

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.

