

MASTERCLASS SOBRE EL VINO Y LA CATA

Día de Celebración:
Sábado 25 de Septiembre de 2021 de 10 a 14,30 horas (una sola sesión intensiva).

Objetivos:

Este curso tiene doble finalidad, la conceptual y la práctica. **El alumno adquirirá un criterio propio para saber seleccionar, servir y disfrutar del vino de forma óptima, así como las principales nociones sobre técnicas de cata con las que aprenderá a interpretar el lenguaje sensorial de los vinos a través de los sentidos.**

Materiales y medios:

Los cursos se imparten en una sala de catas perfectamente equipada. Todas las catas se realizan con copas profesionales RIEDEL y durante el curso las explicaciones se enriquecen con diverso material audiovisual que se proyecta en una gran pantalla.

Se entregará un completo dossier a cada alumno asistente.

Materias impartidas:

Historia, Viticultura, Ampelografía, Enología, Cata y Sumillería.

Público:

Cursos dirigidos a particulares, aficionados o profesionales de la hostelería sin nociones previas.

Indicaciones:

En las catas profesionales escupir el vino no es un acto de mala educación, ni está mal visto, por lo que la organización facilita las correspondientes escupideras para las personas que por el motivo que fuese no quieran ingerir los vinos.

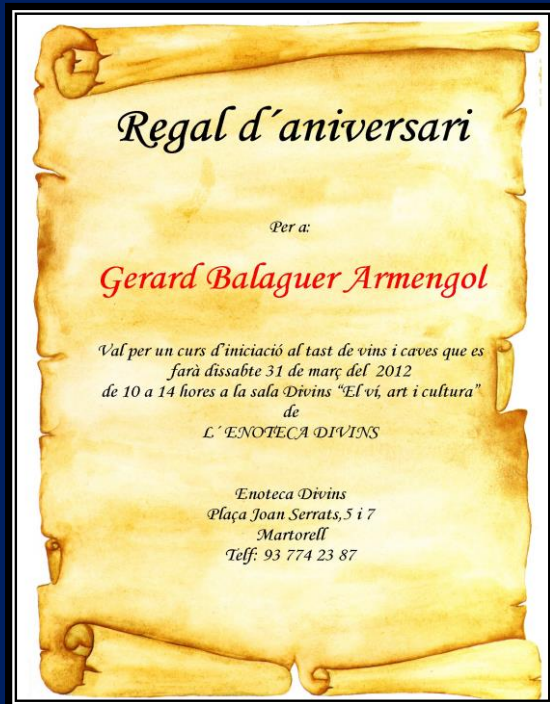
Recomendamos no fumar ni masticar chicle antes de la cata. También se aconseja no comer salsas fuertes como all i oli, ajos, cebolla, etc.

Para no distorsionar los sabores de los vinos, en las catas no se sirve ningún alimento, a excepción de agua mineral y palitos de pan que servirán para limpiar las papilas gustativas.

'PACK CURS'

Regala un curso de vinos.

Sorprende a tu pareja o amigos con el más original de los regalos.



Contenido pack-curs:

- 1 Papiro personalizado (que tendrá efectos de vale) a nombre de la persona obsequiada.
- 1 Botella de vino, cava o Champagne a elegir.
- 1 Cofre de Madera con ataché dorado preparado para regalar.
- 1 Bolsa de tela Divins.

Temario

- **Historia.** El vino a través de los siglos.
- **Viticultura.** La vid y su entorno, ciclo vegetativo, la vendimia. El "terroir". Diferencias entre distintas regiones vitivinícolas en base a su suelo, clima, orientación o latitud.
- **Ampelografía.** Principales variedades de uvas blancas y tintas nacionales e internacionales.
- **Enología.** Explicación audiovisual de como se elaboran los vinos blancos. Explicación audiovisual sobre el cava; la segunda fermentación, la crianza, el degollado, la expedición y la elaboración de los diferentes tipos (Semi, Brut, Extra-Brut, Brut Nature, etc.). Vinificación de vinos rosados. El sangrado. Explicación audiovisual sobre la elaboración de vinos tintos, la

maduración en barrica.

- **Sumillería y Cata.**

a) Cata de 1 vino a ciegas para calibrar el nivel de lenguaje anterior y posterior al curso.

b) La importancia del 'terroir' con imágenes de diversos viñedos instalados en diversas latitudes, suelos y climas. Ejercicio práctico con cata identificativa.

c) Vinos blancos secos, aromáticos y fermentados en barrica.
Cata individual, cata comparativa, conclusiones y conceptos.

d) Cata de espumosos.
Valoración cualitativa mediante análisis organoléptico de 3 espumosos de diferentes características, cata individual, cata comparativa, conclusiones y conceptos.

e) Cata de rosados
Cata comparativa de 2 vinos rosados de diferentes tendencias.

f) Cata de tintos.
Análisis organoléptico de 3 vinos tintos de diferentes características . Estadios de crianza del vino, conceptos vino clásico VS vino de autor(joven de maceración carbónica o crianzas o reservas o grandes reservas o vinos de autor, alta expresión...)

Conservación y evolución del vino.
Clasificación del vino según su 'crianza'.

g) El servicio del vino: decantación, temperaturas, maridajes gastronómicos...

h) Resolución de dudas y turnos de preguntas.

PRECIO DEL CURSO COMPLETO CON DOSSIER, MATERIAL Y VINOS INCLUIDOS: 90 €

INSCRIPCIONES:

Enoteca Divins. Plaza Joan Serrats, 7. 08760-MARTORELL.

Mañanas de 10 a 14 y tardes de 17 a 21 h.

Domingos y lunes mañana cerrado.

TELEFONO DE INFORMACIÓN: 93 774 23 87. info@edivins.com