



PRICUM



unileon.es

CURSOS



extensión
universitaria

2016

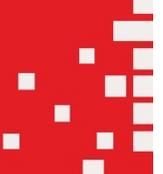
universidad
de león

EL VINO Y SUS SENSACIONES. INTRODUCCIÓN A LA CATA

13/01/2016 - 20/01/2016

Información y matrícula

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



EL VINO Y SUS SENSACIONES.

INTRODUCCIÓN A LA CATA

DIRECTOR/ES:

José Enrique Garzón Jimeno. Director del Instituto de Investigación de la Viña y el Vino.

Miguel Javier Quiroga Martínez. Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino.

LUGAR: Instituto de Investigación de la Viña y el Vino de la Universidad de León (E.S.T.I.A)

FECHAS:

13/01/2016 - 20/01/2016

HORARIO:

16:30 a 20:00

DURACIÓN:

10,5 horas (3 jornadas de 3,5 horas)

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 15 y Máximo: 22

TASAS:

Ordinaria: 50 €

DESTINATARIOS:

Cualquier persona interesada en el mundo del vino que quiera aprender a catar y a reconocer las diferentes cualidades presentes en los vinos

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1 créditos LEC - 0 créditos ECTS

OBJETIVOS:

Conocer de forma general el proceso de elaboración de diferentes tipos de vino. Identificar los atributos positivos que pueden presentar los vinos, conocer su origen y en qué etapa de la elaboración se obtienen. Aprender a catar un vino

PROGRAMA:

Jornada 1 (13 de Enero):

Vinos Blancos.

- A. Proceso de elaboración de vinos blancos. Estabilización en blancos (clarificación, filtración, estabilización...)
- B. Principales variedades blancas en España.
- C. Vinos blancos especiales: Cava, Jerez, Vinos de podredumbre noble.
- D. Fases de la cata: Visual (color de capa y tonos en blancos)
 - Olfativa (tipos de aromas primarios y secundarios en blancos)
 - Gustativa
- La ficha de cata.
- E. Cata de vinos blancos.

Jornada 2 (18 de Enero):

Vinos Rosados.

- A. Proceso de elaboración de vinos rosados. Estabilización en rosados (clarificación, filtración, estabilización...)

B. Principales variedades tintas en España.

C. Vinos rosados y claretes: con madreo, de aguja, espumosos.

D. Fases de la cata: Visual (color de capa y tonos en rosados)

Olfativa (tipos de aromas primarios y secundarios en rosados)

Gustativa

E. Cata de vinos rosados.

Jornada 3 (20 de Enero):

Vinos tintos.

A. Proceso de elaboración de vinos tintos. Tintos jóvenes, Joven roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva.

B. La crianza en barrica: tipos de barrica y su importancia en las características organolépticas de los vinos.

C. Fases de la cata: Visual (color de capa y tonos en tintos)

Olfativa (tipos de aromas primarios, secundarios y terciarios en tintos)

Gustativa (gusto y retrogusto)

D. Cata de vinos tintos.

PROFESORADO:

Adolfo Benítez Fernández. Sumiller.

Miguel Javier Quiroga Martínez. Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.