

Área: Enología

Fecha: martes 18 de marzo 2025

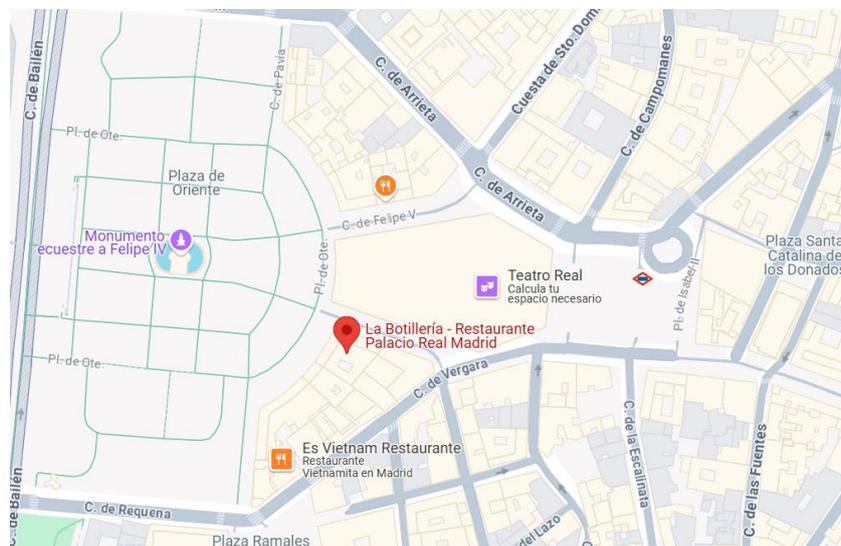
Horario de 10:00 a 13:00 h

LUGAR DE CELEBRACIÓN

La Botillería del Café de Oriente. Salón El Aljibe

Plaza de Oriente 4. 28013 Madrid

Metro: Ópera



REQUISITOS DE ACCESO

Solicitar la plaza de asistencia en el menú “Servicios” → “Prácticas presenciales”.

PROPUESTA PROGRAMA

Cata de vinos

En este seminario repasarás a lo largo de la cata estos importantes conceptos.

Definición de cata.

Las fases de la cata: auditiva, visual, olfativa y gustativa

- Auditiva: los diferentes sonidos de los vinos al servirlos en la copa
- Visual: el color de un vino nos habla de: su juventud, vejez, evolución y origen, así como de su estado sanitario

- Olfativa: el olfato, el sentido más importante. Las técnicas de la olfacción. Los diferentes aromas más relevantes de los vinos más representativos de España
- Gustativa: Las papilas gustativas y su localización en el órgano rector del gusto, la lengua

Los sabores fundamentales: dulce, ácido, amargo y el umami.

La vía nasal de la olfacción o la vía retronasal.

Las caudalías: la forma de valorar los aromas en la zona retronasal.

Archivo olfativo: el curso se complementa con un “juego aromático” para que el participante intente reconocer las diferentes notas olfativas más importantes que se detectan en los vinos.

Se catarán 5 vinos

NOTA: por favor, no venir con perfume.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

DURACIÓN ESTIMADA

3 horas

PROFESORADO

Jesús Flores Téllez

Enólogo, crítico de vinos, Premio Nacional de Gastronomía y gran experto en cata de vinos.

Profesor de Enología de ESAH

