

## **TALLER BÁSICO: INTRODUCCIÓN AL CONOCIMIENTO DEL VINO I**

Sesiones sugeridas: 4

Duración: 3 horas por sesión, 12 horas en total.

Inversión por persona: Variable, depende de los vinos a catar y la ubicación de la cata.

Horario sugerido: 19:00 a 22:00 hrs una vez por semana.

Ubicación: variable.

**OBJETIVO GENERAL:** Identificar las características generales de vinos tintos, blancos y espumosos a través de un análisis organoléptico que oriente la armonización de vinos y alimentos, fundamentado en los diferentes procesos de elaboración, así como, en algunas de las variedades nobles de la vid más importantes.

Metodología del curso:

Cada una de las sesiones se llevarán al cabo de forma teórico – práctica. Además de la exposición de cada tema por el instructor se realizarán otras actividades de aprendizaje destacando, análisis sensorial con la caja de 54 aromas de los vinos.

En todas las sesiones se realizará la cata de 3 vinos.

## **CONTENIDO**

### **I.- ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO ¿Cómo catar un vino?**

- 1.1.- Introducción a la cata de vinos
- 1.2.- Guión de cata
- 1.3.- Análisis visual del vino
- 1.4.- Análisis olfativo del vino
- 1.5.- Análisis gustativo del vino
- 1.6.- Postgusto del vino.

### **II.- ARMONIZACIÓN DE VINOS Y ALIMENTOS ¿Que vino elegir para cada platillo?**

- 2.1.- Antecedentes
- 2.2.- Técnicas de armonización
- 2.3.- Enemigos del vino

### **III.- SERVICIO DEL VINO ¿Que esperar del sommelier en el restaurante?**

- 2.4.1.- La elección del Vino
- 2.4.2.- Presentación del vino
- 2.4.3.- Descorche del vino
  - 2.4.3.1.- Vinos tranquilos
  - 2.4.3.2.- Vinos espumosos
- 2.4.4.- Organización de la Cava.
- 2.4.5.- En dónde comprar el vino