

---

---

## **CURSO INTENSIVO COMPLETO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS Y CAVAS**

(Sábado 5 de abril de 10 a 14 horas)

### Sección teórica:

Breve historia del vino, nociones básicas de viticultura, ampelografía y enología, el análisis organoléptico y los conceptos básicos sobre el arte de catar vinos blancos, rosados, tintos y espumosos.

### Sección práctica:

#### Ejercicios preliminares:

Aproximación a la cata. Cata inicial de 1 vino blanco.

El sabor del 'terroir'. Cata de 1 vino tinto.

Iniciación a la cata de vinos blancos (se catarán 3 vinos blancos de estilos diferentes).

Iniciación a la cata de espumosos (se catarán 3 cavas de características diferentes).

Iniciación a la cata de vinos rosados (se catarán 2 vinos rosados de estilos diferentes).

Iniciación a la cata de tintos (se catarán 3 vinos tintos con diferentes estados de crianza en bodega).

El servicio del vino, decantación, temperatura y maridajes.

Precio: 90€

---

---

## **CURSO BÁSICO DE INTRODUCCION A LA CATA DE VINOS**

Jueves 10 de abril de 19,30 a 21 horas.

Aprenderemos las nociones básicas de la cata y los conceptos básicos sobre el arte de catar vinos.

Realizaremos 2 ejercicios prácticos con catas comparativas de vinos blancos (2 referencias) y otra de tintos (2 referencias).

Precio 35€

---

---

## **CURSO AVANZADO DE CATA DE VINOS**

(Mes de mayo. Fecha aún sin determinar).

### **TECNICAS DE CATA Y ENTRENAMIENTO ORGANOLEPTICO (2 días).**

#### Día 1.

Ejercicio de memorización de los principales aromas del vino.

Ejercicio de cata a ciegas en copa negra de 3 vinos.

Cata a ciegas de vinos internacionales. La ficha de cata. Argumentos sobre puntuación y calificación de un vino. Mini-concurso donde el asistente se convertirá en jurado.

#### Día 2.

Cata vertical (la misma marca de vino en distintas añadas 4/5 vinos según disponibilidad).

Precio 90€

---

---