

Curso de Entrenamiento de Cata de Vinos Blancos y Defectos del Vino

¿Quieres formar parte de los paneles profesionales de cata de vino? El curso de “Entrenamiento de Cata de Vinos Blancos y Defectos del Vino” es **uno de los tres módulos de formación y entrenamiento** que, tras superar una prueba final de cualificación, permiten la obtención del título de Catador Certificado Experto en Producto Vino.

Estos módulos permiten desarrollar las habilidades, adquirir la experiencia y obtener la titulación que se le pide a un juez sensorial para formar parte de un panel de cata profesional que caracteriza y evalúa la calidad de los vinos.

Aprenderás a diferenciar y caracterizar vinos de todas las tipologías: blancos, rosados, tintos, vinos especiales, etcétera, repartidos entre diferentes Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de España, así como a detectar los posibles defectos que pueda presentar el producto vino.

Este programa de formación no requiere experiencia ni formación previa en análisis sensorial.



Los tres cursos que componen el programa de formación son los siguientes:

- Curso de Entrenamiento Sensorial para panel de Catadores de Vino (septiembre-octubre 2016)
- **Curso de Entrenamiento de Cata de Vinos Blancos y Defectos del Vino (octubre-noviembre 2016)**
- Curso de Entrenamiento de Cata de Vinos Rosados, Tintos y Vinos Especiales (noviembre-diciembre 2016)



Los objetivos generales del programa de formación de Catadores Certificados Expertos en Vino son los siguientes:

- Conocer los requisitos de la Normativa UNE-EN-ISO, en cuanto a la selección, entrenamiento y cualificación de los jueces sensoriales.
- Aprender a caracterizar los vinos de diferentes zonas y menciones españolas (DOP's, IGP's, etcétera) por tipologías y variedades, a través de una ficha de cata específica y sus descriptores.
- Identificar y evaluar las posibles alteraciones y defectos a nivel sensorial que pueden darse en el producto vino.
- Adquirir destreza con el entrenamiento específico por descriptores en diferentes escalas e intensidades, tanto en atributos positivos como en defectos, para el producto vino
- Adquirir manejo en el desarrollo de una sesión de cata a través del Software de análisis sensorial on-line "**HINTOF**".
- Adquirir experiencia y destreza certificada en la cata de vinos.
- Obtener el título de catador profesional certificado en producto vino.

Objetivos específicos de este curso:

En este curso realizaremos una completa formación de la gama cromática y los diferentes descriptores olfato-gustativos de los vinos blancos de la Denominaciones de Origen Rueda, Rías Baixas, Somontano e Islas Canarias, entre otras, y variedades más importantes de nuestro país, aprendiendo a diferenciarles y caracterizar sus propiedades sensoriales, todo ello realizado con vinos comerciales, contrastado frente a patrones odorantes y gustativos por intensidades, de esta forma conseguiremos que tu criterio de evaluación sea homogéneo al calibrar tu sensibilidad.



Además, aprenderás a reconocer las diferentes alteraciones o enfermedades sensoriales de los vinos y su repercusión en cata, entrenarás tanto en identificación como en calibración por intensidad percibida,

Temario y cronograma

FECHA	CONTENIDO
Viernes 21/10/2016 17 a 20 h	Entrenamiento específico en gama cromática del vino blanco. Atributos olfato-gustativos de la calidad odorante/aromática en Vinos Blancos. Evaluación con ficha de cata específica y patrones por intensidades dentro de cada descriptor.
Sábado 22/10/2016 11 a 14 h	Entrenamiento específico en alteraciones y defectos sensoriales del producto Vino
Viernes 28/10/2016 17 a 20 h	Entrenamiento específico en reconocimiento y detección de intensidad de los principales defectos visuales y odorantes/ aromáticos del vino.
Sábado 29/10/2016 11 a 14 h	Entrenamiento específico en reconocimiento y detección de intensidad de las principales aristas gustativas del vino. Herramienta sensorial HINT OF: diseño y gestión de pruebas de entrenamiento específico en vino
Viernes 4/11/2016 17 a 20 h	Entrenamiento específico en cata y evaluación de vinos blancos : caracterización de diferentes Denominaciones de Origen y variedades de uva de España, para el producto vino Blanco.

Profesorado:

- **Dra. Josefina Vila Crespo**, Profesora Titular de Universidad del Grado de Enología y Directora de la ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia.
- **José Ignacio Gallegos Cabrejas**, Licenciado en Enología y Experto en Análisis Sensorial de vinos.
- **Carlos Martín Lobera**, Director del Laboratorio de Análisis Sensorial de CCL y Profesor Asociado del Grado de Enología de la Universidad de Valladolid.
- **Desirée Arias Requejo**, Ingeniera en Informática y responsable técnico de la herramienta informática de análisis sensorial HintOf.

Información de interés

- **Duración total:** 15 horas.
- **Lugar:** Sala de Catas de la Escuela de Profesionales Alcazarén, C/Manuel López Antolí 1, 47009 Valladolid. Esta Sala de Cata cumple con los requerimientos ISO 8589/2010 para la realización de ensayos sensoriales normalizados.
- **Precio:** 300€ (estudiantes y personal UVa: 250€)
- Posibilidad de realización en Campus de la Yutera (Palencia): consultar a formación@cclalimentaria.es.
- **Grupo mínimo:** 12 personas.
- **Más información:** formación@cclalimentaria.es, teléfono 983 135 660.