

cursos

extensión
universitaria



2022

universidad
de león

**EL VINO Y SUS SENSACIONES.
LA CATA, 4ª EDICIÓN**

16/05/2022 - 30/05/2022

Información y matrícula

Universidad de León
Unidad de Extensión Universitaria
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
ula



EL VINO Y SUS SENSACIONES. LA CATA, 4ª EDICIÓN.

DIRECTORES:

José Enrique Garzón Jimeno. Profesor. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria. Universidad de León.

Miguel Ángel Olego Morán. Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador del Instituto de la Viña y el Vino.

FECHAS:

16/05/2022 - 30/05/2022

LUGAR:

Instituto de Investigación de la Viña y el Vino

HORARIO:

16:30 a 20:30 horas

DURACIÓN:

20 horas (5 jornadas de 4 horas)

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 15 y Máximo: 24

TASAS:

Ordinaria: 100 €

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 crédito 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 (16 de mayo): Vinos Blancos.

- A. La fermentación: El paso imprescindible. Importancia de la fermentación. Aplicación en industrias alimentarias.
- B. El vino: Definiciones y composición. Tipos de vino.
- C. Proceso de elaboración de vinos blancos. Estabilización en blancos (desfangado, clarificación, filtración...).
- D. Principales variedades blancas en España y en el mundo.
- E. Fases de la cata: Visual, olfativa (tipos de aromas y familias aromáticas) y gustativa.
La ficha de cata.
- F. Cata de vinos blancos.

Jornada 2 (18 de mayo): Vinos Rosados.

- A. Panorama vitivinícola nacional. Una perspectiva histórica: hemos sido, somos y, ¿qué podemos ser?
- B. Proceso de elaboración de vinos rosados. Estabilización en rosados (clarificación, filtración, estabilización...).
- C. Principales variedades tintas en España y en el mundo.
- D. Vinos rosados y claretes: con madreo, de aguja, espumosos.
- E. Fases de la cata: Visual, olfativa, gustativa.
- F. Cata de vinos rosados.

Jornada 3 (23 de mayo): Vinos tintos.

- A. Condicionantes de la producción vitícola: suelo, clima y variedad bajo la batuta del viticultor.
- B. Proceso de elaboración de vinos tintos. Tintos jóvenes, Joven roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva.
- C. La crianza en bodega: tipos de bodega y su importancia en las características organolépticas de los vinos.

D. Fases de la cata: Visual, olfativa (tipos de aromas primarios, secundarios y terciarios en tintos) y gustativa (gusto y retrogusto).

E. Cata de vinos tintos.

Jornada 4 (25 de mayo): Vinos espumosos (Cava, Champán, de aguja...)

- A. En busca del *terroir*. Zonificación vitícola: ¿cómo? y ¿por qué?
- B. Los vinos espumosos (Champán, Cava). Proceso de elaboración, variedades de uva empleadas, regiones y diferencias entre ambos. Vinos de aguja, gasificados...
- C. Fases de la cata: Visual, olfativa y gustativa.
- D. Cata de vinos.

Jornada 5 (30 de mayo): Vinos fortificados o generosos.

- A. Nuevas tecnologías en la producción vitícola: el viñedo como algoritmo.
- B. Los vinos fortificados o generosos: Definición y geografía.
- C. Variedades de uva empleadas en los vinos de Jerez. Procesos de elaboración. Diferentes tipos de vinos (fino, manzanilla, amontillado, oloroso, palo cortado, moscatel, *pale cream*...)
- D. Fases de la cata: Visual, olfativa y gustativa.
- E. Cata de vinos.

PROFESORADO:

Adolfo Benítez Fernández. Sumiller.

Miguel Ángel Olego Morán. Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador del Instituto de la Viña y el Vino.

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

Mateo Cuesta Lasso. Investigador del Instituto de la Viña y el Vino. Universidad de León.