



cursos

extensión
universitaria



2018

universidad
de león

DE LA VID A LA COPA.
CURSO DE CATA AVANZADA.

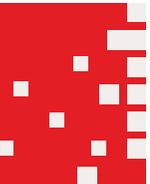
14/02/2018 - 28/02/2018

Información y matrícula

Universidad de León
Unidad de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales.
Av. Facultad de Veterinaria, 25. 24004 · LEÓN.
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963.
e-mail: ulesci@unileon.es
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>

unileon.es

universidad
de león



DE LA VIDA A LA COPA. CURSO DE CATA AVANZADA.

DIRECTORES:

- José Enrique Garzón Jimeno.

Profesor Titular de Universidad. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria. Director del Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.

- Miguel Ángel Olego Morán.

Dr. Ingeniero Agrónomo. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.

- Miguel Javier Quiroga Martínez.

Lcdo. Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Dr. por la Universidad de León. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.

LUGAR:

Escuela de Ingenieros de Minas (Laboratorio de Combustibles)

FECHAS:

14/02/2018 - 28/02/2018

HORARIO:

16:30 a 20:30 h

DURACIÓN:

20 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 15 y Máximo: 22

TASAS:

Ordinaria: 80 €

DESTINATARIOS:

Cualquier persona interesada en el mundo del vino que quiera profundizar y mejorar sus capacidades en la técnica de cata y que posea conocimientos previos.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

2 créditos LEC - 1 créditos ECTS

OBJETIVOS:

Adquirir unos conocimientos básicos sobre viticultura, para conocer como los vinos expresan en la copa aquello que sucede en el viñedo. Mejorar en la técnica de cata de vinos. Entrenar los sentidos para poder diferenciar características organolépticas en vinos similares y ser capaces de ponderar las

las cualidades de los mismos. Aprender a describir con palabras lo que percibimos con los sentidos.

PROGRAMA:

Jornada 1 (14 de Febrero):

A. Viticultura. Raíces de la vitivinicultura.

-Importancia social y económica de la viticultura desde un contexto histórico.

B. Compuestos del vino y cuál es su papel en las características organolépticas.

-Compuestos que aportan color, dulzor, acidez, amargor, astringencia, aromas y sales del vino.

C. Proceso de percepción de los sabores.

D. Cómo evaluar y ponderar las diferentes cualidades de un vino (Hoja de cata).

E. CATA (Tintos Roble): Cata de sabores. Cata dirigida. Cata individual y diferenciada.

Jornada 2 (19 de Febrero):

A. Viticultura. El reino del terroir.

-Conceptualización del factor "terroir" en la vitivinicultura: significado y complejidad del mismo (descripción del conjunto de sub-factores que lo integran).

B. Sensaciones en boca: astringencia, ardor, cosquilleo, viscosidad, cuerpo y temperatura

C. Sensaciones aromáticas: La neuroquímica del vino.

D. Aprendiendo a oler: El reconocimiento de los aromas. Interacción de los sentidos.

E. Precusores aromáticos. Diferencias aromáticas entre los diferentes tipos de vino (variedad, elaboración, terroir...)

F. CATA (Blancos autóctonos, extranjeros, sobre lías): Reconocimiento de aromas. Cata dirigida. Cata individual y diferenciada de vinos blancos.

Jornada 3 (21 de Febrero):

A. Viticultura. La influencia del factor varietal.

-Diversidad varietal de la vid: patrimonio natural y oportunidad de negocio.

B. Factores que influyen en la percepción de la cata.

C. Describiendo lo que percibimos. El lenguaje de la cata.

D. La medida de las sensaciones: Confirmando lo que percibimos.

E. CATA (Rosados autóctonos y extranjeros): Reconocimiento de aromas. Cata dirigida. Cata individual y diferenciada de vinos Rosados.

Jornada 4 (26 de Febrero):

A. Viticultura. La influencia de los factores climáticos y edáficos.

-Conceptos de macroclima, mesoclima y microclima; su influencia en la fisiología de la vid.

-Influencia de la naturaleza físico-química del suelo en la expresión del terroir.

B. Evolución de las características organolépticas de los vinos durante la crianza.

-Crianza oxidativa/reductora y biológica.

-Evolución del color, aromas y sabores.

C. CATA (Crianzas y Reservas): Cata dirigida. Cata individual y diferenciada de vinos Tintos.

Jornada 5 (28 de Febrero):

A. Viticultura. La influencia del factor humano.

-Operaciones vitícolas y su influencia en la baya como sumidero de metabolitos provenientes de la actividad fisiológica vegetal.

B. Evaluación sensorial de los vinos: Panel de catadores.

-Selección y adiestramiento del panel de cata.

-Condiciones adecuadas para la cata: La sala, las muestras, diseño de la cata.

-Tipos de cata: Discriminativa, de escala, descriptiva...

C. CATA (Blancos añejos, Crianzas Roble Francés y Americano): Cata dirigida. Cata individual y diferenciada de vinos.

PROFESORADO:

- Adolfo Benítez Fernández. Sumiller.

Director Técnico de la Asociación de Sumilleres de Castilla y León (ASCYL). Miembro de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES)).

- Miguel Ángel Olego Morán.

Dr. Ingeniero Agrónomo. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.

- Miguel Javier Quiroga Martínez.

Lcdo. Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Dr. por la Universidad de León. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.