

# CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA

## Programación y temario

El curso dura 4 horas que pueden realizarse en cualquiera de estas opciones :

**Sábado 10 de marzo de 10 a 14 horas.**  
**Martes y miércoles 20 Y 21 de marzo de 2012. Horario de 19,30 a 21,30**  
**Sábado 31 de marzo de 10 a 14 horas.**

**Objetivo:** Este curso tiene doble finalidad, la conceptual y la práctica. El alumno adquirirá un criterio propio para seleccionar, servir y disfrutar del vino, así como las principales nociones sobre técnicas de cata con las que aprenderá a interpretar su lenguaje a través de los sentidos. Simultáneamente a las catas se imparten las explicaciones oportunas para conocer cuales son las principales nociones sobre su servicio, decantación, maridajes y control de la temperatura.

**Materiales y medios:** Los cursos se imparten en una sala de catas perfectamente equipada. Todas las catas se realizan con copas profesionales y durante el curso las explicaciones se enriquecen con diverso material audiovisual que se proyecta en una gran pantalla.

Se entregará un completo dossier a cada alumno asistente.

**Materias impartidas:** Historia, Viticultura, Ampelografía, Enología, Cata y Sumillería.

**Público:** Cursos dirigidos a particulares, aficionados o profesionales de la hostelería sin nociones previas.

**Observaciones:** En las catas profesionales escupir el vino no es un acto de mala educación, ni está mal visto, por lo que la organización facilita las correspondientes escupideras para las personas que por el motivo que fuese no quieran ingerir los vinos.

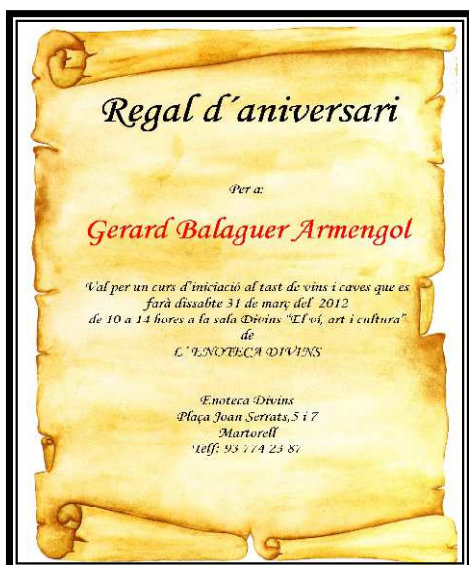
Recomendamos no fumar ni masticar chicle antes de la cata. También se aconseja no comer salsas fuertes como all i oli, ajos, cebolla, etc.

Para no distorsionar los sabores de los vinos, en las catas no se sirve ningún alimento, a excepción de agua mineral y palitos de pan que servirán para limpiar las papilas gustativas.

## ‘PACK CURS’

### Regala un curso de vinos.

**Sorprende a tu pareja o amigos con el más original de los regalos.**



### Contenido pack-curs:

- 1 Papiro personalizado (que tendrá efectos de vale) a nombre de la persona obsequiada.
- 1 Botella de vino, cava o champagne seleccionado según el gusto de la persona obsequiada.
- 1 Cofre de Madera Barnizada con ataché dorado preparado para regalar.
- 1 Bolsa de tela Divins.

# **Temario**

**El curso consta de dos partes, en caso de realizarse entre semana, el primer día se realizarán todas las explicaciones teóricas y técnicas y la cata de vinos blancos y el segundo día cavas, rosados y tintos. Los sábados se realiza un descanso a media mañana tras la primera cata.**

- **Historia.** El vino a través de los siglos.
- **Viticultura.** La vid y su entorno, ciclo vegetativo, la vendimia. El “terroir”. Diferencias entre distintas regiones vitivinícolas en base a su suelo, clima, orientación o latitud.
- **Ampelografía.** Principales variedades de uvas blancas y tintas nacionales e internacionales.
- **Enología.** Explicación audiovisual de como se elaboran los vinos blancos.  
Explicación audiovisual sobre el cava; la segunda fermentación, la crianza, el degollado, la expedición y la elaboración de los diferentes tipos (Semi, Brut, Extra-Brut, Brut Nature, etc.).  
Vinificación de vinos rosados. El sangrado.  
Explicación audiovisual sobre la elaboración de vinos tintos, la maduración en barrica.
- **Sumillería y Cata.**  
Cata de 3 vinos blancos de diferentes características, cata individual, cata comparativa, conclusiones y conceptos. Compararemos 3 vinos blancos de características diferentes (aromático, seco y fermentado en barrica).  
Cata de cavas, valoración cualitativa mediante análisis organoléptico de 2 cavas de diferentes características, cata individual, cata comparativa, conclusiones y conceptos. El carbónico, la evolución y el servicio.  
Cata comparativa de vinos rosados.  
Análisis organoléptico de 3 vinos tintos de diferentes características (joven de maceración carbónica o crianzas o reservas o grandes reservas o vinos de autor/alta expresión). Conservación y evolución del vino. Clasificación del vino según su ‘crianza’.
- **Resolución de dudas y conclusiones.**

PRECIO DEL CURSO COMPLETO CON MATERIAL Y VINOS INCLUIDO: 90 €

## **INSCRIPCIONES:**

**Enoteca Divins. Plaza Joan Serrats, 7. 08760-MARTORELL.**

**Mañanas de 10 a 14 y tardes de 17 a 21 h.**

**Domingos y lunes mañana cerrado.**

**TELEFONO DE INFORMACIÓN: 93 774 23 87. [www.edivins.com](http://www.edivins.com)**