



ENOCATA.COM

CURSOS - CATAS DE VINOS Y ACEITES - CATAS GUIADAS - MARIDAJES - PRESENTACIONES DE BODEGAS - ENOTURISMO - EVENTOS
ARTICULOS Y REPORTAJES

c/ Alejandro VI (Papa) nº 4 - 1º - 2ª

Telef.: 963 745 078 Móvil: **649 491 562**

e-mail: catas@enocata.com

46005 VALENCIA- España

www.enocata.com

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS

Dirigido a:

Personas que sientan curiosidad por la cultura del vino, que quieran conocer los conceptos básicos de elaboración, cata y conservación, estando junto a compañeros con inquietudes similares, en el fantástico y fascinante mundo de los vinos. Además puede ser el **regalo ideal** además de **diferente**, para los amigos, compañeros y familiares a los que queremos.

Objetivos:

Este nivel está especialmente diseñado para que el participante:

- Aprenda las habilidades básicas de la cata de vinos, pudiendo expresar, con un vocabulario adecuado, las sensaciones que le transmite, después de degustar diferentes tipos de vino.
- Adquiera seguridad, no se sienta intimidado en el restaurante, sepa elegir cual es el apropiado para cada ocasión.
- Comprenda los conceptos básicos de elaboración de los tipos de vinos más significativos,
- Conozca como leer la etiqueta de un vino, su compra, su conservación, la forma y temperatura de servirlos.
- Es decir disfrute del vino en todos sus sentidos, de una forma **amena, práctica, fácil y a la vez divertida**.

Programa:

- 1ª Sesión.- **LA CATA Y DEGUSTACIÓN DE VINOS:** Metodología de la cata de vinos. Cata práctica.
- 2ª Sesión.- **ELABORACIÓN DE VINOS:** Introducción básica del proceso de elaboración. Cata práctica.

Profesor de Cata: Miguel Ángel Martín

- Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino.
- Catador Oficial del Concurso Mundial de Bruselas.
- Miembro de la Asociación Valenciana de Sumilleres (ASVASU).
- Miembro del Club de Enófilos U.P.V. (Cátedra de la Viña y del Vino).

Fechas próximos cursos de iniciación a la cata de vinos en Valencia capital:

- **15 y 22 de julio de 2010.**
- **16 y 23 de septiembre de 2010**
- **Se impartirán los jueves.**
- El curso consta de **dos** sesiones de **dos horas y media** cada una (con un total de **5** horas), con una parte teórica y otra práctica.

Horario: De 20:00 a 22:30 h.

Precio del curso: 50 €.

Vinos a catar: Se catarán en total, **ocho vinos** de autor, por sesión, de bodegas seleccionadas en diferentes zonas vitivinícolas de España.

Materiales a emplear:

En las catas se utilizarán copas **Spiegelau**.

Fichas descriptivas y metodológicas de cata.

Se utilizará el juego de aromas de "Le Nez Du Vin", para el reconocimiento de aromas. Las sesiones teóricas (nada aburridas) serán apoyadas con presentaciones multimedia.

Se entregará también a cada alumno un dossier con el material docente de las sesiones.

Al finalizar el curso se entregará un diploma de asistencia.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

En nuestra sede o en diferentes restaurantes, enotecas y vinotecas de la Comunidad Valenciana. (consultar lugar para la fecha elegida)

INFORMACIÓN Y PREMATRÍCULA:



En Telf: 649 491 562 e-mail: catas@enocata.com

Es necesario una prematricula en la fecha elegida, dado que son grupos muy reducidos de un máximo de 10 a 15 personas.

La confirmación de las prematriculas será por orden de inscripción.

En próximas fechas se van a realizar más cursos de iniciación a la cata, otros de nivel intermedio y avanzado, así como catas de vinos monográficas para aficionados con un nivel medio, cenas maridadas, presentaciones, etc.

Esta prevista una visita, para los meses de julio-septiembre, a diferentes Bodegas de la Comunidad Valenciana, realizándose los sábados, para más información y detalles de la visita en el Telf: 649 491 562, e-mail: catas@enocata.com.

A lo largo de todo el año se realizan diferentes visitas a bodegas de toda España, además de las solicitadas por un grupo en cuestión.

También vamos a seguir realizando cursos personalizados y catas, en otras fechas y duración horaria a convenir.

Tanto para grupos de amigos (cumpleaños, aniversarios, celebraciones especiales, ocio), como para asociaciones, empresas (incentivos), colectivos, que se podrán realizar, si lo desean en su propia sede o domicilio particular, incluyendo sábados y domingos.