

# Curso de cata y caracterización de los vinos de la D.O.P Rueda

## ¿Quieres conocer y formarte para identificar las características de los vinos de la D.O.P Rueda?

1

Ante el inminente sistema de autocontrol que deberán implantar las bodegas para calificar vinos bajo la DOP RUEDA, uno de los requisitos será el evaluar la calidad de los vinos según los requerimientos del Pliego normativo.

Desde nuestro Laboratorio de Análisis Sensorial, hemos diseñado un curso de formación de panel de cata profesional, en el cual aprenderás, como catador especializado, a diferenciar los atributos de interés que marca el Pliego de condiciones de la D.O.P Rueda, así como tras realizar una cata conjunta con múltiples referencias, a caracterizar y establecer la **ficha de cata para el autocontrol de calidad** de tus vinos cumpliendo así con el sistema de autocontrol y **evitando** posibles problemas de **descalificación** de partidas.



## ¿Qué se debe pedir al vino y como evaluarlo?

Lo primero es diseñar una ficha de cata específica que responda a la aptitud del vino como D.O.P Rueda. En este curso, aprenderás a diferenciar y evaluar los atributos claves tanto positivos como negativos(defectos), y así poder establecer un sistema de cata fiable que dé conformidad a los vinos.

### OBJETIVOS:

- Conocer los requisitos de la Normativa UNE-EN-ISO 17065, en cuanto a criterios de autocontrol de bodega en calidad sensorial
- Aprender a caracterizar los vinos DOP Rueda: por tipologías y variedades.
- Conocer la metodología de evaluación en cata: por tipologías y variedades, a través de una ficha de cata específica y sus descriptores adecuados.
- Adquirir experiencia y destreza en la cata de vinos D.O.P RUEDA



## DESTINATARIOS:

Catadores profesionales, bodegueros, enólogos, sumilleres, periodistas especializados en cata de vino, analistas sensoriales, técnicos de Consejo Regulador etc...

## CONTENIDOS:

- Introducción Normativa de los paneles de evaluación: hacia la norma UNE-EN-ISO 17025
- Caracterización del vino del Rueda, por tipología y variedades
- Desarrollo de ficha de cata específica para control de calidad interno
- Entrenamiento en cata: atributos positivos y defectos.
- Metodología de valoración: técnicas cualitativas y cuantitativas.
- Catas prácticas con referencias de las marcas vónicas de Vino DOP Rueda

## DETALLES DEL CURSO:

**METODOLOGÍA:** Formación presencial abierta

**DURACIÓN:** 4 horas

**PRECIO:** 150€

**+INFO e INSCRIPCIONES:** Tfno. 983 135 660 EM@IL: [formacion@cclalimentaria.es](mailto:formacion@cclalimentaria.es)

## CURSO BONIFICABLE MEDIANTE LOS CRÉDITOS DE LA FUNDAE DENTRO DE LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LAS EMPRESAS

*Aviso legal: La gestión de la bonificación de los créditos de la Fundae, dentro de la formación programada por las empresas, se realizará mediante la Entidad de formación "Cibus IN para Agroalimentación S.L., propiedad del Grupo empresarial CCL.*

