

# NIVEL 3: CONOCEDORES

- ✓ Dirigido a aquellos alumnos que hayan realizado nuestro Segundo Nivel de Cata de Vinos. Con este nivel finaliza el programa de formación en cata de vinos para consumidores.
- ✓ La realización de este curso es de 4 clases de 2,5 horas cada una (10 horas en total), en distintas fechas de realización de forma semestral.
- ✓ El participante en este tercer nivel:
  - Toma contacto con las técnicas objetivas del maridaje vino-alimentos.
  - Perfecciona su nivel sensorial en los aspectos más complejos de la degustación.
  - Se inicia en el reconocimiento del origen del vino en cata ciega.

## 🍷 PROGRAMA 🍷

### **DÍA 1. METODOLOGÍA DE CATA DE VINOS NIVEL III.**

- 1.1. Qué es negativo en el aroma.
  - 1.2. Localización de los distintos tipos de acidez.
- Cata práctica.***

### **DÍA 2. VALORACIÓN DE VINOS.**

- 2.1. Utilización de la ficha de cata.
  - 2.2. Sistemas de valoración y puntuación.
- Cata de valoración de vinos.***

### **DÍA 3. IDENTIFICACIÓN DE VINOS EN CATA CIEGA.**

- 3.1. Descriptores para la identificación de vinos.
  - 3.2. Identificación en cata ciega según el origen geográfico.
- Cata de identificación de vinos.***

### **DÍA 4. EL MARIDAJE VINO-ALIMENTOS.**

- 4.1. Bases y principios técnicos del maridaje.
  - 4.2. Metodología específica del maridaje.
- Cata práctica de maridaje.***

PRECIO: 190 EUROS

