

CATA DE VINOS.

Duración Total: 37 horas.

Horas teóricas: 20 horas.

Horas prácticas: 17 horas.

MÓDULO I.-INTRODUCCIÓN AL VINO. VITICULTURA Y ENOLOGÍA. (10 horas teóricas; 5 horas prácticas). Objetivos específicos: Ciclo vegetativo y cultivo de la vid. Perfiles. Procesos bioquímicos. Elaboración. Conocer las fases y principios de una cata de vino, metodología. Cata vinos blancos.

- Conceptos de viticultura y Enología.
- Principios del Análisis Sensorial.
- Metodología de la cata de vinos tranquilos.
- Elaboración de vinos blancos.
- Cata de vinos blancos : jóvenes y con crianza

MÓDULO II.-ANÁLISIS SENSORIAL (5 horas teóricas; 7 horas prácticas). Objetivos específicos: Conocimiento de lo sentidos utilizados en la cata: órganos, sentidos, y sensaciones, caracteres percibidos. Vocabulario de la cata. Cata de vinos tintos.

- Vinos tintos
- Cata de vinos tintos: Joven, crianza, y reserva
- Fase visual.
- Aromas: Primarios, secundarios y terciarios.
- Sensaciones gustativas: Su evaluación y equilibrio.
- Vía retronasal y persistencia.

MÓDULO III.-DENOMINACIONES DE ORIGEN, SELLOS DE CALIDAD (5 horas teóricas; 5 horas prácticas). Objetivos específicos: Conocer las características de las principales Denominaciones de Origen del país.

- Cata de Vinos tintos.
- Características de las principales Denominaciones de Origen.