

**TALLER 3: LA CATA DE VINOS**

Lunes y Miércoles del 20/09/2021 al 13/10/2021, de 17:15 a 19:45h

20 HORAS

**OBJETIVOS:**

Analizar sensorialmente el vino para explorar sus características y propiedades en cualquiera de sus tres niveles: visual, olfativo y gustativo.

**CONTENIDO:**

- DEFINICIÓN Y METODOLOGÍA DE LA CATA DE VINOS.
- EQUIPAMIENTOS Y ÚTILES DE LA CATA.
- TÉCNICAS Y ELEMENTOS IMPORTANTES DE LA CATA:
  - Copas.
  - Locales.
  - Condiciones ambientales.
  - Temperaturas óptimas para su degustación.
- FASES DE LA CATA:
  - Visual.
  - Olfativa.
- EL OLFATO Y LOS OLORES DEL VINO:
  - El bouquet.
  - Los aromas primarios.
  - Los aromas secundarios.
  - Los aromas terciarios.
- EL GUSTO Y LOS CUATRO SABORES ELEMENTALES:
  - Dulce.
  - Ácido.
  - Amargo.
  - Salado.
- EQUILIBRIO ENTRE AROMAS Y SABORES.
- LA VÍA RETRONASAL.
- ALTERACIONES Y DEFECTOS DEL VINO.
- FICHAS DE CATA: ESTRUCTURA Y CONTENIDO.
- PUNTUACIÓN DE LAS FICHAS DE CATA.
- VOCABULARIO ESPECÍFICO DE LA CATA.