

**Área: Cata de vinos**

**Fecha:** jueves 26 de septiembre 2024

**Horario de** 11:00 a 12:00 h

**Convocatoria ONLINE**

## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Te invitamos a unirte al seminario por Teams

**Regístrate [AQUÍ](#)**

Luego de la inscripción, recibirá un correo electrónico de confirmación con información para unirse al seminario web.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

### **Cata de vinos. D.O.P. Calificada Rioja**

En seminario online tendrás la oportunidad de catar vinos desde tu casa. Podrás seguir la cata en directo en compañía del profesor Jesús Flores, que te guiará para apreciar todas las fases de la cata de vinos, en esa ocasión de una de las denominaciones de origen más emblemáticas de España.

Repasarás a lo largo de la clase:

- Principales características de la D.O.P. Ca. Rioja
- Las fases de la cata: auditiva, visual, olfativa y gustativa
- 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.

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

---

## MATERIALES NECESARIOS

---

La conexión será mediante **TEAMS**. Es recomendable tener previamente descargada la aplicación. Pero también podrás acceder desde el navegador.

Te recomendamos **adquirir estos vinos**, para seguir en directo la cata con el profesor

- 
- [Vino blanco 2023. El coto. D.O.P.Ca. Rioja](#)
  - [Vino tinto 2023. Comportillo. D.O.P. Ca. Rioja](#)
  - [Vino tinto crianza 2020. Cune. D.O.P. Ca. Rioja](#)
- 

---

## DURACIÓN ESTIMADA

---

1 hora

---

## PROFESORADO

---

### Jesús Flores Téllez

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

Profesor de Enología de ESAH

