CATA DE VINOS

Actividad

Aprender a través del análisis sensorial las diferentes características de cada vino.

Descripción

Este curso de iniciación a la Cata de vino está orientado a todas aquellas personas que tienen una inquietud en conocer nuevos caldos de diferentes lugares y quieren aprender a distinguir los sabores de cada tipo de vino.

Se tratarán los temas de
- Elaboración del vino: de la viña a la mesa.
- Tipos de vino: tintos, rosados, blancos, espumosos…
- Diferentes orígenes: los riojas, riberas del Duero, internacionales

Objetivos

- Aprender a distinguir entre los diferentes tipos de vino.
- Saber cuándo un vino es excelente, correcto o hay que rechazarlo.
- Crear espacios de participación ciudadana.
- Satisfacer las inquietudes culturales de los ciudadanos/as.

Programa

1er Trimestre

- Introducción: partes de la uva y elaboración de blancos, rosados y tintos.
- Metodología de cata.
- Factores que influyen en la calidad del vino.
- Tipos de producción vinícola: convencional, integrada, ecológica, biodinámica y natural.
- Sistema de clasificación de los vinos en el Estado.
- Vinos espumosos.
- Vinos generosos.
- Vinos dulces.
- Maridaje.

Profesor/a

- Equipo de profesores/as de Prokultura

Dirigido a

Adultos

Material que ha de llevar el alumnado

Material para coger apuntes.