



winexperts

CATA AVANZADA

PRESENTACIÓN

Este curso de cata avanzada está diseñado para aquellos que desean profundizar sus conocimientos y habilidades en la evaluación de vinos. A través de clases especializadas, exploraremos técnicas avanzadas de cata, análisis sensorial y la composición de diferentes tipos de vinos. Perfecto para sommeliers, enólogos y aficionados avanzados que buscan perfeccionar su capacidad para discernir y apreciar la calidad del vino.

DESTINATARIOS

Este curso es ideal para:

- **Sommeliers y enólogos** que desean perfeccionar sus habilidades de cata.
- **Profesionales del vino** que buscan un conocimiento más profundo en la evaluación sensorial.
- **Aficionados avanzados** al vino interesados en técnicas de cata más sofisticadas.

PLAN DE ESTUDIOS

Clase 1: Cata Analítica y Crianza en Madera

- **Cata Analítica:** Técnicas para una evaluación detallada del vino.
- **Crianza en Madera:** Impacto de la crianza en barricas sobre el perfil sensorial del vino.

Clase 2: Análisis Sensorial: Gusto y Olfato

- **Análisis Sensorial:** Evaluación detallada de los sabores y aromas del vino.
- **Gusto y Olfato:** Técnicas para identificar y describir las características sensoriales.

Clase 3: Composición de los Vinos y Vinos Espumosos

- **Composición de los Vinos:** Componentes clave y su influencia en el perfil del vino.
- **Vinos Espumosos:** Características y técnicas de cata específicas para vinos espumosos.

Clase 4: Cata, Degustación y Evaluación Sensorial

- **Estilos de Cata:** Métodos de cata para diferentes tipos de vinos.
- **Vinos Dulces:** Técnicas y características específicas.
- **Defectos del Vino:** Identificación y evaluación de defectos en el vino.