

CURSO DE INICIACIÓN A CATA

Marzo 20:30h



DURACIÓN DE CURSO : 4 TARDES : de 20,30h a 22,30h cada día.

TOTAL : 8 horas lectivas.

FECHAS : 5-9-12-16 de Marzo.

DESARROLLO DEL CURSO :

***Curso eminentemente práctico.** Se impartirá el temario indicado alternando la teoría con ejercicios prácticos y catas.

***Ejercicios prácticos:** Disoluciones acuosas para distinguir los cuatro sabores esenciales apreciables por las papilas gustativas de la lengua.

Ejercicios con tapones aromáticos para distinguir las diferentes familias de aromas apreciables en función del tipo de vino.

***Picoteo al final de cada sesión.**

VINO A CATAR: En el desarrollo del curso se catarán en total **24 vinos** representativos de las más importantes Denominaciones de Origen españolas. Vinos Blancos, Blancos fermentados en Barrica, Rosados, Tintos Jóvenes, robles, crianzas, reservas, grandes reservas, y completando con Cavas, Generosos y Pedro ximenez.

TEMARIO: Denominaciones de Origen

La Vid.

Componentes del fruto.

La vendimia.

Elaboración del vino.

Crianza y envejecimiento.

La cata y Maridaje.

El equilibrio en el vino.

Temperatura de cata de los vinos.

115€ por Persona

Restaurante Vinolio Pº de las Acacias 1, Coslada (Madrid) 91 156 09 65 info@vinolio.es