

TECNICAS DE CATA

(Curso de Iniciación, 2º y 3er. Nivel)

martes y miercoles 17 y 18 de mayo de 2011 de 19,30 a 21,30 h.



Almonds



Apricots



Bitter Chocolate



Book / Library



Butter



Candies



Cheese



Cherries

Curso exclusivamente dirigido a alumnos con nociones de cata y que hayan realizado el curso de iniciación.

Dirigido por: Toni Albiol. Precio: 90 € .



Figs

Temario día 17 (segundo nivel):

ENTRENAMIENTOS SENSORIALES:

- **DESARROLLO DE LA TÉCNICA OLFATIVA.** Estimularemos el olfato intentando averiguar los aromas que contienen unas cápsulas especialmente preparadas para el entrenamiento olfativo y nos ayudarán a memorizar algunos de los principales aromas de los vinos.
- **EJERCICIO EN CATAVINOS NEGRO.** Para observar que no es fácil identificar y diferenciar algunos vinos blancos, rosados y tintos entre sí cuando no se puede realizar un análisis visual.



Fruit Salad



Honey



Sand



Marmalade

TECNICAS DE CATA:

- **CATA A CIEGAS DE CINCO INTERESANTES VINOS.** Nos servirá para profundizar en la técnica de la cata y reflexionar sin condicionamientos por procedencia, marca o variedad de uva.
- Para todos los ejercicios emplearemos vinos de alta calidad que no se citan para no condicionar las catas.



Marzipan



Orange



Paint

Temario día 18 (tercer nivel):

- **CATAS VERTICALES.** Compararemos como han evolucionado diversas botellas de vino de diferentes cosechas y de la misma marca. Una de las más emocionantes experiencias que puede realizar tanto el conocedor como el profesional del vino.



Pine Cone / Nut?



Pop Corn



Spent Matches

CURSO LIMITADO A UN MÁXIMO DE 10 PLAZAS QUE SE RESERVARÁN POR RIGUROSO ORDEN DE INSCRIPCIÓN



Toasted Bread



Tobacco



Wax Candle



Wheat spikes / ear