



unileon.es

CURSOS



extensión
universitaria

2017

universidad
de león

**EL VINO Y SUS SENSACIONES
INTRODUCCIÓN A LA CATA
(2ª EDICIÓN)**

15/05/2017 - 24/05/2017

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>



EL VINO Y SUS SENSACIONES INTRODUCCIÓN A LA CATA (2ª EDICIÓN)

DIRECTORES:

- José Enrique Garzón Jimeno. Profesor. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria. Universidad de León.
- Miguel Javier Quiroga Martínez. Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino.

LUGAR:

Instituto de Investigación de la Viña y el Vino
ESCUELA DE AGRÍCOLAS
Avda. de Portugal, 41. León

FECHAS:

15/05/2017 - 24/05/2017

HORARIO:

De 16:30 a 20:00 horas

DURACIÓN:

14 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 15 y Máximo: 22

TASAS:

Ordinaria: 65 €

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:

1,4 créditos LEC - 0,7 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 (15 de Mayo): Vinos Blancos.

- Introducción: El vino en el mundo.
- Composición del vino.
- Proceso de elaboración de vinos blancos. Estabilización en blancos (clarificación, filtración, estabilización...)
- Principales variedades blancas en España.
- 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.
- Cata de vinos blancos.

• Jornada 2 (17 de Mayo): Vinos Rosados.

- Proceso de elaboración de vinos rosados. Estabilización en rosados (clarificación, filtración, estabilización...)
- Principales variedades tintas en España.
- Vinos rosados y claretes: con madreo, de aguja, espumosos, Blush.
- Fases de la cata: Visual (color de capa y tonos en rosados)
 - Olfativa (tipos de aromas primarios y secundarios en rosados)
 - Gustativa
- Cata de vinos rosados.

• Jornada 3 (22 de Mayo): Vinos tintos.

- Proceso de elaboración de vinos tintos.
Tintos jóvenes, Joven roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva.
- La crianza en bodega: tipos de bodega y su importancia en las características organolépticas de los vinos.
- 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)
- Cata de vinos tintos.

• Jornada 4 (24 de Mayo): Vinos especiales.

- Los vinos espumosos (Champán, Cava). Proceso de elaboración, variedades de uva empleadas, regiones y diferencias entre ambos.
- Los vinos encabezados o fortificados. (Vinos de Jerez, Oportos). Procesos de elaboración. Variedades de uva empleadas. Diferentes tipos de vinos (Jerez: fino, manzanilla, amontillado, oloroso, palo cortado, moscatel, palecream...
Oporto: Ruby –LBV, Vintage, Single Quinta Vintage-, Tawny: con edad, Colheita).
- Los vinos de podredumbre noble (Sauternes, Tokaji). Elaboración, variedades empleadas, zonas vitícolas, tipos de vinos.
- Cata de vinos especiales.

PROFESORADO:

- Adolfo Benítez Fernández. Sumiller.
- Miguel Javier Quiroga Martínez. Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.