

CURSO DE CATA DE VINOS

Saber de vinos, es una preparación de nuestros sentidos para apreciar las excelencias de aquellos que degustamos.

Pretendemos dar a conocer los aspectos básicos de la cata degustativa, sus principios, metodología, vocabulario... para disfrutar y conversar sobre ellos.



Si el vino es sobre todo relación y contacto con los demás, amistad en suma. La cata es su *lenguaje* compartido.

En unas 3-4 horas vamos a mostrar como:

Esbozo del programa:

- El vino: nutrición versus placer.
- Tipos de vino y variedades de uva.
- El vino comienza en la viña: el cultivo y la uva.
- Elaboración del vino, métodos y su repercusión en la calidad.
- La crianza de vinos, vinos de guarda.
- La cata degustativa de vinos: el color, los aromas y sabores.
- El vino y su expresión a través de los sentidos.

Se catan 4 vinos diferentes; utilizamos el material idóneo y necesario: guía, copas, mantel para anotar, etc.

Condiciones de realización:

- Grupos: mínimo 6 personas.
- Fechas y horarios: a petición (laborables, sábados y festivos, mañanas o tardes).
- Posibilidad de cursos en varias sesiones con ampliación de los vinos a catar, bien de distintas denominaciones de origen, monográficos, jóvenes, crianzas, blancos, varietales, coopages...etc.

-Para reservas y concertar fechas:

· Telf.: 650552976.

· e-mail: enoturismo@labodegadelasestrellas.