

TABERNA MATRITUM

CAVA ALTA 17

LA GASTROTECA
DE SANTIAGO

PL. SANTIAGO 1

TIERRA 
VINOTECA

Ronda de Segovia, 7
28005 MADRID * Tlf. 91 365 96 28

TABERNEROS

SANTIAGO 9

Curso de
Iniciación
a la
Cata
2010

Curso de **Iniciación** a la Cata **Contenido**



Viticultura
Enología
Análisis Sensorial
Vinos Blancos
Vinos Rosados
Vinos Tintos
Vinificaciones Especiales

Primera Jornada

Introducción a la **VITICULTURA** y la **ENOLOGIA**.

ANÁLISIS SENSORIAL.

Que es *catar*

Metodología de Cata

Fase *Visual*

Fase *Olfativa*

Fase *Gustativa*

La *Retro-nasal*

VINIFICACION DE VINOS **BLANCOS**

Conceptos Básicos

Elaboración y Tipos de *Fermentación*

Cata aplicada Vinos a Catar

Blanco *Joven*

Blanco *Joven*

Blanco *Joven*

Blanco Fermentado Sobre Lías

Blanco *Fermentado en Barrica*

Verdejo

Sauvignon Blanc

Treixadura

Godello

Verdejo

D.O. Rueda

D.O. *Penedes*

D.O. Rias Baixas

D.O. *Valdeorras*

V.T. Castilla

Segunda Jornada



VINOS ROSADOS

Conceptos Básicos

Elaboración y Tipos.

Cata aplicada Vinos a Catar

Rosado

Rosado

Garnacha

Shiraz

D.O. Navarra

D.O. Montsant

VINOS TINTOS

Conceptos Básicos

Elaboración y Tipos.

Cata aplicada Vinos a Catar

Tinto *Maceración Carbónica*

Tinto Joven

Tinto *Joven Roble*

Tinto Crianza

Tinto *Reserva*

Vino de Autor

Tempranillo

Garnacha

Cabernet- Merlot

Tinto Fino

Coupage Variado

Coupage variado

D.O. C. *La Rioja*

D.O. Calatayud

V.T. *Ribera del Queiles*

D.O. Ribera del Duero

D.O. *Emporda Costa Brava*

D.O.C. La Rioja

Tercera Jornada

Primera parte

VINOS ESPUMOSOS

Conceptos Básicos

Elaboración y Tipos de Fermentación

Cava VS. Champagne

La Autólisis

Cata aplicada Vinos a Catar

Cava *Joven*

9 meses de Crianza en Rima

D.E. *Cava*

Cava Reserva

48 meses de Crianza en Rima

D.E. *Cava*

MISTELAS (vinos Encabezados)

Conceptos Básicos

Elaboración y Tipos de Fermentación

Mistela Blanca (Moscatel) VS. Mistela Tinta (Monastrell)

Cata aplicada Vinos a Catar

Mistela *Blanca*

Moscatel de la Marina

D.O. *Alicante*

Mistela Tinta

Casa de la Ermita

D.O. *Jumilla*

Tercera Jornada

Segunda parte

LA BOTRITIS CINEREA

Conceptos Básicos

Como se produce

Elaboración y Tipos de Fermentación

Cata aplicada Vinos a Catar

Royal Tokaji

5 puttonyos

Hungría

VINOS DE CRIANZA POR SOLERA

Conceptos Básicos

Como se producen

Elaboración y Tipos de Fermentación

Cata aplicada Vinos a Catar

P.X. 4 Años

P.X. 30 Años

Don P.X.

P.X. 1979

D.O. Montilla-Moriles

D.O. Montilla-Moriles

DURACIÓN DEL CURSO

Tres Jornadas de Cuatro horas cada una .

METODOLOGÍA DE LA CLASE

Curso impartido con soporte Informático para desarrollo de conceptos básicos

Dossier de conceptos desarrollados que se entregara a cada alumno.

Fichas de cata específicas diseñadas para cada clase.

AFORO

10-12 Alumnos por Curso.

PROFESOR.-

Carlos Saludes Prada Sumiller por la Cámara de Comercio e Industria de Madrid X^a Promoción.

TARIFAS (TOTAL DEL CURSO 120€ POR PERSONA) (I.V.A. incluido)

20€ Reserva de plaza

100€ Tras finalizar el primer día.

CENA OPCIONAL .-

Picoteo de raciones variadas tras la clase

(20€ por comensal NO INCLUIDO EN EL PRECIO DEL CURSO).

PRÓXIMO CURSO

SEPTIEMBRE - OCTUBRE 2010

21, 28 DE SEPTIEMBRE Y 5 DE OCTUBRE

inicio de las clases a las 20:00 hasta las 23:30 aprox.

*Si lo desean se pueden hacer cursos **matinales** (consúltenos)
así como cursos para **empresas** (mínimo 10 alumnos)*

Mas información llamando al teléfono 606 55 39 64