



“Taller Educando al Paladar”

La apreciación e interpretación según la vista, al olfato y gusto. Análisis de la acidez volátil, fija y total; astringencia, alcohol, amargor y dulzor. La importancia de la boca en la copa para la apreciación del vino.

I.- Que Es La Cata

ii.- Tipos Diferentes De Cata

iii.- Aparato Sensitivo, Accion Y Reaccion De Los Estimulos Sensoriales

Iv.- Apreciación Organoleptica Y Su Interpretación:

-A La Vista

Color
Matices
Reflejo

-Al Olfato

Defectos
Primarios
Secundarios
Terciarios

-Al Gusto

Armonia
Equilibrio
Retrogusto
Longitud

V.- Practica:

-Azúcar Residual
-Acidez Volátil
-Acidez Fija
-Acidez Total
-Astringencia





- Alcohol
- Temperatura

Vi.- Sensaciones Perceptivas En La Lengua

Vii.- Influencia De La Forma De La Copa

Viii.- Prácticas

2 Sesiones – Viernes y Sábado

Horario: Viernes de las 19:30 a las 22:30 Hrs

Sábado de 9:30 a 12.30 Hrs

Precio \$ 4,900.00

Cupo Limitado

