# Cata de Vinos

- **Modalidad: Distancia.**
- **Duración: 75 horas.**
- **Objetivos:**

Adquirir conocimiento de las principales formas de crianza y maduración de los vinos. Conocer la metodología de la cata de vinos. Conocer los sentidos que forman parte de la cata de un vino. Saber reconocer un vino por su color, su olor y su sabor. Conocer el proceso de preparación de vino para la cata. Aprender a conservar un vino.

- **Contenidos:**

- La Enología y la Cata: Las dos escuelas francesas de cata. La expresión.
- La percepción a través de los sentidos: Resumiendo. Umbrales. Objetivos y finalidades de la cata.
- Orden de la cata: La educación y entrenamiento de los sentidos.
- La percepción: El análisis químico no permite distinguir entre vinos. Concepto de degustación. Sentidos utilizados en la cata.
- La fase visual: Algo más sobre el color de los vinos. La riqueza en un vino de polifenoles está condicionada por diversos factores. Los componentes cromáticos. Otros factores que influyen en el color. Consecuentemente, tienden a aumentar el color. Otros factores influyentes: la barrica. Términos empleados para hablar del color . Vocabulario específico.
- La fase olfativa: Las vías olfativas y la clasificación de los aromas. Clasificación de los olores. Correspondencia entre compuestos aromáticos y olores. El vino en la copa.
- La vía retronasal y la fase gustativa: Fases de la cata gustativa. Técnica de la degustación. El origen de los sabores. Las sensaciones táctiles. La temperatura del vino.
- Preparación del vino para la cata: ¿Qué entendemos por chambrer? Orden de presentación. Las fichas de cata. La copa. El local o sala de degustación. La bodega.
- El vino en casa, su conservación: ¿Cuál es la vida de un vino? El corcho. El descorchado. La decantación. Otros aspectos a tener en cuenta.
- La gastronomía y el vino.