



CURSOS

extensión
universitaria



2020

universidad
de león

**EL VINO Y SUS SENSACIONES
INTRODUCCIÓN A LA CATA,
3ª EDICIÓN**

10/02/2020 - 24/02/2020

Información y matrícula

Universidad de León
Unidad de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales.
Av. Facultad de Veterinaria, 25. 24004 · LEÓN.
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963.
e-mail: ulesci@unileon.es
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>



EL VINO Y SUS SENSACIONES. INTRODUCCIÓN A LA CATA, 3ª EDICIÓN

DIRECTORES:

José Enrique Garzón Jimeno. Profesor. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria.

Miguel Javier Quiroga Martínez. Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino.

LUGAR:

Instituto de Investigación de la Viña y el Vino (Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal. León.)

FECHAS:

10/02/2020 - 24/02/2020

HORARIO:

16:30 a 20:30 horas

DURACIÓN:

20 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 15 y Máximo: 24

TASAS:

• Ordinaria: 80 €

DESTINATARIOS:

Cualquier persona interesada en el mundo del vino que quiera aprender a catar y a reconocer las diferentes cualidades presentes en los vinos.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1 crédito ECTS

OBJETIVOS:

Conocer de forma general el proceso de elaboración de diferentes tipos de vino. Identificar los atributos positivos que pueden presentar los vinos, conocer su origen y en qué etapa de la elaboración se obtienen. Aprender a catar un vino.

PROGRAMA:

Jornada 1 (10 de Febrero): Vinos Blancos.

- A.** Viticultura. La influencia de la variedad. Diversidad varietal de la vid: patrimonio natural, oportunidad de negocio y características organolépticas.
- B.** Proceso de elaboración de vinos blancos. Estabilización en blancos (clarificación, filtración, estabilización...)
- C.** Principales variedades blancas en España.
- D.** Fases de la cata: Visual (color de capa y tonos en blancos) Olfativa (tipos de aromas primarios y secundarios en blancos) Gustativa La ficha de cata.
- E.** Cata de vinos blancos.

Jornada 2 (12 de Febrero): Vinos Rosados.

- A.** Viticultura. El reino del *terroir*. El concepto de *terroir*: significado y complejidad del mismo (descripción del conjunto de sub-factores que lo integran).
- B.** Proceso de elaboración de vinos rosados. Estabilización en rosados (clarificación, filtración, estabilización...)
- C.** Principales variedades tintas en España.
- D.** Vinos rosados y claretos: con madreo, de aguja, espumosos.
- E.** Fases de la cata: Visual (color de capa y tonos en rosados) Olfativa (tipos de aromas primarios y secundarios en rosados) Gustativa
- F.** Cata de vinos rosados.

Jornada 3 (17 de Febrero): Vinos tintos.

- A.** Viticultura. La influencia del suelo. Influencia de la naturaleza físico-química del suelo en la expresión del *terroir*.
- B.** Proceso de elaboración de vinos tintos. Tintos jóvenes, Joven roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva.
- C.** La crianza en barrica: tipos de barrica y su importancia en las características organolépticas de los vinos.

- D.** Fases de la cata: Visual (color de capa y tonos en tintos) Olfativa (tipos de aromas primarios, secundarios y terciarios en tintos) Gustativa (gusto y retrogusto)
- E.** Cata de vinos tintos.

Jornada 4 (19 de Febrero): Vinos espumosos (Cava, Champán, de aguja...), Vinos de Oporto.

- A.** Viticultura. La influencia del clima. Influencia del factor climático en la expresión del *terroir*.
- B.** Los vinos espumosos (Champán, Cava). Proceso de elaboración, variedades de uva empleadas, regiones y diferencias entre ambos. Vinos de aguja, gasificados...
- C.** Los vinos de Oporto. Procesos de elaboración. Variedades de uva empleadas. Diferentes tipos de vinos (Ruby –LBV, Vintage, Single Quinta Vintage-, Tawny: con edad, Colheita).
- D.** Fases de la cata: Visual (color de capa y tonos) Olfativa (tipos de aromas primarios, secundarios y terciarios) Gustativa (gusto y retrogusto)
- E.** Cata de vinos.

Jornada 5 (24 de Febrero): Vinos de Jerez.

- A.** La vitivinicultura a nivel mundial. Importancia social y económica de la vitivinicultura en un contexto de globalización económica y social. Líneas de investigación actuales en viticultura y enología.
- B.** Los vinos de Jerez. Procesos de elaboración. Variedades de uva empleadas. Diferentes tipos de vinos (Jerez: fino, manzanilla, amontillado, oloroso, palo cortado, moscatel, pale cream...)
- C.** Fases de la cata: Visual (color de capa y tonos) Olfativa (tipos de aromas primarios, secundarios y terciarios) Gustativa (gusto y retrogusto)
- D.** Cata de vinos.

PROFESORADO:

Adolfo Benítez Fernández. Sumiller.

Miguel Ángel Olego Morán. Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.

Miguel Javier Quiroga Martínez. Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.

José Enrique Garzón Jimeno. Profesor. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria. Universidad de León.