

## La cata de vinos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.

### CONTENIDOS

1. Definición y metodología de la cata de vinos.
2. Equipamientos y útiles de la cata.
3. Técnicas y elementos importantes de la cata.
4. Fases de Cata.
5. El Olfato y los olores del vino.
6. El gusto y los cuatro sabores elementales.
7. Equilibrio entre aromas y sabores.
8. La vía retronasal.
9. Alteraciones y defectos del vino.
10. Fichas de cata. Estructura y contenido.
11. Puntuación de las fichas de cata.
12. Vocabulario específico de la cata.