



ENOCATA.COM

CURSOS - CATAS DE VINOS - 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 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 de servirlos.
- Es decir disfrute del vino en todos sus sentidos, de una forma **fácil, amena 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:

- **4 y 11 de marzo de 2010.**
- **8 y 15 de abril de 2010.**
- **20 y 27 mayo 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".

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 abril - mayo, 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.