

Área: Enología

Fecha: martes 8 febrero 2022

Horario de 10:00 a 14:00

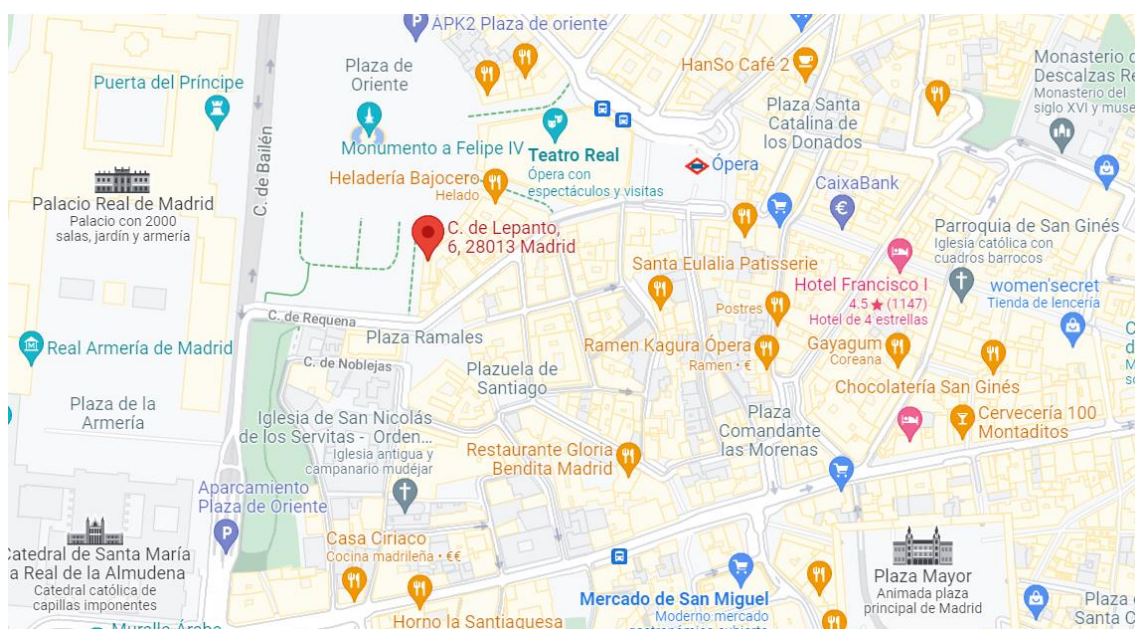
LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de **10:00 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 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

4 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

