

SEMINARIO PRÁCTICO – CATA DE VINOS

Área: ENOLOGÍA

Cursos: Cata de Vinos, Sumillería, Viticultura, Enología, Maitre

FECHA

16 Febrero 2021

TIMMING

16.00 a 20.00

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
Camino de los Descubrimientos, 2 – Edificio anexo al Pabellón de la
Navegación
41092 – Isla de la Cartuja - Sevilla

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisan requisitos.

MATERIALES NECESARIOS

No se precisa ningún material.

PROPUESTA PROGRAMA

FASES DE LA CATA. LENGUAJE y FICHAS DE CATA

Objetivo: Revisión práctica de la técnica de cata de vinos, recorriendo sus distintas fases e incidiendo en el lenguaje y atributos a definir. Para realizar este ejercicio se utilizarán diferentes modelos de fichas de cata, describiendo sus características y aplicaciones prácticas.

Durante la sesión, se catarán vinos diversos, tranquilos y especiales, de diferentes zonas y edades, para cubrir una amplia gama de sensaciones.

Programa

- Tipos de cata
- Fases de la cata. Vocabulario del vino
 - Fase visual; Fase olfativa; Cata en boca; Impresión General
- Fichas de cata
 - Características generales de las fichas de cata
 - Fichas descriptivas: Ficha de Castell ; Fichas Cursos SEAS y otras
 - Fichas de puntuación; Ficha de calificación (UEC-OIV); Ficha de la UIE y otras
- Ventajas e inconvenientes de las fichas de cata

PROFESORADO

EMILIA BEJINES MEJÍAS

Formación

Licenciada en Farmacia por la Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia (1990)

Doctora en Farmacia por la Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia (2000)

(CAP) Curso de Formación Pedagógica de Profesorado. Instituto de Ciencias de la Educación. Universidad de Sevilla. (1995)

Curso Superior de Especialización de Viticultura y Enología en Climas Cálidos. Centro de Investigación y Formación Agraria "Rancho de La Merced". Jerez de la Frontera (Cádiz). 2005

Experiencia Profesional

Asesoramiento técnico a Bodegas y empresas de alimentación en COVIAL (Control de Vinos y Alimentos, S.L) (Sevilla), Desde 2004

Dirección del departamento de Control de Calidad de Comercialización de cítricos de Huelva / Vitafresh, S.L. Almonte (Huelva)

Miembro del Grupo de Investigación "Color y Calidad de Alimentos". Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla

SANTIAGO ALONSO

Formación

Licenciado en Ciencias Biológicas por la Facultad de Ciencias de la Universidad de Sevilla

Estudios de Tercer Ciclo en la Universidad de Sevilla en el programa "Tecnología de Alimentos"

(CAP) Curso de Formación Pedagógica de Profesorado. Instituto de Ciencias

de la Educación. Universidad de Sevilla

Experiencia Profesional

Asesoramiento técnico a bodegas y empresas de alimentación: Laboratorios COVE, S.A. (1981-1996) / Control de Vinos y Alimentos, S.L. (Desde 1997). En febrero de 2001 adquiere la totalidad de la sociedad, que sigue en funcionamiento.

Miembro del grupo de investigación "Color y calidad de alimentos" .Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla