos tardíos.  
Degustación de espumantes y tardíos.

#### Módulo IV

##### Maridajes

Concepto. Elementos.  
Reglas básicas de la cocina clásica.  
Maridajes Regionales. Degustación de vinos y maridajes.

#### Módulo V

##### Maridajes

Análisis sensorial de los vinos y los platos.  
Principios del maridaje. Ficha de degustación.  
Quesos y vinos. Maridajes internacionales.  
Degustación de vinos y maridajes.

#### Módulo VI

##### Taller de aromas

Reconocimiento de cepajes a través de la cata.  
Cata a ciegas.

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