



## **Curso avanzado de degustación de vinos**

Orientado a todos aquellos que quieran profundizar sus conocimientos en la degustación de vinos, reconociendo los elementos que influyen en sus diferentes exponentes y como identificarlos en la cata.

Está dividido en **dos Módulos de dos jornadas cada uno**, en las cuales se desarrollarán actividades prácticas a fin de ejercitar los sentidos con el objetivo de realizar un mejor análisis y sobre todo de poder disfrutar cada vez más esta noble bebida.

Es conveniente que los participantes posean nociones previas.

### **PROGRAMA**

#### **MODULO 1- AROMAS Y MARIDAJE**

- Definición de la degustación de vinos. Diferentes tipos. Objetivos de la cata.
- Componentes del vino. Su influencia en el producto final y su identificación en la cata.
- Examen olfativo: nasal y retronasal. Aromas primarios, secundarios y terciarios. Taller de reconocimiento de los diferentes aromas. Las demás sensaciones olfativas. Sensaciones gustativo-olfativas. Vocabulario específico.
- Maridaje de comidas y bebidas. Degustación de ingredientes y bebidas a fin de reconocer los mejores acuerdos.

#### **MODULO 2- SABOR Y TEXTURA. DEFECTOS. FICHAS DE CATA**

- El análisis visual: aspecto y color del vino. Implicancias. Vocabulario específico.
- Sensaciones gustativas y táctiles. Taller de reconocimiento de las mismas. Se realizarán ejercicios con alcohol, azúcar, ácidos, taninos y roble. Vocabulario específico.
- El equilibrio de los vinos. Los diferentes elementos que influyen en el mismo y su reconocimiento mediante actividades prácticas. Vocabulario específico.
- Defectos y trastornos en los vinos. Taller de reconocimiento.
- Fichas de cata. Diferentes tipos. Evaluación de vinos de a través de ellas.

**Ambos módulos son independientes y pueden ser cursados en forma alternada.**

*Nota: en cada clase se degustarán entre 3 y 4 vinos distintos a fin de aplicar los conocimientos adquiridos.*

*Actividad a cargo de: **Antonio Raviña**. Sommelier, título otorgado por la Escuela Argentina de Sommeliers y la Association de la Sommellerie Internationale (ASI), avalado por la Universidad Católica de Cuyo.*