

**Área: Enología**

**Fecha: miércoles 17 marzo 2021**

**Horario de 11:00 a 14:00**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

**Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller**

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de **11:00 a 14:00 h**



## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Mascarilla, **uso obligatorio** durante toda la clase.

Se ruega encarecidamente no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19 o ha tenido contacto reciente con algún caso positivo.

## **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 4 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 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

